petit futé

2019
2020

PROVENCE

WWW.PETITFUTE.COM

LES HAMEAUX DES DAVIDS

Le Hameau de Cournille

3 MAISONS 24 PERSONNES

avec saunas, jacuzzi et salles de massages

À LOUER ENSEMBLE OU SÉPARÉMENT

LA GRANDE MAISON

12 personnes · 6 chambres

Piscine et pétanque privatives, salon, salle à manger, feu ouvert, cuisine, sdb privatives, 3 terrasses...

LA MAISON ROSE

6 personnes · 3 chambres

Piscine et pétanque partagées, salon-salle à manger, feu ouvert, cuisine, sdb privatives, 2 terrasses...

LA MAISON DU BERGER

6 personnes · 3 chambres

Piscine et pétanque partagées, salon-salle à manger, feu ouvert, cuisine, sdb privatives, 1 terrasse...

NOS HAMEAUX, UNE EXPÉRIENCE DU LUBÉRON AUTHENTIQUE, À COMPLÉTER PAR LA VISITE DU VIGNOBLE LES DAVIDS

www.lesdavids.fr

1 MAISON 12 PERSONNES

LA MAISON

12 personnes

6 chambres

Les Treimars se composent de deux corps de bâtiments offrant chacun 3 chambres avec salles de bain privatives, grand salon, feu ouvert, cuisine-salle à manger et terasses. Piscine, pétanque et tennis sont partagés.

Le Hameau des Treimars

Les Hameaux des Davids
Route de Banon
84750 Viens – France

LES HAMEAUX DES DAVIDS
www.lhdd.fr

info@lhdd.fr
T +33 (0)6 45 02 73 91
ou +32 (0)2 660 65 56

ÉDITION

Directeurs de collection et auteurs :
Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Avec la collaboration de Céline OUDOT-ANDREIS, Jean-Marc BELLONE, Isabelle DREZEN, Véronique DARDOIZE, STE 2M1, Jennifer BREGIGEON

Auteurs : Pascale VINCENS, Hervé MICHEL, Alexandre ANDREO, Lise IRLANDES, Pauline PRATELLI-RUGIERO, Anne-Claire VELLIRE, Marjorie MODI, Camille GRIFFOULIERES, Johanna MANCA, Sarah-Louise PEIGNE, Isabelle DREZEN, Jeremy CAPITANO, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Éditorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD, Sandrine VERDUGIER

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN, Natalia COLLIER

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER
assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT
assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMÉRIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN, Adeline CAUX, Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR, Thibaud VAUBOURG

Community Traffic Manager : Alice BARBIER, Mariana BURLAMAQUI

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline PREAU

RÉGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR, Camille ESMIEU assistés de Claire BEDON

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP, Marianne LABASTIE, Sidonie COLLET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ
assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU
assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière :
Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN
assisté de Sandra BRIJLALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTÉ PROVENCE 2019-2020 ■

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ
18, rue des Volontaires - 75015 Paris
✆ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966
Couverture : Porquerolles © Telly - Shutterstock.com
Robes provençales © illustrez-vous - stock.adobe.com
Lourmarin © PHB.cz (Richard Semik) - Shutterstock.com
Impression : IMPRIMERIE CHIRAT -
42540 Saint-Just-la-Pendue
Achevé d'imprimer : mai 2019
Dépôt légal : 26/05/2019
ISBN : 9782305011875

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE EN PROVENCE !

Ah, la Provence, rien que le nom chante déjà à nos oreilles comme la cymbalisation des cigales (on en connaît des mots au Petit Futé). Pays ancré dans l'histoire éternelle, celle d'Athènes, de Rome, des papes... cette région bénie des dieux, noyée de soleil une grande partie de l'année où l'air embaume la lavande et les essences de pins, a toujours séduit les étrangers par ses charmes parfois un peu ostentatoires. Ce furent tout d'abord les envahisseurs venus du septentrion puis ceux arrivant du midi, en apportant la civilisation romaine qui a laissé tant et tant de traces dans chaque ville et village, jusqu'aux milliers de touristes qui débarquent chaque année pour bronzer à s'en décoller la peau sous un soleil de plomb. Oui, la Provence attire, envoûte. Les plus grands artistes se sont aussi laissé séduire, Van Gogh, Cézane, mais aussi Pagnol, Daudet et bien sûr Mistral qui, chacun à sa manière, ont célébré ce beau pays qu'ils aimaient tant. Au gré des routes, au fil des chemins, vous retrouverez non seulement leurs esprits, mais aussi des traces bien tangibles de leur existence, mises en valeur par les communes. Musées, salles d'exposition, monuments à la mémoire des grands hommes qui ont fait l'histoire de la région pullulent. Ne manquez pas non plus de visiter les marchés, les fameux marchés de Provence. Vous y croiserez des marchands qui poussent parfois un peu trop l'accent, mais aussi quelques célébrités venues se reposer au cœur des monts de Vaucluse ou sur les contreforts du Luberon. À L'Isle-sur-la-Sorgue, vous pourrez rencontrer le chanteur Renaud, Patrick Bruel, Dave et parfois, si vous avez de la chance, quelques acteurs américains célèbres, un peu plus vers le nord vous pourrez croiser Ridley Scott qui possède une propriété vinicole dans le Luberon... Bref, vous l'aurez compris, la Provence est un pays multiculturel où se mélangent les langues, les nationalités et les statuts sociaux. Dans ce guide, nous allons tenter de vous faire découvrir le meilleur du meilleur : bonnes tables, bonnes adresses, les lieux que vous ne devez manquer sous aucun prétexte. Nous avons pris un énorme plaisir à réaliser cet ouvrage qui, nous l'espérons, sera votre fidèle compagnon lors de votre prochain séjour.

PEFC™
10-31-1895
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Les immanquables 11
Nature 18
Histoire 26
Patrimoine et traditions 29
La Provence gourmande 40
Festivals et manifestations 52

■ ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE ■

Digne-les-Bains 70
Digne-les-Bains 70
Le Verdon 86
Castellane 86
La Palud-sur-Verdon 95
Moustiers Sainte-Marie 97
Quinson 105
Esparron-de-Verdon 107
Gréoux-les-Bains 109
Valensole 117
Allemagne-en-Provence 122
Riez 122
Haute Provence – Luberon et Montagne de Lure 126
Forcalquier 126
Vallée de l'Ubaye 154
Barcelonnette 154
Enchastrayes 156
Faucon-de-Barcelonnette 157
Jausiers 158
Larche 161
Le Lauzet – Ubaye 161
Pra-Loup 162
Saint-Paul-sur-Ubaye 165
Sauze – Super-Sauze 166
Vars 168
Haut Verdon 172
Colmars-les-Alpes 172
Saint-André-les-Alpes 174
Val d'Allos 176
La Vallée Blanche – Serre Ponçon 184
Espinasses 184
Seyne-les-Alpes 184
Selonnet 186
Montclar 187
La Vallée de la Durance 190
Manosque 190
Oraison 201
Sisteron 204

■ BOUCHES-DU-RHÔNE ■

Bouches-du-Rhône 220
Aix-en-Provence 220
Arles 258
Aubagne 275
Carry-le-Rouet 289
Cassis 298
Istres 311
La Ciotat 314
Marseille 326
Martigues 356
Saintes-Maries-de-la-Mer 357
Saint-Remy de Provence et les Alpilles 368
Salon-de-Provence 395

■ VAR ■

Var 404
Aups 404
Bandol 409
Bargemon 411
Barjols 412
Bormes-les-Mimosas 414
Brignoles 419
Cavalaire-sur-Mer 424
Cogolin 428
Collobrières 429
Cotignac 430
Draguignan 432
Fréjus 443
Grimaud 446
Hyères-les-Palmiers 448
La Londe-les-Maures 458
Le Castellet 463
Le Lavandou 468
Le Luc-en-Provence 472
Montauroux 475
Roquebrune-sur-Argens 478
Saint-Cyr-sur-Mer 484
Saint-Maximin-la-Sainte-Baume 487
Saint-Raphaël 490
Saint-Tropez 493
Sainte-Maxime 502
Salernes 506

L'OCCITANE
EN PROVENCE

ENTREZ

Au cœur de l'univers unique de L'OCCITANE en Provence.

Laboratoires, atelier de production, conditionnement des produits,
découvrez ce qui fait l'efficacité de nos soins.
Un parcours passionnant, ponctué d'animations sensorielles, pour suivre
nos traces sur le chemin de la beauté vraie inspirée par les Hommes et la Nature.

VISITES GUIDÉES ET GRATUITES
Inscription obligatoire : 04 92 70 32 08 - reservations.visites@loccitane.com
Usine, jardin & boutique : Autoroute A51 - Chemin Saint Maurice - 04100 Manosque

LOCCITANE.COM

Sanary-sur-Mer 508
Toulon 510

VAUCLUSE

Vaucluse 530
Apt 530
Avignon 539
Beaumes-de-Venise 558
Bédoin 561
Bollène 564
Bonnieux 565
Buoux 567
Cairanne 568
Caromb 570
Carpentras 572
Cavaillon 578
Châteauneuf-du-Pape 581
Gigondas 588
Gordes 592
L'Isle-sur-la-Sorgue 598
Lourmarin 609
Malaucène 617
Ménerbes 619
Mérindol 621
Oppède et Oppède-le-Vieux 622
Orange 624
Pernes-les-Fontaines 630
Pertuis 632
Roussillon 636
Sault 638
La Tour-d'Aigues 642
Vaison-la-Romaine 644
Valréas 648
Vénasque 653

ORGANISER SON SÉJOUR

Se rendre en Provence 656
Circuler en Provence 660
S'informer sur la Provence 664
Index 670

VINS DE PROVENCE

le Goût du Style

CÔTES DE PROVENCE
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

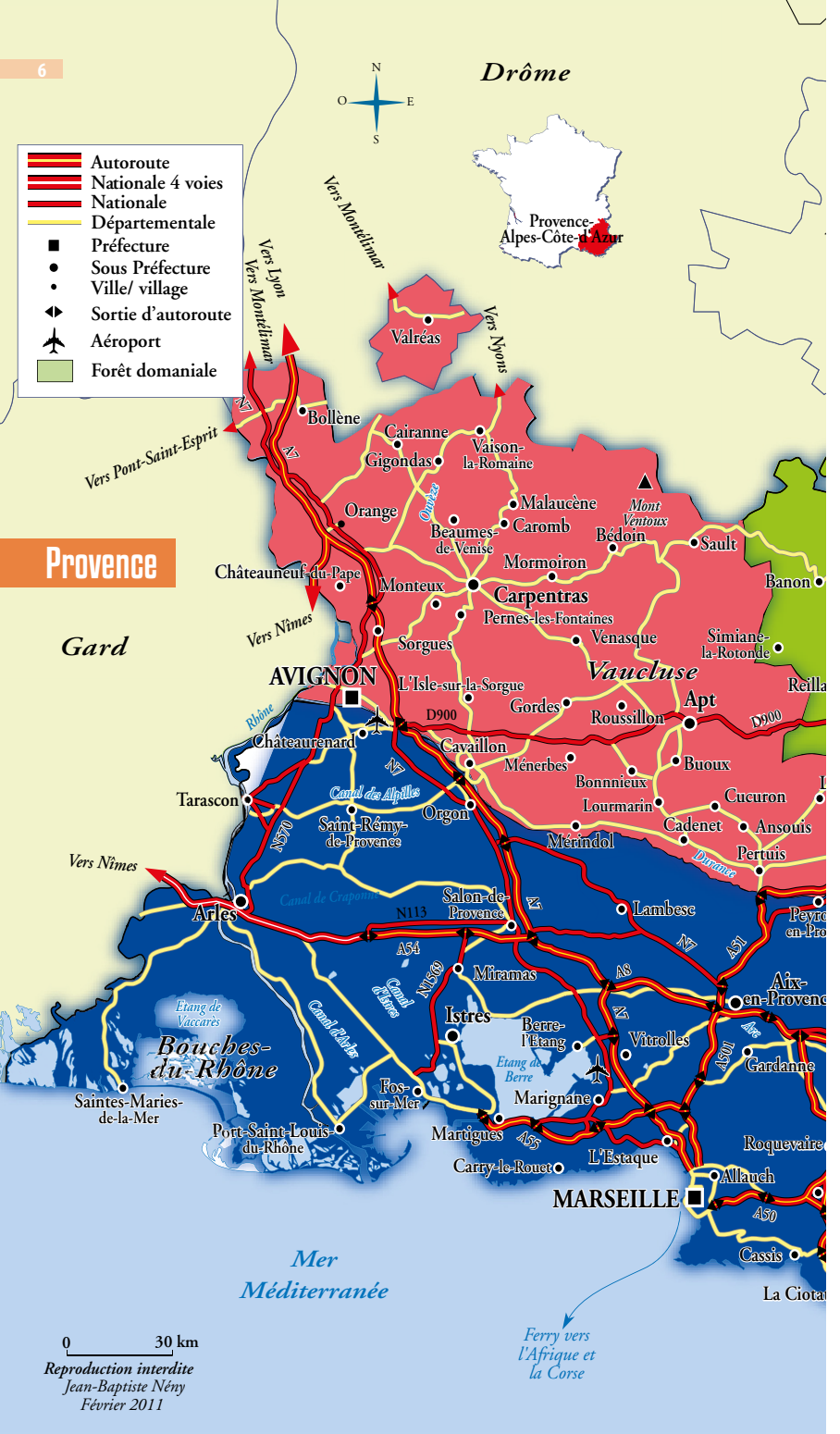
•

VINSDEPROVENCE.COM

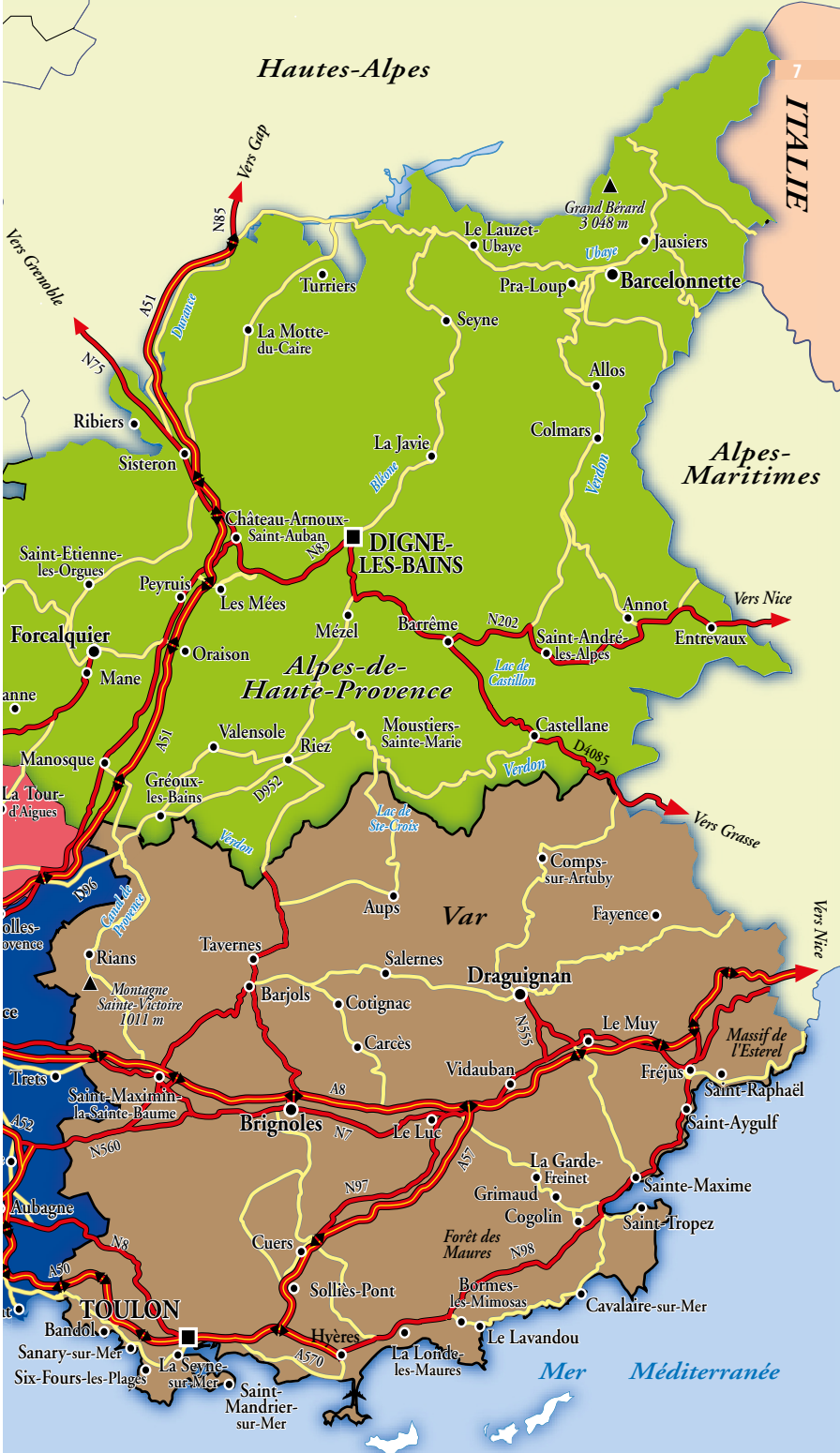
Le style des vins de Provence est la signature du terroir et du savoir-faire des vignerons

sowine

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



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Néry
Février 2011


Hautes-Alpes
ITALIE
Vers Gap
Vers Grenoble
N85
A51
N75
Durance
Grand Bérard
3 048 m
Le Lauzet-Ubaye
Ubaye
Jausiers
Barcelonnette
Pra-Loup
Turriers
Seyne
La Motte-du-Caire
Allos
Colmars
Ribiers
Sisteron
La Javie
Bléone
Verdon
Alpes-Maritimes
Château-Arnoux-Saint-Auban
N85
DIGNE-LES-BAINS
Saint-Etienne-les-Orgues
Peyruis
Les Mées
Mézel
Barrême
N202
Annot
Vers Nice
Entrevaux
Saint-André-les-Alpes
Lac de Castillon
Forcalquier
Oraison
Mane
Alpes-de-Haute-Provence
Valensole
Moustiers-Sainte-Marie
Castellane
D4085
Manosque
Riez
Gréoux-les-Bains
D952
Verdon
Lac de Ste-Croix
Vers Grasse
Canal de Provence
N96
Comps-sur-Artuby
Aups
Var
Fayence
Vers Nice
Tavernes
Salernes
Draguignan
Rians
Montagne Sainte-Victoire 1011 m
Barjols
Cotignac
Z555
Le Muy
Massif de l'Esterel
Carcès
Vidauban
Fréjus
Saint-Raphaël
Trets
A8
Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
A52
Brignoles
N7
Le Luc
Saint-Aygulf
N560
A57
La Garde-Freinet
Sainte-Maxime
N97
Grimaud
Cogolin
Saint-Tropez
Aubagne
N8
Cuers
Forêt des Maures
N98
A50
Solliès-Pont
Bormes-les-Mimosas
Cavalaire-sur-Mer
TOULON
Bandol
Hyères
Le Lavandou
Sanary-sur-Mer
A570
La Londe-les-Maures
Six-Fours-les-Plages
La Seyne-sur-Mer
Mer
Méditerranée
Saint-Mandrier-sur-Mer

Port de Sormiou.

© Lamax

DÉCOUVERTE

© JANOK482

Randonnée dans la calanque d'En-Vau.

© MORANDI BRUNO

Les arlésiennes sont l'un des emblèmes de la ville.

© SNME

Le Palais des Papes d'Avignon.

© RONNYBAS - ISTOCKPHOTO.COM

Champs de lavande de Valensole.

LES IMMANQUABLES

Ce n'est pas un hasard si la Provence est la région qui attire le plus de touristes français et étrangers. Avec ses trois parcs nationaux, ses cinq parcs régionaux et près d'une vingtaine de réserves naturelles, ce sont des dizaines de milliers de personnes qui se pressent chaque année pour fouler cette nature préservée. Les amateurs de vieilles pierres y trouvent également leur compte avec pas moins de 1 800 édifices inscrits aux Monuments historiques. Voici ceux qu'il ne faut pas surtout pas omettre de visiter.

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE ★★★

La citadelle de Sisteron

■ **LA CITADELLE DE SISTERON**
SISTERON ✆ 04 92 61 27 57
www.citadelledesisteron.fr
Fermée de mi-novembre à fin mars. Le reste de l'année, ouverte tous les jours, sans interruption, de fin mars à mi-novembre de 9 h à 18 h (avril), 18h30 (mai), 19h (juin, septembre), 19h30 (juillet, août), 17h30 (octobre) et de 10h à 17h en novembre. Fermeture des caisse 1h avant la fermeture du monument. Adulte : 6,60 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 2,90 € (1,80 € à partir du 2e enfant). Groupe (10 personnes) : 5,60 € (scolaires : 3,20 €). Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations. Une boutique vous accueille à la Chapelle Notre Dame du Château. Parkings aux abords de la Citadelle.
Entre les anciens comtés de Provence et Dauphiné, la Citadelle se détache en hauteur dans le ciel et contrôlait le passage dans la vallée de la Durance en dessous grâce a ses enceintes, ses bastions et son donjon. Elle surmonte du haut du rocher qui la porte, la ville de Sisteron. De ses premiers habitants, les Sogiontii, petit peuple de la puissante fédération des Voconces qu'Auguste asservit en 27 avant J.-C., et de leur oppidum, il ne reste aucune trace. Le castrum romain qui fut édifié par la suite n'a d'ailleurs pas eu plus de chance. Du Ve au XVIIe siècle, la ville de Sisteron fut sans arrêt assaillie, d'où la décision, prise en 1372 par le Conseil de la Ville, de la protéger d'une enceinte, parée de puissantes tours. Mais les guerres de religion ravageant la Provence la ville fut réduite en cendres. *Ad majorem Dei gloriam*… Alors, Jehan Erard, ingénieur militaire d'Henri IV, entreprit des travaux de reconstruction de 1590 à 1597 en imaginant un système de fortifications en dents de scie. Ces travaux furent perfectionnés par Vauban en 1692. Bien plus tard encore la Citadelle sera endommagée par des bombardements, le 15 août 1944.

Les gorges du Verdon

■ **LES GORGES DU VERDON** ★★★★
MOUSTIERS-SAINTE-MARIE
www.lesgorgesduverdon.fr
Gratuit.
Cet immense canyon, situé sur les départements du Var et des Alpes-de-Haute-Provence, résulte de l'érosion de la rivière du Verdon et présente de gigantesques falaises de roches calcaires. Au milieu d'espaces naturels protégés riches en faune et en flore, les panoramas offerts sont vertigineux. Des villages provençaux nichés au bord des failles sont de véritables sentinelles perchées. Le parc naturel régional du Verdon, constitué en 1997, englobe 46 communes sur près de 188 000 hectares. Le Verdon offre plusieurs visages, tour à tour tonique aux sensations fortes lorsqu'il se faufile le long d'impressionnantes gorges aux eaux vives bouillonnantes, ou calme et serein lorsque son cours rejoint l'un de ses 4 lacs : lac d'Esparron de Verdon, lac de Quinson, lac de Sainte-Croix et le lac de Castillon, dont les eaux immobiles et alors assagies, se prêtent à merveille aux activités nautiques et aux baignades.

Moustiers-Sainte-Marie

La comparaison est facile et largement usitée, mais force est de constater que Moustiers-Sainte-Marie a des allures de crèche géante. Le village, blotti au creux d'une trouée rocheuse dont les deux parois sont reliées entre elles par un chaîne métallique au milieu de laquelle est suspendue une étoile dorée, a en effet tout du lieu de la Nativité tel qu'on se le représente en Provence à côté du sapin. Bâti en amphithéâtre et traversé par la rivière le Riou, Moustiers-Sainte-Marie ne peut laisser le visiteur indifférent. D'abord en raison de sa fameuse étoile qui surplombe le village de plus de 200 m. Pour essayer de s'en approcher, on peut grimper jusqu'à la chapelle Notre-Dame-de-Beauvoir, qui domine Moustiers, en empruntant les 262 marches d'un escalier de pierre à flanc de colline. Mais le village de Moustiers-Sainte-Marie doit aussi sa renommée pour sa faïence. Seize ateliers et une trentaine de magasins sont recensés dans le village. Un musée, ouvert en 1929, retrace cette épopée artisanale.

Drapeau et blason

La Provence a hérité du blason de Charles Ier d'Anjou, au XIIIe siècle. Il se compose d'une fleur de lys d'or sur un fond bleu azur, au-dessus de laquelle se trouve un lambel (fil duquel descendent des petits clochetons) de couleur rouge. Certains lui préfèrent les couleurs de Barcelone, rayé sang et or, héritées de la période de domination catalane aux XIIe et XIIIe siècles.

Carte d'identité

- **Population :** 5 060 000 habitants
- **Densité :** 234 hab./km²
- **Superficie :** 21 552 km²
- **Préfectures :** Marseille, Digne-les-Bains, Toulon et Avignon
- **Sous-préfectures :** Barcelonnette, Castellane, Forcalquier, Aix-en-Provence, Arles, Istres, Brignoles, Draguignan, Apt et Carpentras.
- **Nombre de communes :** 623
- **Départements la composant :** Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse
- **Cours d'eau principaux :** Durance, Rhône, Verdon

BOUCHES-DU-RHÔNE ★★★★

Le massif des Calanques

Près de Marseille se dresse le célèbre massif des Calanques, qui va de Callelongue à Cassis et mérite d'être découvert par le sentier du GR 98b, créé en 1973, ou par voie maritime depuis Cassis.
Fait de murs infranchissables succédant à des criques étroites et vertigineuses, cet amas de calcaire doit ses contours actuels à la remontée du niveau marin, il y a 10 000 ans, à la fin de la période glaciaire. Après le Bec de Sormiou (où fut découverte la grotte Cosquer et ses peintures rupestres en 1991) et le Cap Morgiou, découvrez par exemple la calanque de Sugiton, ou encore la plus belle de toute, la Calanque d'En-Vau où les falaises de roche rouge, ornées de pins, surplombent des eaux d'une pureté absolue. C'est l'endroit idéal pour faire une halte, et vous baigner. Si vous avez de la chance, vous apercevrez peut-être un aigle Bonelli, l'emblème de ce site… Après avoir dépassé Port-Pin, vous terminerez votre périple à Port-Miou, où se balancent au gré du vent petites embarcations et beaux voiliers.
Autant de beauté naturelle qui sont aujourd'hui protégées au sein du premier parc national périurbain, maritime et terrestre d'Europe, créé en 2012. Il faut dire que ce patrimoine naturel d'exception compte une biodiversité remarquable avec pas moins de 140 espèces terrestres animales et végétales, ainsi que 60 espèces maritimes recensées. Adeptes de plongée sous-marine, vous pourrez admirer les fonds marins qui se parent de rouge et de jaune, aux couleurs du corail et des gorgones qui tapissent les rochers où se faufilent hippocampes, girelles et oursins diadème.

Les Baux-de-Provence

Perchée sur son éperon rocheux, au cœur du parc naturel régional des Alpilles, la cité des Baux de Provence offre un panorama magnifique sur la campagne environnante, la plaine de la Crau, ses galets et ses vergers, entre Arles et la mer. Sur ce plateau balayé par les vents, des hommes hors du commun ont bâti une citadelle fortifiée perchée qui, durant des siècles d'histoire, a su résister aux envahisseurs. C'est par des chemins pavés, étroits et sinueux, qu'on accède au château aujourd'hui en ruines. Exclusivement à pied. Car la vingtaine d'habitants qui vit encore à l'année dans cette enceinte protège comme un trésor ce véritable musée à ciel ouvert. L'hôtel de Manville, la chapelle des Pénitents Blancs, l'église Saint-Vincent, le pavillon de la reine Jeanne, la fenêtre Post Tenebras Lux, la maison du Roy... pas moins de 22 monuments sont classés au patrimoine historique et témoignent du passé tumultueux des seigneurs des Baux.
Mais la citadelle des Baux, c'est aussi la démonstration d'une restauration et d'une préservation patientes et exemplaires. Au détour d'une ruelle, une arche, un fronton, un banc... chaque détail de ce village sculpté dans la pierre mérite qu'on s'y attarde. Aujourd'hui, les galeries d'art, les musées et les petites échoppes d'artisans qui perpétuent des savoir-faire ancestraux font le bonheur du million et demi de visiteurs qui s'y presse chaque année.

OFFICE DE TOURISME
DES BAUX-DE-PROVENCE
Rue Porte-Mage
LES BAUX-DE-PROVENCE
✆ 04 90 54 34 39
www.lesbauxdeprovence.com
tourisme@lesbauxdeprovence.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 17h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 17h30. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Pass Provence (château des Baux + carrières de Lumières + musée Brayer) : de 12,50 € à 18 €.
L'accueil est toujours chaleureux et professionnel et ce, malgré les nombreux visiteurs quotidiens. On vous donnera des informations pertinentes qui rendront votre séjour inoubliable. Et si vous voulez préparer votre séjour en amont, le site Internet regorge d'infos pratiques et de documents téléchargeables, notamment l'application e-balade.

AURON
96.1
ISOLA 2000
89.0
KISSFM
MY RADIO STATION
ANTIBES
90.9 / 94.6
NICE
90.9
CANNES
94.6
DRAGUIGNAN
97.8
FRÉJUS
90.8
SAINT-RAPHAËL
90.8
LA CIOTAT
101.6
SAINT-TROPEZ
89.1
VOTRE RADIO RÉGIONALE
WWW.KISSFM.FR

La Camargue

Cette vaste plaine d'alluvions, enserrée par les deux bras du Rhône et la mer Méditerranée, offre une mosaïque de paysages d'une richesse exceptionnelle. Au nord, l'homme a imprimé sa marque avec l'exploitation du sel, la pêche, puis plus tard la culture de la vigne, des céréales et de la riziculture (la Camargue est le principal lieu de production du riz français). Pour découvrir une Camargue plus authentique, il faut aller plus au sud : là dominent la sansouire, ce vaste espace argileux, inondé à la moindre pluie et qui devient un désert craquelé lors de la sècheresse estivale, mais aussi les étangs et les marais qui se confondent et forment un écosystème fragile et précieux. Il n'est ainsi pas rare de voir des flamants roses prendre leur envol, des petits chevaux blancs de race Camargue en train de s'ébrouer ou un troupeau de taureaux paître tranquillement. C'est au bord de l'étang du Vaccarès, vers l'étang du Fangassier et du côté du domaine de Cacharel, que vous pourrez admirer le plus grand nombre d'oiseaux. Optez pour une balade à cheval d'une demi-journée au départ des Saintes-Maries-de-la-Mer, la capitale de la Camargue et la 2e plus grande commune de France en superficie, c'est le meilleur moyen d'observer la faune et d'admirer la nature.

Fort Saint-Jean

FORT SAINT-JEAN ★★★
201, quai du Port (1er)
MARSEILLE
✆ 04 84 35 13 13
Accès par la passerelle du Panier ou par la tour du Roy René.

Ouvert du mercredi au lundi de 11h à 18h. Fermé le mardi. L'ouverture nocturne du vendredi jusqu'à 22h (fermeture des portes à 21h15) risque de disparaitre en 2018. Seule l'entrée des expositions du MuCEM sont payantes.

Le fort Saint-Jean est l'un des plus anciens monuments de Marseille et mérite une visite pour le panorama exceptionnel qu'il offre sur la ville. Bien campé à l'entrée du Vieux Port, face au Pharo, il a été réhabilité depuis 2013 et intégré à l'ensemble du nouveau MuCEM (musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée) auquel il est relié par une imposante passerelle surplombant l'eau. Vous pourrez visiter gratuitement sa partie jardin et diverses cours et terrasses. Par contre les salles d'expositions qu'il abrite ont un accès payant comme pour celles du MuCEM lui-même. Ce fort a été bâti au XIVe siècle sur ordre du Roy René, pour protéger la ville et le port des attaques pouvant venir de la mer. Au temps des croisades, cette citadelle a abrité le quartier général des Hospitaliers de l'ordre de Saint-Jean, devenus plus tard l'Ordre des Templiers. Mais c'est sous Louis XIV qu'il a acquis ses proportions actuelles. Que ce soit pour sa riche histoire, son panorama spectaculaire ou les expositions qu'il abrite, le fort Saint-Jean est un lieu qui ne peut laisser personne indifférent.

Le MUCEM

MUCEM – MUSÉE DES CIVILISATIONS D'EUROPE ET MÉDITERRANÉE ★★★★
Esplanade du J4
7, promenade Robert-Laffont (2e)
MARSEILLE
✆ 04 84 35 13 13
www.mucem.org
reservation@mucem.org
Métro M1 Vieux-Port ou M2 Joliette.
«Bus 82, 60 et 49. Parking.

Fermé le mardi, le 1er mai et le 25 décembre. Ouvert du mercredi au lundi de 11h à 18h (de novembre à avril) de 11h à 19h (de mai à juin et de septembre à octobre) de 10h à 20h (de juillet à août), nocturne le vendredi jusqu'à 22h de début mai à fin août. Gratuit jusqu'à 18 ans (et pour les bénéficiaires minima sociaux, personnes handicapées et accompagnant, professionnels (presse, conférenciers, chercheurs, MCC, ICOM/ICOMOS, maison des artistes...). Adulte : 9,5 €. 5 € tarif réduit (pour les 18-25 ans, enseignants). Location du guide multimédia : 3,50€. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (14€/9,50€/4,50€). Restauration. Vestiaires. Ateliers, spectacle vivant, cinéma. Librairie Maupetit.

Ouvert en juin 2013 à l'occasion de Marseille Provence 2013, le MuCEM, Musée des Civilisations d'Europe et de Méditerranée, est devenu un des monuments les plus visités de Marseille ! Constitué de deux ensembles, le bâtiment, signé Rudy Ricciotti, et le fort militaire Saint-Jean, interdit au public jusqu'à cette rénovation, le MuCEM est un véritable bijou architectural. Il est à la fois un lieu de promenade gratuit offrant une vue spectaculaire sur la cité phocéenne et la mer, et un lieu d'expositions. A voir absolument ! L'accessibilité physique, sensorielle et cognitive du musée ont été réfléchies en collaboration entre le MUCEM et des associations marseillaises représentatives du handicap.

Notre-Dame de la Garde

BASILIQUE NOTRE-DAME-DE-LA-GARDE ★★★★
Rue Fort-du-Sanctuaire (7e)
MARSEILLE
✆ 04 91 13 40 80
www.notredamedelagarde.com
contact@notredamedelagarde.com
Bus 60 depuis le Vieux-Port.

Ouvert toute l'année. Basse saison : de 7h à 18h15. Haute saison : de 7h à 19h15. Gratuit. Restauration. Boutique.

Le symbole de la ville par excellence. Visible depuis toute la ville, la « Bonne Mère » est le monument chéri des Marseillais et apprécié des visiteurs de passage. Le belvédère entourant la basilique offre une vue à couper le souffle sur tous les environs, ce qui convaincra même les moins pieux d'entre nous. Culminant à 147 m au-dessus de la ville, la colline de la Garde a toujours été un poste d'observation. Afin de protéger Marseille des

armées de Charles Quint, François Ier y fit construire, en 1524, un fort destiné à assurer une bonne défense de la ville. Les fondations d'une première chapelle datant de 1214 servent d'assise à l'édifice militaire.
La colline demeure sacrée et la chapelle est régulièrement honorée de visites royales au fil du temps. Au XIXe siècle, le sanctuaire vieillissant s'avère trop petit pour accueillir tous ses visiteurs. Monseigneur de Mazenod décide alors de faire construire sur l'édifice existant un bâtiment beaucoup plus grand. Les travaux, confiés à l'architecte Espérandieu, débuteront en 1853. De style romano-byzantin, l'édifice se compose d'une église basse composée d'une crypte voûtée qui abrite un crucifix polychrome (XVIe siècle) et d'une mater dolorosa du sculpteur Carpeaux. L'église haute, le sanctuaire, est consacrée à la Vierge et regorge d'ex-votos du sol au plafond. L'ascension est difficile, surtout l'été, mais une visite à la Bonne Mère est incontournable. La descente par le quartier fleuri du Roucas blanc vaut également le coup d'œil.

Les arènes d'Arles

LES ARÈNES D'ARLES (AMPHITHÉÂTRE) ★★★★
Rond-point des Arènes
ARLES
✆ 04 90 18 41 20
www.arenes-arles.com
contact@arenes-arles.com
Fermé les 1er janvier, 1er mai, 1er novembre, 25 décembre et à certaines dates. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Horaires intermédiaires en mi-saison. Adulte : 9 €. Tarif réduit : 7 €. Billet également valable pour l'accès au théâtre antique. Gratuit jusqu'à 18 ans.
Visiblement inspirées du Colisée de Rome, légèrement plus anciennes, les Arènes ont fait la fierté d'Arles pendant près de quatre siècles. Ce temple des jeux pouvait accueillir jusqu'à 21 000 personnes, se pressant pour admirer les combats à mort des gladiateurs ou encore des reconstitutions de scènes de chasse. A la chute de l'Empire, les arènes se transforment en forteresse avec la construction de quatre tours, près de deux cents habitations et même deux chapelles. C'est finalement à l'initiative de l'écrivain Prosper Mérimée que ce lieu unique est classé Monument historique en 1840. Sa vocation première, l'accueil de grands spectacles, est toujours d'actualité : les jeux romains du Ier siècle laissent aujourd'hui place aux corridas organisées lors des deux férias annuelles. Les arènes, il y a peu au centre d'un vaste plan de restauration et de mise en valeur (les travaux ont duré 10 ans et ont coûté 25 millions d'euros), ont depuis juillet 2013 retrouvé leur éclat originel. D'un point de vue architectural, l'amphithéâtre mesure 21 mètres de haut avec deux niveaux de 60 arcades en plein-cintre, séparés par des piédroits massifs de section rectangulaire. Avec un grand axe de 136 mètres de longueur et un petit axe de 107 mètres, l'amphithéâtre d'Arles est légèrement plus grand que celui de Nîmes, et occupe le vingtième rang parmi ceux du monde romain.

La montagne Sainte-Victoire

LA MONTAGNE SAINTE-VICTOIRE
AIX-EN-PROVENCE ★★★★
Située à l'est d'Aix-en-Provence, la montagne Sainte-Victoire, culmine à 1 011 m d'altitude (pic des Mouches). Cette gigantesque vague de calcaire surplombe la campagne environnante sur 18 kilomètres pour aller flirter avec le département voisin du Var. Si son flanc nord s'abaisse doucement en une série de plateaux vers la plaine de la Durance, le versant sud et ses abrupts vertigineux sur la vallée de l'Arc témoignent d'une histoire géologique mouvementée. C'est du côté de cette haute muraille que le consul romain Caius Marius a repoussé les Teutons et les Cimbres en 102 av. J.-C : la montagne trouve alors son nom, celle de la Victoire. Sanctifiée au Moyen Âge par les chrétiens, elle sera renommée Sainte-Venture, avant de prendre son nom actuel au XVIIe siècle, dérivée de son patronyme provençal : le mont Venturi. Paradis des randonneurs et amoureux de la nature (on recense 900 plantes à fleurs, 27 espèces de mammifères et 126 espèces d'oiseaux différentes), le massif aurait été arpenté, selon une étude publiée en janvier 2011, par 930 000 personnes entre mars 2009 et mars 2010 ! La Sainte-Victoire est également connue pour avoir inspiré le peintre Paul Cézanne qui lui dédia près d'une centaine de toiles. C'est celui qui l'aura immortalisée qui en parle encore le mieux : « Regardez cette Sainte-Victoire. Quel élan, quelle soif impérieuse du soleil et quelle mélancolie, le soir, quand toute cette pesanteur retombe... Ces blocs étaient du feu. Il y a du feu encore en eux. »

VAR ★★★★

L'abbaye du Thoronet

ABBAYE DU THORONET ★★★★
LE THORONET
✆ 04 94 60 43 96 – www.le-thoronet.fr
Ouvert toute l'année. Fermé le 1er janvier, le 1er mai, le 1er et le 11 novembre et le 25 décembre. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 18h30 ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Dernier accès 30 minutes avant fermeture. Gratuit jusqu'à 26 ans (et les personnes handicapées). Adulte : 8 €. Groupe (20 personnes) : 6 €. Tarif réduit : 6,50 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Restauration. Boutique. Visite libre avec document de visite.

L'abbaye du Thoronet est le site le plus visité du Var. Elle forme avec les deux autres abbayes cisterciennes de Provence, Sénanque et Silvacane, cette trilogie à qui le joli nom de « nos trois petites sœurs provençales » a été décerné. C'est en 1146 que des moines venus de Tourtour pour trouver de l'eau, découvrirent ce site. La règle de saint Benoît leur imposait de vivre dans un état d'humilité, de pauvreté et d'équilibre entre le travail et la prière. Les cisterciens recherchent le silence, ils travaillent de leurs mains, cultivent la vigne et l'olivier. A partir du XIVe siècle, les règles se relâchent. L'effectif des moines diminue. Sous la Révolution, ils sont chassés, l'abbaye est laissée à l'abandon, elle sert de carrière de pierres aux villageois qui viennent y chercher des matériaux pour construire leur maison. Prosper Mérimée sauve l'abbaye en la signalant à l'architecte des Monuments historiques. Le déclin est enrayé, la restauration commence. Certains bâtiments ont complètement disparu – la cuisine, le scriptorium, le réfectoire des moines. Fort heureusement, l'église, le cloître, la salle capitulaire, le cellier et le dortoir des moines sont intacts. L'église, en forme de croix latine à une nef, possède une acoustique exceptionnelle, adaptée à la mise en valeur de la voix humaine et à la résonance du chant grégorien. Le son se transmet d'une extrémité à l'autre sans aucune déperdition ni déformation. L'abbaye constitue le plus beau spécimen de l'architecture romane provençale à son apogée, par l'harmonie de ses proportions, l'équilibre des masses, la perfection de l'ajustage des pierres assemblées avec soin. La forme trapézoïdale du cloître a suscité bien des interrogations. S'agit-il d'une simple adaptation à la topographie du terrain, ou doit-on y voir une configuration chargée de symboles, une signification ésotérique ? Dans le jardin intérieur du cloître, le lavatorium, bassin de pierre hexagonal alimenté par seize becs, servait aux ablutions des moines.

La basilique royale Sainte-Marie-Madeleine à Saint-Maximin

■ **BASILIQUE ROYALE SAINTE-MARIE-MADELEINE** ★★★
Place de l'Hôtel-de-Ville
SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME
✆ 04 94 78 00 19 – www.mariemadeleine.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Gratuit.
Sa construction a été décidée en 1295 par le comte de Provence, Charles II d'Anjou. Les travaux durèrent jusqu'en 1532, et pourtant cette énorme construction n'a jamais été terminée. La nef principale a tout simplement été murée – il n'y a pas de rosace, de portail ni de clocher. Au Moyen Âge, l'endroit où se trouvent les reliques de sainte Marie-Madeleine devint un lieu de pèlerinage intensif. Saint-Maximin fut alors une étape incontournable sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle. La nef atteint 28 mètres de haut pour une longueur de 72 mètres, de style gothique, ce qui est insolite en Provence où le style roman prédomine. Le grand orgue, œuvre du facteur Jean-Esprit Isnard, est d'une richesse mélodique exceptionnelle ; il était en cours de restauration lors de notre enquête 2016, et devrait de nouveau être visible dès le mois de juin 2017. La basilique abrite enfin un très riche mobilier : une magnifique chaire en bois sculpté de 1756, et un retable d'Antoine Ronzen (1520). Sur l'un des tableaux on aperçoit la plus ancienne représentation connue du palais des papes d'Avignon. Les stalles du chœur (XVIIe siècle) sont de toute beauté.

L'île de Porquerolles

Ce magnifique espace de 1 257 hectares, situé face à la presqu'île de Giens, est la plus grande des quatre îles d'Hyères (les autres étant Bagaud, Levant et Port-Cros). Afin de préserver cet endroit unique et mettre fin à plusieurs projets immobiliers, l'Etat s'est porté acquéreur dans les années 1970 de 80% de sa surface. Le port est le seul point de débarquement de l'île dans laquelle la circulation des véhicules motorisés et des vélos est réglementée. A voir : l'église Sainte-Anne dédiée à la patronne des îles de l'archipel, la place d'Armes, le moulin du bonheur, sans oublier le fort Sainte-Anne qui offre un magnifique panorama et propose une exposition sur les richesses patrimoniales de Porquerolles et de la rade d'Hyères. Et bien sûr, la calanque de l'Oustaou-de-Diou, le phare du cap d'Arme... L'archipel, nommé également les îles d'Or, reçoit chaque année plus de 40 000 visiteurs.

■ **OFFICE DE TOURISME DE HYÈRES – BUREAU D'INFORMATION DE PORQUEROLLES**
Carré du Port, PORQUEROLLES
✆ 04 94 58 33 76
www.porquerolles.com
contact@porquerolles.com
En juillet-août, ouvert du lundi au samedi de 9 h à 18 h et le dimanche de 9h à 13h. En avril, mai, juin et septembre, ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 18 h et le samedi de 9 h à 16 h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 9h à 17h. Le samedi de 9 h à 16 h. WiFi libre et gratuit.
Étape incontournable pour tout séjour (court ou long) sur Porquerolles, l'équipe de l'Office de tourisme vous donnera tous les renseignements nécessaires pour faire de votre venue sur l'île un moment inoubliable.

Saint-Tropez

Paradis de la jet-set dont les yachts trônent fièrement dans le port, submergée par le flot des touristes estivaux, Saint-Tropez n'a pas pour autant perdu son âme de petit port de Méditerranée à l'ombre de son clocher du Midi. Avec ses tuiles romanes et ses génoises, ses rues fleuries, le centre ancien recèle encore d'innombrables trésors. Le contraste est saisissant entre les somptueux yachts amarrés sur le port et ces petites ruelles anciennes qui mènent jusqu'à la citadelle. C'est de bon matin, qu'il faut se rendre place aux Herbes pour remplir son panier de légumes et de fruits gorgés de soleil, juste à côté du port de plaisance où quelques pêcheurs vendent toujours leurs poissons. Mais le trésor de Saint-Tropez, ce sont aussi ses merveilleuses plages, longues, couvertes de sable blond, parfois coupées de petites criques.

■ **SAINT-TROPEZ TOURISME**
Bureau d'accueil
Quai Jean-Jaurès (sur le vieux port)
SAINT-TROPEZ ✆ 0 892 68 48 28 040
www.sainttropeztourisme.com
info@sainttropeztourisme.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 13h30 et de 15h à 19h30. Ouvert toute l'année, sauf les 25 décembre et 1er janvier. En octobre ouverture les dimanches en raison des événements tous les week-ends du mois. Trois parkings permettent aux visiteurs de stationner à proximité de l'office de tourisme : parking du port à l'entrée du village, parking des Lices (souterrain) proche de la place des Lices, parking du XXe Corps, au cœur du village. Catégorie 1. Langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien, néerlandais, espagnol.

VAUCLUSE ★★★★

Le palais des papes d'Avignon

■ **PALAIS DES PAPES** ★★★★
AVIGNON ✆ 04 90 27 50 00
www.palais-des-papes.com
Ouvert toute l'année. Du 1er septembre au 1er novembre de 9h à 19h ; du 2 novembre à fin février de 9h30 à 17h45 ; en mars de 9h à 18h30 ; du 1er avril au 30 juin de 9h à 19h ; en juillet de 9h à 20h ; en août de 9h à 20h30. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 12 €. Scolaire 6,50 €. Tarif réduit : 10 €. Visite couplée avec le pont d'Avignon : 14,50 €, réduit : 11,50 €. Audioguide gratuit. Accueil enfants (consigne obligatoire pour les poussettes). Visite guidée. Boutique. Animaux interdits.
Avec plus de 650 000 visiteurs par an, le palais des Papes fait partie des dix monuments les plus visités en France. Véritable symbole du rayonnement de l'Eglise sur l'Occident chrétien au XIVe siècle, ce monumental chef-d'œuvre de 15 000 m² est la plus grande forteresse du Moyen Âge et le plus grand palais gothique d'Europe. Édifié en moins de vingt ans, à partir de 1335, le palais – classé sur la liste du Patrimoine mondial par l'Unesco – est signé principalement par deux papes, Benoît XII et Clément VI. Occupé ensuite par les Légats et Vices-légats dès le XVe, transformé en caserne jusqu'en 1906, il fait l'objet de restaurations diverses depuis lors. Offrant d'innombrables et incomparables richesses, tant au niveau architectural que pictural, il fait revivre aux visiteurs tous les fastes de la cour pontificale. Une bonne heure est nécessaire pour découvrir plus de vingt-cinq lieux de visite : les salles d'apparat, les salles d'audience, les chapelles aux magnifiques fresques du célèbre Matteo Giovanetti et les appartements privés du pape. Le monument offre aussi au visiteur une animation culturelle régulière tout au long de l'année. Expositions thématiques et pédagogiques, visites à thème, concerts y sont organisés. Durant la saison estivale, une grande exposition d'art occupe la Grande Chapelle, alors que les représentations du Festival d'Avignon, créé par Jean Vilar en 1947, se déroulent au mois de juillet dans la Cour d'Honneur du palais.

Le parc naturel régional du Luberon

■ **LE PARC NATUREL RÉGIONAL DU LUBERON**
60, place Jean-Jaurès
84404 Apt ✆ 04 90 04 42 00
www.parcduluberon.fr
communication@parcduluberon.fr
La Maison du Parc du Luberon, à Apt, est ouverte du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h et le samedi matin en haute saison.
Le Luberon, montagne majestueuse, monde millénaire de vie humaine et d'histoire est resté pratiquement intact. Le massif s'étire doucement sur 60 km d'est en ouest. La combe de Lourmarin, seul passage naturel qui traverse le massif, le divise en deux parties. À l'ouest, le Petit Luberon creusé de ravins et de gorges ne dépasse pas 700 m. Le Grand Luberon, quant à lui, s'étend à l'est et déroule ses pentes massives et plus douces qui culminent au Mourre Nègre à 1 125 m et comprend un large replat : le plateau des Claparèdes. Créé en 1977, le parc naturel régional du Luberon s'étire de Villeneuve (04) à Cavaillon et de la vallée du Coulon à celle de la Durance, protégeant ainsi 72 communes. Terre âpre et battue par les vents, le Luberon a le pouvoir étrange d'inquiéter quand arrive la tombée du jour, comme de séduire lorsque le soleil brille haut. C'est tout cet ensemble d'histoire mêlée de fortunes et d'infortunes que le Parc protège depuis 30 ans. Tous ces paysages d'ocre, de vergers à perte de vue, de collines verdoyantes, de petits villages de pierre perchés en font un lieu de rêve.

Le Mont-Ventoux

■ **LE MONT VENTOUX** ★★★★
Ouvert toute l'année. Gratuit.
1912 m, 25 km de long et 15 de large ! Classé Réserve de biosphère par l'Unesco, ses flancs cumulent tous les climats, du méditerranéen au nordique, constituant une extraordinaire richesse faunique et floristique. Par exemple, selon la saison et l'altitude, vous pourrez découvrir l'Ibéris de Candolle qui de juin à août pousse sur les cailloutis du sommet, le magnifique pavot du Groenland (en juillet), le trop rare lys Martagon sur le flanc nord à la fin de l'été ou encore la Niveole de Fabre qui n'existe que sur le flanc sud (elle ne fleurit qu'une semaine début mai). Site unique, cette majestueuse pyramide blanche, fouettée par les vents les deux tiers de l'année, est arpentée chaque année par des centaines de cyclistes qui partent à l'assaut de ses pentes, tentant de rééditer les exploits des grimpeurs du Tour de France. Une fois au sommet, leurs efforts sont largement récompensés : par temps dégagé, le « mont chauve » permet d'embrasser la Provence du regard, des Alpes à la Méditerranée, jusqu'au Massif central et aux Cévennes. A noter que la neige se maintient en moyenne 140 jours par an au sommet. Suffisamment pour installer une station de ski, celle du mont Serein, sur le versant nord. Avec ses 12 kilomètres de pistes de ski alpin et 7 kilomètres de ski nordique, elle offre le plaisir unique de profiter des joies de la glisse sous le soleil du Midi !

NATURE

Les paysages de Provence sont multiples. Des calanques de Marseille, aux étendues sauvages de Camargue, en passant par le tapis violet bleu des lavandes du plateau de Valensole... la région est une véritable palette de peintre. Cette nature riche et contrastée accueille des espèces caractéristiques : flamant rose, aigle de Bonelli, tortue d'Hermann... Un écosystème fragile encore merveilleusement préservé.

GÉOGRAPHIE

Climat

- **Températures moyennes :** la région connaît à la fois la chaleur et la fraîcheur avec deux climats (méditerranéen et montagnard). Le climat méditerranéen se caractérise par un excellent ensoleillement, un été très sec et un régime de pluies irrégulier et concentré sur un nombre réduit de jours. Le climat de montagne se traduit par des précipitations plus abondantes et par un bon ensoleillement hivernal. Par rapport à la plaine, les températures y sont en moyenne à 6 degrés au-dessous. Exemple : la température moyenne annuelle à Toulon est de 15,9 °C (23,9 °C en juillet, 9,3 °C en janvier). La température moyenne annuelle à Manosque est de 12,6 °C (22 °C en juillet, 4,5 °C en janvier).

- **Ensoleillement :** la région bénéficie d'un excellent ensoleillement, le meilleur de France. Exemple : 2 857 heures de soleil en moyenne à Marseille, 2 896 heures à Avignon, 2 868 heures à Manosque et 2 899 heures à Toulon.

- **Vent :** le vent principal est le mistral dont la vitesse peut aller au-delà des 110 km/h. Vent dominant du nord-ouest, il suit le Rhône comme attiré par le sud, puis contournant la Provence moyenne, il se dirige vers l'est, en épargnant la Côte d'Azur. Il a son rythme, soufflant pendant un nombre de jours multiples de trois, sauf s'il se lève la nuit. Dans la région d'Avignon, la plus touchée, il souffle entre 120 et 160 jours par an, avec une vitesse de 90 km/h par rafale en moyenne.

Relief

Paysages caractéristiques

Il n'y a pas une, mais des Provence ! La région marseillaise est celle de Pagnol, des collines de La Treille sous le majestueux Garlaban. Autour de la Grande Bleue, la Méditerranée, voici les calanques et leurs falaises abruptes entre Cassis et Marseille. Du côté de la Côte Bleue, ce ne sont que plages de sable bordées de pins le long des sentiers de douaniers. Nous sommes vers Carry-le Rouet et les petites stations familiales de ports de pêche des environs. Enjambez l'étang de Berre et vous voilà déjà en route pour Arles, capitale de la Camargue. C'est une autre Provence, celle de Frédéric Mistral, celle de l'Arlésienne, cette beauté locale qui se faisait toujours espérer. A quelques encablures, sous un soleil de plomb, vous venez d'entrer au

Les routes de la lavande

Les routes de la lavande constituent l'un des parcours initiatiques les plus authentiques et pittoresques (6 circuits, soit 950 kilomètres !). La lavande en France, c'est toute une histoire, une mémoire, un savoir-faire, des témoins et des acteurs qui ont fait les routes de la lavande d'hier à aujourd'hui. Plusieurs thématiques vous permettront de les découvrir : à vélo, à pied, à moto, à travers des séjours bien-être (spa lavande, sauna aux huiles essentielles), à travers des stages de peinture, etc.
Vous parcourrez le pays de la lavande du Vercors au Diois, de la Haute-Provence au Verdon, de la Drôme provençale au Haut-Vaucluse, des Préalpes provençales du Buëch aux Baronnies et entre le Ventoux, le Luberon et le Lure. Six circuits en liberté pour découvrir, auprès de 150 acteurs et témoins de la lavande, des décors et des senteurs qui vous plongeront au cœur de la fleur de lavande !
Pendant votre périple, prenez soin de ramener un petit sachet de lavande pour parfumer vos armoires, comme le fait tout Provençal qui se respecte, ou un flacon d'huile essentielle. Son parfum unique embaumera toute la maison. A noter que près de 30 tonnes d'huiles essentielles sont produites chaque année dans la région. Elles bénéficient même d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1981. Pourtant, cette production a été divisée par trois depuis 2005, une bactérie faisant des ravages dans les plantations. La France a ainsi perdu son leadership au profit de la Bulgarie. Les lavandes sont donc parfois remplacées par du lavandin, beaucoup moins fragile et à l'odeur légèrement plus camphrée. Près de 1 000 tonnes d'huiles essentielles sont élaborées chaque année.

Le Rhône

Porte européenne de la Méditerranée

C'est par la vallée du Rhône que le monde méditerranéen et sa civilisation ont fait la conquête de l'Europe occidentale.

Prolongée au nord par la vallée de la Saône, en communication aisée avec l'est (vallée du Rhin et du Danube) par la porte de Bourgogne, avec le nord-ouest par la vallée de la Seine, la vallée du Rhône a été la grande route commerciale de la Préhistoire et de l'Antiquité. Ce fut la route de l'ambre vers le sud, ambre utilisée pour la confection des bijoux, et la route du bronze vers le nord.

La vallée du Rhône est une voie de pénétration naturelle pour la civilisation dont profitèrent les Crétois, les Phéniciens puis les Grecs. Les Gaulois ont également utilisé le Rhône pour leurs convois commerciaux qui traversaient le pays, du Nord à Marseille, en trente jours.

Les conquérants introduisirent des plantes et des produits nouveaux. C'est ainsi que la vigne s'installa jusqu'en Champagne. Le blé, parti de Provence, gagna toute la France.

La légende veut que le christianisme ait abordé en Gaule, aux Saintes-Maries-de-la-Mer, avec Marie-Jacobé et Marie-Madeleine, deux chrétiennes proches de Jésus, qui fuyaient les persécutions en Palestine, avec Sara, leur servante noire. C'est pour cette raison que cet endroit est devenu un lieu de pèlerinage. De la Camargue, le christianisme remonta la vallée du Rhône au grand mécontentement des Romains, qui le considéraient comme la religion interdite. C'est à la fin du III^{e} siècle que la paix religieuse fut rétablie. Lyon, Vienne et Arles devinrent alors de grandes villes chrétiennes. Une nouvelle civilisation était née.

C'est au XIV^{e} siècle que la vallée du Rhône jouit d'un renom mondial puisque c'est Avignon qui sera pendant 69 ans (de 1309 à 1378) la capitale de la chrétienté.

Une frontière

En 1302, Arles est capitale d'un royaume qui fait partie du Saint-Empire romain germanique. Le Rhône devient frontière : les pays à l'ouest sont d'Empire (d'Emperi), les pays à l'est sont de France (de Réaume ou Riaume). Plusieurs siècles seront nécessaires à la réconciliation des deux rives, où les villes et les cités jumelles se regardent avec inquiétude malgré leurs châteaux forts. Mais les bateliers s'inquiètent peu que les rives soient de « Réaume » ou « d'Emperi », leurs barques remontent ou descendent le fleuve, libres de toute contrainte. Le commerce est florissant et Beaucaire, dans le Gard, est le rendez-vous des marchands qui du 21 au 28 juillet y organisent une foire chaque année dès le début du XIV^{e} siècle.

Les moines, frères pontifes

Ce sont les moines qui ont construit les ponts les plus solides et les plus importants ; ceux des Romains s'étant effondrés plusieurs fois. Il en existait quatre entre Lyon et la mer pour franchir le fleuve : le célèbre pont Saint-Bénezet (dit d'Avignon), long de 1 000 mètres avec 23 arches, a été édifié à la fin du XII^{e} siècle. Plusieurs fois reconstruit, il a régulièrement défié les colères du Rhône qui ont finalement eu raison de la moitié de cet édifice au XVII^{e} siècle. Les trois autres ponts, ceux de Pont Saint-Esprit, de la Guillotière à Lyon (remplacé par un plus moderne vers 1950) et de Vienne, ont tous trois été bâtis au XIII^{e} siècle.

Son débit

Le débit moyen du Rhône, de l'ordre de 1 800 m^3 par seconde à l'embouchure, est médiocre (48^{e} rang mondial). Toutefois, si on rapporte la quantité écoulée à la superficie du bassin versant (zone drainée par le fleuve et ses affluents), soit 97 800 km^2 (plus de trois fois la Belgique), le Rhône se hisse au 16^{e} rang mondial. Les crues de 1840 et de 1856 ont atteint 12 000 m^3 par seconde. Les deux dernières grandes crues, à la suite desquelles le fleuve a dépassé sa cote d'alerte (plus de 9 500 m^3 par seconde à Beaucaire), remontent à 1993-1994 et 2003. Au plus fort de cette dernière, en décembre 2003, le débit à Beaucaire a atteint 11 500 m^3 par seconde, le 2^{e} plus haut débit de son histoire ! Les débordements du Rhône et de ses affluents touchent alors des milliers de personnes et de nombreuses infrastructures de communication majeures sont coupées à la circulation comme l'A7, l'A47 ou l'A54, submergée par les eaux du Petit Rhône pendant 11 jours entre Arles et Bellegarde. Aujourd'hui, le fleuve est navigable de la mer jusqu'à Lyon.

pays de Crin-Blanc. Rappelez-vous cette belle histoire des années cinquante qui avait inspiré le film de Denis Coulomb, là-bas à Cacharel au bord du Vaccarès, l'histoire d'un beau cheval blanc et de son petit maître Falco, un jeune garçon amoureux de liberté et de grands espaces ! En remontant plus au nord, vous arrivez dans les Alpilles, celles-là même qui inspirèrent des peintres comme Van Gogh, le val d'Enfer avec son château en ruine des Baux-de-Provence, Saint-Rémy et ses cyprès qui frisent les jours de mistral dans le bleu acier du ciel… Mais bientôt vous êtes aux portes d'Avignon et de ses remparts bordés par le Rhône, du temps où les papes y avaient élu domicile. Reprenez maintenant les petites routes qui descendent vers le sud et traversez le Luberon : terres ocres, collines arides peuplées de bories (petites huttes) de pierres sèches, terres des festivals d'été… Hop ! Enjambez la Durance et déjà se profilent à l'horizon la montagne Sainte-Victoire si chère au cœur de Cézanne, le peintre.

C'est à ses pieds, à Vauvenargues exactement, que le non moins célèbre Picasso choisit d'y terminer sa vie. Aix-en-Provence, la belle ville du bon roi René, va vous séduire avec ses fontaines roucoulantes, ses platanes plus que centenaires, ville d'eau et ville d'art, une des plus charmantes cités de France. Vous n'êtes pas au bout du voyage, il reste encore les villages perchés du Var, les abbayes, les presqu'îles couvertes de vignes, le pays de Manosque et de Forcalquier, là où les hussards grimpent sur les toits, cette Provence-là est celle de Giono, l'écrivain de la nature par excellence, celui qui a su si bien brosser les portraits des gens de la terre d'ici. Puis les vallées de l'Ubaye et les proches montagnes des Alpes-de-Haute-Provence.

Cours d'eau et vallées

Dès les premiers temps de l'histoire, Durance et Rhône, malgré caprices et violences, ont permis à la Provence de voir se développer une économie florissante.

La Durance. Née des glaciers et des neiges éternelles des Alpes, tantôt en cascade au fond des gorges profondes, tantôt en méandres vif-argent dans les plaines, la Durance, fille de Provence contée par Giono fut et demeure au cours des siècles l'obstacle majeur à la communication entre provinces et départements riverains de son lit.
Elle prend sa source dans les Hautes-Alpes, au-dessus de Briançon, traverse le département des Alpes-de-Haute-Provence dans toute sa longueur et arrive au point dénommé « Cadarache » après avoir reçu de nombreux affluents dont le Verdon et avoir parcouru 280 kilomètres. Son lit, vaste champ de pierres, varie entre 2 000 et 500 mètres.

Le verrou de Mirabeau. La cluse de Mirabeau, dans le sud Luberon, fut un point stratégique choisi depuis des lustres pour le franchissement de cette rivière, ô combien inégale dans ses humeurs.
Au fil des siècles, de très nombreux auteurs ont décrit son caractère torrentiel et établirent à jamais sa mauvaise réputation. Un dicton de naguère maudissait « le Mistral, le Parlement et la Durance comme les trois fléaux de Provence ».
Elle sera domestiquée, bien après la Révolution, grâce au colossal barrage de Serre-Ponçon et servira de voie de communication jusqu'au milieu du XIX^{e} siècle.

Plateaux

Des dizaines de milliers d'hectares d'alluvions déposés par les rivières sur 500 m de hauteur et 800 km^2 : voici le plateau de Valensole (Alpes de Haute Provence). Les chênes pubescents y croissent au nord, les chênes verts préfèrent la basse altitude. Le bord des champs conserve quelques amandiers, reliques d'une économie disparue à la fin du XIX^{e} siècle. Les céréales qui l'ont fait qualifier de « grenier de la région » sont souvent remplacées aujourd'hui pas le lavandin qui teinte le plateau de violet bleu en saison.
Le plateau d'Albion, situé à cheval sur trois départements (Vaucluse, Drôme et Alpes-de-Haute-Provence), est devenu célèbre à la suite de l'implantation, dans les années 1960, de la Base aérienne 200 et des 18 silos de missiles nucléaires. Dans les années 1990, les missiles ont été démantelés, les silos murés. La BA 200 a été rebaptisée « Quartier Maréchal Koenig » et accueille actuellement 1 000 légionnaires. L'Office national d'études et de recherches aérospatiales a également installé un système de veille satellite (le seul opérationnel en Europe de l'Ouest). Également connue pour sa culture de lavande, le plateau d'Albion est essentiellement tourné vers l'agriculture (miel, épeautre, élevage caprin et ovin) et le tourisme (camping vert, randonnée, route de la lavande...).
Le plateau de Canjuers, au sud des gorges du Verdon (Var), abrite depuis 1970 le camp de Canjuers géré par l'Armée de terre. C'est le plus grand champ de tir en Europe continentale.

Plaines

Le Comtat Venaissin, si bien nommé « les jardins de Provence », large plaine où poussent les vergers, la vigne et les cultures maraîchères, est cerné entre Rhône et Durance, le mont Ventoux, les Dentelles de Montmirail et les monts du Vaucluse.
La plaine de la Crau est une plaine caillouteuse et désolée de plus de 20 000 hectares. Ancienne confluence de la Durance et du Rhône, elle en est le cône de déjection. Aux confins de cette plaine s'étend la Camargue, et ses 750 km^2, toute scintillante du miroir de ses étangs où se reflètent les flamants roses, où s'ébattent les taureaux et les chevaux blancs en larges troupeaux.

Sommets et cols

Dans les Alpes-de-Haute-Provence, les contreforts alpins culminent à 3 000 m (notamment en Haute Ubaye et tous les cols avoisinent ou dépassent les 2 000 m d'altitude. C'est là que se trouve une des routes les plus élevées d'Europe : la route départementale D64 qui atteint 2 802 m d'altitude au-dessus du col de la Bonette (2 715 m).
Les cimes enneigées de ces reliefs compartimentent le paysage et forment d'étroites vallées couvertes de pâturages, griffées par les torrents, serpentent entre les falaises.
Dans les Bouches-du-Rhône, se profilent les Alpilles, petites montagnes arides qui s'étendent selon un axe est-ouest sur environ 25 km, depuis la vallée du Rhône jusqu'à la vallée de la Durance. Cette chaîne ne dépasse pas les 500 m d'altitude.
Plus au sud, se dressent la chaîne de la Trévaresse qui abritent des habitats troglodytes et une chapelle templière. Longue de 15 km entre Lambesc et Venelles, son altitude moyenne est d'environ 350 à 400 m d'altitude avec un point culminant à 502 m. La Sainte-Victoire, si chère à Cézanne, culmine elle à 1 011 m. La chaîne de l'Etoile qui barre l'horizon de Marseille au nord-est se dresse de 779 m au-dessus de la mer. Et enfin la Sainte-Beaume, dont les deux sommets les plus élevés sont le Joug de l'Aigle et le signal des Béguines, qui culminent à 1 148 m. Sa forêt de hêtre abrite la grotte de Sainte-Marie-Madeleine, haut lieu de pèlerinage au Moyen Âge.
Dans le Vaucluse, le Mont-Ventoux (bien nommé le « géant de Provence » ou le mont Chauve) à la cime

blanche et désertique culmine à 1 911 m. Et le massif du Luberon à 1 125 m d'altitude (Mourre Nègre). Ce massif mesure plus de 60 km de long.
Dans le Var, les massifs des Maures et de l'Estérel, culminant respectivement à 771 et 618 m d'altitude, reflètent dans la Méditerranée l'émeraude de leurs forêts de pins, de chênes-lièges et le jaune lumineux des massifs de mimosas.

Volcans

La Provence n'est évidemment pas l'Auvergne. Ne vous attendez pas à voir de vastes cratères ! Toutefois, il y a bien eu des formations de volcans liées à la dérive de la Corse vers le sud-est. Le village d'Evenos, dans le Var, est notamment bâti sur un piton volcanique. L'ensemble des maisons du village historique est construit de roches volcaniques, contrastant avec les constructions des villages alentour. Autre trace d'un volcan : celui de Beaulieu, près d'Aix-en-Provence. Il s'agit d'un volcan en « creux », un ancien cratère de forme ovale, rempli de lave, ayant subi une éruption il y a 17,5 millions d'années. Aujourd'hui, au cœur de ce cratère, se trouvent... des vignes ! 140 hectares du domaine du chateau Beaulieu, lieu de production d'excellents vins AOC coteaux-d'aix-en-provence.

Grottes et gouffres

La grotte de Thouzon, appelée aussi la Grotte aux Fées, se trouve dans le Vaucluse. C'est le seul site naturel souterrain aménagé pour le tourisme dans ce département. La cavité s'ouvre sur environ 230 m de longueur. Une multitude de stalactites « fistuleuses » la caractérisent. Elles peuvent atteindre 2 m pour un diamètre de 3 millimètres.
Les calanques regorgent de grottes, accessibles plus au moins difficilement, ou pas du tout (renseignez-vous à l'OT). Une des plus connues est la grotte Cosquer. Découverte en 1991 par le plongeur Henri Cosquer, cette grotte est accessible par un tunnel long de 175 m dont l'entrée est immergée à 37 m de fond. Cette cavité sous-marine abrite plusieurs dizaines d'œuvres peintes et gravées il y a environ 27 000 et 19 000 ans. Son accès est fermé au public mais une visite virtuelle est proposée en ligne (www.culture.gouv.fr).

Forêts et bois

La forêt provençale couvre 35 % de la superficie de la région, composée de feuillus, résineux et conifères. Chênes et pins sont les deux espèces les plus représentées. Parmi les principales forêts, on trouve celles du Luberon (250 ha), des Maures (100 000 ha), du mont Ventoux et de Tanneron, dans le Var, appelée aussi la forêt jaune car essentiellement composée de mimosas.
Mais mettons l'accent sur deux forêts atypiques en Provence : la forêt de hêtre de la Sainte-Baume (citée plus haut) et la forêt de cèdre du Luberon. Implanté sous Napoléon III en 1862, cette espèce végétale provenant de l'Atlas marocain a permis de réhabiliter les hauteurs du massif, dévasté par le pâturage des troupeaux de mouton. La nature a aujourd'hui repris ses droits et c'est sur près de 250 hectares que s'étend la majestueuse forêt de cèdres qui coiffe le petit Luberon.

© AM stock nature

Sommets enneigés, Vars.

Lacs

- **Le lac de Serre-Ponçon** est un lac artificiel à la limite des départements des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence. Il est le deuxième lac artificiel d'Europe par sa capacité (1,272 milliard de mètres cubes) et le troisième par sa superficie (28,2 km^2).

- **L'étang de Berre** (Bouches-du-Rhône) est la plus vaste étendue d'eau saumâtre d'Europe avec ses 20 km de long et ses 16,5 km de large, à l'ouest de Marseille. C'est autour de cet étang que ce sont installées les nombreuses raffineries de Berre-l'Etang et Fos-sur-Mer. Parmi les 10 communes qui bordent l'étang, celles d'Istres, Saint-Chamas, Berre-l'Etang et Martigues ont aménagé ses rives, propices aux sports nautiques.

- **L'étang de la Bonde** (Vaucluse) est le plus grand plan d'eau du Luberon. Hormis la baignade, on peut y pratiquer le canoë, la pêche ou le pédalo.

- **Le lac de Sainte-Croix** (Var) est situé au pied des Gorges du Verdon. Il s'étend sur une superficie de 2 200 hectares. Enchâssé dans un paysage grandiose, il est devenu un lieu d'attraction touristique très prisé.

- **L'étang de Vaccarès** sur plus de 6 500 hectares est le plus grand de tous les étangs camarguais. Sa profondeur inférieure à deux mètres en fait l'air de repos et d'alimentation idéal pour les oiseaux migrateurs, et un lieu de vie pour les flamants roses.

Marais

- **Le marais du Vigueirat** en Camargue. Cet espace naturel protégé situé entre Grand Rhône et plaine de Crau, permet de découvrir la flore et la faune camarguaises. On peut y observer plus de 2 000 espèces animales et végétales, soit plus de la moitié des espèces d'oiseaux visibles en France.

Littoral

Mer, océan

Du Var à la Camargue, la mer Méditerranée baigne le littoral de la Provence. Cette frontière naturelle n'est qu'une succession de plages de sable fin, de calanques et falaises (les plus hautes d'Europe sont situées à Cassis), de petits ports de plaisance, et de ports de pêche. Insensible aux variations, avec un marnage de 25 centimètres en moyenne, et avec une température moyenne de 23° C l'été, la Méditerranée est bien évidemment le lieu idéal pour la baignade.
Attention tout de même, au large des côtes, on peut atteindre les 500 mètres de profondeur à moins d'un kilomètre du rivage.

Plages

La plage de Beauduc : on y accède après une bonne heure de route au milieu du parc naturel de Camargue. Une impression d'aller « au bout du monde », mais à l'arrivée, le sable à perte de vue et la lumière qui se dégage valent largement le coup. Le paradis se mérite après tout ! Vous pourrez profiter de la mer et de la plage sans craindre d'être collé-serré avec d'autres personnes et, pour les amateurs, sachez aussi que Beauduc est un must pour pratiquer le kyte surf et la planche à voile. Pensez à emmener de quoi boire et manger sur place, le coin est vraiment désertique.
Les calanques de Morgiou et Sormiou : certainement parmi les plus belles plages de la côte Bleue. Là aussi, se faire dorer sur la plage se mérite : on y accède à pied (ou à certaines périodes en voiture).
Les plages Saint-Clair et de la Fossette, au Lavandou, sont extraordinaires : sable fin et eaux cristallines vous y attendent...

Îles et archipels

De très nombreux archipels se situent près des côtes bucco-rhodanienne et varoise : l'île verte, l'île du levant, l'île de Porquerolles (voir la rubrique « Immanquables »)... Mais aussi l'archipel du Frioul, qui constitue un des 111 quartiers de Marseille. Il regroupe quatre îles dont le célèbre château d'If. Elles recèlent de très nombreuses criques pour la baignade et offrent une vue incomparable sur Marseille et la bonne mère. Quant à l'île de Bendor, située près de Bandol, elle a été achetée et aménagée par Paul Ricard, le créateur du pastis. D'une surface d'environ sept hectares, cette île toujours privée à ce jour abrite des hôtels, un palais des Congrès, des restaurants, des boutiques, un club nautique, un centre international de plongée et des plages. Pour des vacances très luxueuses...

Ports

Le port de Marseille (appelé Grand Port maritime de Marseille) : premier port français, premier port français, deuxième de Méditerranée et cinquième port européen en trafic de marchandises avec avec plus de 78,5 tonnes traitées. C'est également de là que partent chaque année 2,46 millions de visiteurs pour la Corse, la Sardaigne, l'Algérie, la Tunisie ou pour des croisières sur la Méditerranée.
Le port de Toulon : principale base navale française, il abrite notamment la majeure partie de la force d'action navale comprenant le porte-avions Charles-de-Gaulle ainsi que les six sous-marins nucléaires d'attaque.

FAUNE ET FLORE

Faune

Mammifères

Deux animaux sont emblématiques de la région d'Arles : le mouton mérinos d'Arles, exclusivement élevé dans la Crau et le taureau. Deux races sont représentées : la race Camargue, un animal petit et léger (1,20 m pour 250 à 350 kg) avec des cornes en forme de lyre, destinée à animer les courses camarguaises (pas de mise à mort) mais également à la boucherie (c'est d'ailleurs la première viande bovine à avoir obtenu une AOC) ; la race espagnole, animal beaucoup plus imposant, pour les corridas.
A Marseille, c'est la chèvre du Rove qui est reine. C'est une descendante directe de celles de la préhistoire, aux immenses cornes aplaties, caractéristiques de l'espèce. Leur élevage est maintenant presque circonscrit dans le terroir du Rove, banlieue nord-ouest de Marseille où leur lait est recueilli pour la fabrication de petits fromages frais à la forme cylindrique très particulière. Les vieux Marseillais se rappellent : dans leur enfance, avant la guerre, d'accortes paysannes parcouraient les rues de la ville, leur panier au bras, recouvert d'un linge blanc et proposaient à grands renforts de voix : « Les Brousses du Rove, Dieu que c'est bon avec un peu de sucre ! »

Reptiles

Mentionnons le magnifique lézard gris que les Provençaux appellent « limbert » d'une quarantaine de centimètres de longueur excellent grimpeur et nageur, ainsi que son cousin le lézard ocellé, le plus grand d'Europe avec ses 80 cm de long. Tous deux sont aussi fugaces que le petit lézard vert des murailles. On ne peut pas oublier la tarente ou gecko des murs qui choisit les murs des vieilles maisons pour se chauffer au soleil ou bien, qui chasse avec délectation les insectes rassemblés le soir près du moindre point lumineux. Cette chasse lui est possible grâce à des poils microscopiques recourbés en crochets qui lui permettent d'utiliser la moindre aspérité, même sur une paroi verticale ou une vitre.
On trouve également en Provence et plus particulièrement dans le Var, la tortue d'Hermann. Une tortue terrestre, noire et orangée, aujourd'hui considérée comme étant en voie d'extinction et qui fait l'objet d'un Plan de restauration national. Elle habite le maquis varois et reste donc menacée par les incendies, les morsures d'animal, mais aussi... par les lames de tondeuses à gazon car il n'est pas rare qu'elle se faufile dans les jardins. Le Village des tortues à Gonfaron dispose d'une clinique pour les soigner avant de les remettre en liberté.

Oiseaux

Les oiseaux sont aussi les hôtes privilégiés de la région. Nous ne nous arrêterons pas sur ceux qui « descendent » du nord pour hiverner en Provence : ils sont trop nombreux. En revanche, il en est d'autres pour qui nous sommes le Grand Nord et qui, venant des pays chauds passent quelques mois ici : le rollier et le guêpier. Deux pures merveilles aux couleurs extraordinaires. Le premier, c'est l'oiseau des contes enfantins : un bleu électrique, turquoise, outremer suivant la lumière contrastant avec un dos rouge vif. On peut l'observer pendant ses longues stations sur un fil électrique à proximité de ses terrains de chasse d'où il plonge sur une de ses proies : gros insecte, petit reptile ou batracien. Il faut profiter à ce moment-là de son vol semi-circulaire pour admirer l'exceptionnelle brillance des couleurs de son plumage. On dirait qu'il est conscient et orgueilleux de sa beauté.

Le second, le guêpier est peut-être plus remarquable : roux, jaune, turquoise et vert, le tout bordé de noir. Celui que les Provençaux appellent le « chasseur d'Afrique » est étonnant en vol où alternent montées et descentes en piqué. Il n'usurpe pas son surnom, car son appétit d'insectes pris au vol, est insatiable, surtout lorsque les petits réclament. Ceux-ci sont installés dans un nid creusé dans un talus ou une falaise assez tendre, qui commence par un tunnel pouvant atteindre 2,50 m, conduisant à une chambre circulaire ; au retour de la chasse, avant de s'engouffrer dans le tunnel, le guêpier passe de longs moments sur une branche aux alentours, afin de déjouer les intentions d'éventuels prédateurs. Et il y en a !

En vous promenant dans le Luberon, vous aurez peut-être la chance d'apercevoir un vautour percnoptère, caractérisé par son plumage blanc frangé de noir et sa tête chauve comme tous les vautours. Il n'a pas son pareil pour dénicher la brebis, le lapin mort ou le reptile écrasé sur les routes, car c'est un véritable charognard.

Plus noble est l'aigle de Bonelli, espèce caractéristique des rochers et garrigues sèches des écosystèmes méditerranéens. Il se réfugie dans ces paysages sauvages pour se reproduire et échapper à ses prédateurs dont le principal s'avère l'homme.

Paradoxalement, l'engouement pour la randonnée, la chasse photographique, l'escalade, le parapente, qui a rendu l'homme plus proche de la nature, l'a aussi conduit à troubler l'existence de ces espèces rares et particulièrement farouches. Actuellement, ce magnifique oiseau blanc aux ailes grises est particulièrement protégé et ses aires de nidification tenues secrètes.

Passant des massifs aux rivages, il convient de saluer au passage le magnifique oiseau qu'est le flamant rose. Hôte des étangs de Camargue et du rivage languedocien, il doit son étonnant plumage à la consommation abondante d'une crevette rose qu'il recherche en filtrant la vase avec son bec recourbé muni de lamelles.

A la nuit tombée, on peut également observer nombre de hiboux et chouettes, notamment le Grand Duc, rendu célèbre grâce à Marcel Pagnol dans *Le Château de ma mère*.

La Provence compte également un nombre très important de chauves-souris. Vespetilions à oreilles échancrées, grands musins, molosses de Cestoni, pipistrelles de Nathusius... les chiroptères sont particulièrement présentes dans les Alpilles, où on recense 19 espèces sur les 26 espèces européennes existantes !

Enfin, Marseille ne serait pas tout à fait Marseille sans ses gabians qui viennent piailler sur les toits des immeubles. On recensait en 2010, 12 000 couples de ces oiseaux (qui nichent sur les îles au large), dont le nom signifie goeland en provençal.

Poissons

La mer, les rivières et les fleuves, les étangs et les marais offrent un nombre considérable de poissons. Pierre Véran signale à la fin du XVIII[e] siècle une trentaine d'espèces de poissons pêchés sur la côte d'Arles dans la région du gras du Rhône. On retrouve les mêmes espèces dans la Provence louée de Quiqueran de Beaujeu du milieu du XVI[e] siècle.

De la Sorgue, on tire des ombles chevaliers, des truites, et des anguilles. Dans les marais d'eau douce de la région d'Arles, on pêche des carpes, des brochets, des tanches, des perches, du goujon, du barbeau, des anguilles. Dans le Rhône, les mêmes variétés que dans les marais, avec en plus de l'esturgeon.

Les étangs d'eau salée et la mer fournissent une variété de poissons non négligeable. Dans les étangs de la Camargue et du plan du Bourg, on trouve des daurades, des loups, des turbots, et quantité d'autres poissons ; dans les boudigues de l'Etang de Caronte, des muges ; dans celles proches de Berre des anguilles ; tout le long de la côte, les madragues des thons.

Insectes

Évoquons essentiellement la cigale, si emblématique de la Provence : orchestre symphonique baignant nos collines, assourdissante à certains moments mais si typique. C'est le mâle qui produit ce chant caractéristique appelé la cymbalisation. Dès que la température est suffisamment élevée (environ 25 °C), le mâle chante pour attirer la femelle. Tout aussi typique, mais moins agréable : le moustique dont il faut se méfier l'été, surtout en Camargue. Là, c'est l'arabi, un petit insecte de 2 à 3 millimètres qui sévit. Seule la femelle pique : pour échapper à ses piqûres, il faut user et abuser de citronnelle et s'habiller avec des vêtements de couleur claire.

Flore

Il n'est pas nécessaire de suivre tous les soirs les bulletins météo pour constater que la Provence est véritablement un monde à part. Du nord au sud, le Dévoluy, le Ventoux, la montagne de Lure, les Alpilles, le Luberon, toutes montagnes, non pas alpestres, mais faisant partie des derniers plissements pyrénéens et alpins, forment une barrière à la neige et aux intempéries venues du nord. Il en résulte un climat particulier, différent des classiques tempéré et continental : le climat méditerranéen, parfois très doux et parfois outré et brutal. Mais là c'est le vent qui change tout et quel vent ? Le mistral.

Tous ces paramètres aboutissent à l'élaboration d'une flore extraordinairement diversifiée allant du pavot du Groenland que l'on découvre sur les flancs caillouteux du Ventoux, aux palmiers dattiers, mimosas et eucalyptus des rivages de la Méditerranée.

Arbres, buissons

Lorsqu'on parle de flore provençale classique, c'est l'olivier qui vient en tête. Cet arbre, réputé immortel, serait apparu dans la région sous sa forme sauvage, baptisée « oléastre », il y a 14 000 ans. On a retrouvé des feuilles fossilisées datées de – 8000 ans à Roquevaire, aux portes de Marseille.
En Corse, on avance même qu'il faisait partie de la flore originelle de l'île, sur laquelle des vanneries contenant des noyaux du IVe millénaire avant notre ère, ont été mises au jour. De nos jours, si on trouve encore des oliviers sauvages, il est aujourd'hui cultivé la plupart du temps pour la fabrication d'huile d'olive.
Le figuier est également emblématique du bassin méditerranéen, où il est cultivé depuis des millénaires. Ce sont ses limites qui faisaient dire à un vieux provençal : « Mais le Nord, petit, il commence au dernier figuier ».
N'oublions pas le cyprès, ce noir compagnon des cimetières que l'on plante souvent en solitaire, près des cabanons ou des maisons, car il a ici la réputation d'éloigner les maléfices. Citons encore les pins de toutes variétés, les platanes, les micocouliers, les mimosas et nous aurons à peu près les principaux arbres du Midi.

Fleurs et plantes rares

Ils sont assoiffés six à huit mois par an, mais quelle profusion lors de leur floraison souvent hivernale : les romarins sont bleus en janvier et février. Le thym, le laurier-sauce, la sauge constituent avec lui les ingrédients du bouquet garni. On trouve ces « herbes de Provence » à l'état naturel, dans les collines.
Autre plante phare : la lavande. La Haute Provence en est embaumée et tout est violet bleu dès la fin du mois de juin. Les paysages sculptés par les rangées de plantations à perte de vue incarnent l'authentique image d'Épinal de la Provence. Ces fleurs en épis distillent un parfum incomparable qu'on décline aujourd'hui dans la cuisine. Il est d'ailleurs désormais courant de trouver des glaces et des crèmes à la lavande !
Parlons aussi du fenouil sauvage, irremplaçable pour griller un loup ou une daurade et pour parfumer les soupes campagnardes, les bouillabaisses et le pastis.
On pourrait citer encore bien des espèces qui prospèrent sur les terres de Provence (il y a près de 5 000 variétés de plantes à fleurs !) : la nivéole d'été, le myrte, le genêt, le caprier, les roseaux...

Végétation sous-marine

Les randonnées exclusivement pédestres sont vivement conseillées mais le must du must c'est le circuit sous-marin. Quoi de mieux pour admirer, avec son masque et son tuba, la splendeur et la richesse des fonds marins. Près des calanques de Marseille par exemple, les fonds marins se parent de rouge et de jaune, aux couleurs du corail et des gorgones qui tapissent les rochers.
La plupart des clubs et structures professionnelles de plongée proposent une activité « sentier marin » qui permet de découvrir les fonds, accompagné d'un moniteur.
Attention, poissons et espèces végétales sont protégés, pas question de pêcher !

Parcs et réserves naturelles

Les parcs naturels nationaux

Les départements du Var, des Alpes-de-Haute Provence et des Bouches-du-Rhône comptent les trois parcs nationaux de Provence. Celui de Port-Cros qui comprend 700 hectares terrestres et 1 300 hectares marins. On y trouve une flore exceptionnelle : 602 espèces terrestres, 500 espèces d'algues ainsi qu'une faune riche de 144 espèces d'oiseaux et 180 espèces de poissons. Celui du Mercantour, qui s'étend jusque dans les Alpes-Maritimes, séduit chaque année plus de 800 000 visiteurs pour ses parcours de randonnée, d'alpinisme ou de ski de randonnée.
Si les deux parcs précédemment cités existent respectivement depuis 1963 et 1979, ce n'est qu'en 2012 que le parc national des Calanques a vu le jour. Il est le premier parc national péri-urbain d'Europe et englobe les massifs littoraux découpés de calanques, les langues de mer, les collines, ainsi qu'un vaste espace marin incluant des canyons sous-marins sur sept communes dont principalement Marseille, La Ciotat et Cassis. Soit 8 300 hectares terrestres et 43 500 hectares marins.

Les parcs naturels régionaux

Ils sont au nombre de quatre. Celui de Camargue, le plus ancien, qui abrite l'une des plus grandes réserves de zones humides d'Europe.
Le PNR des Alpilles, le plus récent, possède une singularité rarement observée : il se mêle à des zones humides et fertiles. Le parc naturel régional des Alpilles comporte ainsi 25 000 hectares de terres agricoles et 400 kilomètres de canaux, preuve de la reconnaissance d'une terre généreuse.
Le PNR du Luberon s'étend sur les départements du Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence, soit 77 communes adhérentes. Il s'étend sur 185 000 hectares, de Cavaillon jusqu'à la limite du parc naturel régional du Verdon, la Durance faisant office de frontière entre les deux. Il a également été admis en 1997 par l'Unesco dans le réseau mondial des Réserves de biosphère. Le Parc est ainsi reconnu pour son dynamisme économique et social (agriculture, agro-alimentaire, élevage et apiculture) corrélé au maintien de la biodiversité et à la préservation du cadre de vie.
Le PNR du Verdon s'articule autour de 5 lacs artificiels (Chaudanne, Castillon, Sainte-Croix, Quinson, Gréoux-Esparron) et des gorges du Verdon qui attirent chaque année plus de 700 000 touristes.
Deux autres projets de parcs naturels régionaux sont actuellement en cours : celui du Mont-Ventoux (Vaucluse) et celui des Maures (Var). Quant à celui de la Sainte-Baume, Nicolas Hulot, le ministre de la Transition écologique et solidaire, a officiellement annoncé sa création en octobre 2017. Son territoire va s'articuler autour de la longue falaise calcaire de la Sainte-Baume, à cheval entre les départements des Bouches-du-Rhône et du Var, soit 29 communes et quelque 84 367 ha. C'est le 52e PNR de France.

Les réserves naturelles

En plus de ses parcs naturels nationaux et régionaux, la Provence est la région la plus richement pourvue

en matière de réserves naturelles et de biosphère. On compte ainsi 11 réserves naturelles nationales (Camargue, Ecrins, Crau, archipel de Riou, réserves géologiques de Haute-Provence et du Luberon, les Maures...), 4 réserves naturelles régionales (La Tour du Valat, Partias, Saint-Maurin et La Poitevine-Regarde Venir) et 3 réserves de biosphère (Camargue, Luberon, mont Ventoux).

Parcs animaliers

Le zoo de La Barben : autruches, rhinocéros, ours et autres mammifères, ce sont plus de 130 espèces animales (soit 700 animaux) qui vivent sur les 33 ha de ce site exceptionnel, soit 9 km de sentiers à arpenter !

Le Jardin d'oiseaux tropicaux : ce parc zoologique, situé à La Londe-les-Maures, voué aux oiseaux tropicaux présente sur 6 hectares une exceptionnelle collection d'oiseaux exotiques, dans des volières réparties le long des allées. A partir des années 1990 le parc accueille des collections botaniques notamment des succulentes et autres plantes des régions arides. Les collections d'agaves, de yuccas, de dasylirions, de nolines sont devenues parmi les plus importantes de France. Participant à différents programmes internationaux pour la défense des espèces, menant des activités de recherche en aviculture/ornithologie et en horticulture/botanique, le jardin a désormais une double vocation de centre d'acclimatation et de réserve génétique.

Le parc ornithologique de Pont-de-Gau : situé à 4 km des Saintes-Maries-de-la-Mer, ce parc s'étale sur 60 hectares. Deux promenades à travers étangs et marais sont proposées. L'une, très sauvage, appelée sentier du nord, offre une vision assez complète de la diversité de la Camargue. Un observatoire judicieusement placé permet de découvrir à loisir sarcelles, colverts, tadornes et oies. On peut également apercevoir une belle densité oiseaux de proie, hérons, râles, gros becs et becs fins migrateurs ou sédentaires, accompagnés de ragondins. Le second sentier se faufile entre deux étangs occupés par une grande colonie de flamants roses que l'on peut approcher de très près.

Le jardin des papillons : ce premier site français entièrement dédié aux papillons locaux se situe à Digne-les-Bains. En visite guidée uniquement, les visiteurs sont accompagnés dans le jardin par des animateurs qui font partager leur connaissance, dans des conditions d'observations idéales. Ce site est réputé pour sa richesse en espèces de papillons (135 !) d'avril à septembre, soit plus de la moitié de la faune française sur 1 hectare.

Jardins

Parmi les plus beaux ou les plus originaux jardins de Provence, on peut citer :

Les Jardins d'Albertas : classés monument historique, ils illuminent Bouc-Bel-Air depuis 1740. Les jardins associent la tradition italienne de la Renaissance et l'esprit du jardin « à la française » tel que l'a développé Le Nôtre à Versailles. Toujours propriété de la famille Albertas, les jardins ont été conservés et entretenus à l'identique depuis près de 3 siècles. Organisés comme un théâtre, avec des promenades latérales encadrant une succession de terrasses, les jardins sont étourdissants de beauté. Le bassin des 17 jets est lui un des chefs-d'œuvre de l'art des fontaines en France.

Le parc Borely : ce parc de la ville de Marseille, situé dans le VIII[e] arrondissement, à proximité des plages du Prado, et de la Corniche, s'étend sur 17 hectares. Il est constitué d'un vaste jardin anglais, d'un jardin à la française, d'une roseraie, du jardin botanique Édouard-Marie Heckel, et d'un jardin traditionnel chinois offert par la ville de Shanghai. Au cœur du parc, se trouve le château Borély, construit au XVIII[e] siècle par une riche famille marseillaise. Classé monument historique, le château a bénéficié de gros travaux de rénovation pour accueillir le musée des Arts décoratifs et de la Mode ouvert depuis mi-2013.

Le jardin des Vestiges : toujours à Marseille, ce jardin situé près du centre Bourse, porte bien son nom. C'est au cours des travaux réalisés en 1967 pour la construction du centre commercial que d'importants vestiges archéologiques ont été mis au jour : des fortifications grecques de Marseille, des enclos funéraires et une partie de l'ancien port construit entre le III[e] et le I[er] siècle avant J.-C.

Le jardin de la Louve : ce jardin poétique et propice à la méditation se situe à Bonnieux. Aménagé en de nombreux espaces sur une succession de terrasses, il associe le minéral et le végétal dans une parfaite harmonie et rend hommage à la végétation provençale. Les boules de pierre et galets de la Durance voisinent avec les plantes de garrigue.

Le Jardin de l'ancienne abbaye de Valsaintes : à l'écart de la commune de Simiane-la-Rotonde, le jardin serpente en restanques sur le promontoire rocheux où fut installée l'ancienne abbaye de Valsaintes. On peut y voir une collection de 400 variétés de roses et une centaine de variétés de bulbes. Sans oublier de nombreuses plantes méditerranéennes dont l'olivier.

Les Jardins de Baudouvin : au pied du mont Coulon, à La-Valette-du-Var, le domaine, les jardins de Baudouvin juxtaposent jardin de propreté (allée de platanes, parterres de buis, fontaine monumentale) et jardin des feuillages dédiés aux végétaux tropicaux. Sur les terrasses se trouvent des plantations d'agrumes, un « verger solaire » dont les mâts photovoltaïques fournissent l'électricité, des cultures florales puis des jardins potagers et un jardin expérimental voué à l'accueil d'expositions ou d'expérimentations... Provenant de la source de la Foux, l'eau est omniprésente dans le domaine. Elle alimente les différents bassins et fontaines, court dans les rigoles, chute d'un mur, nourrit les potagers goutte à goutte, asperge, brumise...

HISTOIRE

Ce serait l'une des régions les plus anciennement peuplées d'Europe. La position de la Provence avec sa large façade ouverte sur la mer Méditerranée, et le passage du Rhône, voie fluviale essentielle pour communiquer du nord et au sud de l'Europe explique l'importance de son histoire à travers siècles et millénaires.

Préhistoire

Il semblerait que la Provence et ses confins soient classés parmi les régions les plus anciennement habitées d'Europe, comme en témoignent les prospections érudites et fouilles fréquentes. Le plus ancien habitat cavernicole connu en Europe se situe à Roquebrune-Cap-Martin dans les Alpes-Maritimes et plus précisément à la grotte du Vallonnet, où une présence humaine y est attestée vers 950 000 av. J.-C. Sautons un pas de 150 000 ans et retrouvons-nous dans la grotte de l'Escale à Saint-Estève-Janson, une petite commune située non loin d'Aix-en-Provence, où l'homo erectus maîtrise déjà le feu… Au Paléolithique moyen et supérieur, les chasseurs cueilleurs témoignent de leur passage en nous abandonnant quelques restes, assez nombreux d'ailleurs, de leurs habitats rupestres ou encore des sépultures de leurs morts. L'homme se sédentarise entre le VI[e] et le V[e] millénaire, la céramique et les activités agropastorales font leur apparition. Courthezon, dans le Vaucluse, est le plus ancien site néolithique de France. Il a été daté du VI[e] millénaire avant notre ère. Pour la première fois, ses habitants, qui ont quitté grottes et abris pour s'installer en plaine et construire des cabanes, pratiquent l'élevage et l'agriculture. Ces premiers Provençaux se livrent déjà, comme le feront leurs lointains descendants, à l'élevage du mouton. Le troisième millénaire voit se multiplier les petites agglomérations.

© AGE - Photomatoo
Pont Saint-Benezet à Avignon.

De nombreux oppida marquent l'âge de fer. Un bon nombre de ceux-ci est connu, depuis la ferme-grenier de Coudounéu à Lançon ou le Baou Roux près de Roquefavour, jusqu'à la Cloche ou Constantine sur les hauteurs de l'Etang de Berre. Vers 600 ans av. J.-C., Massalia (Marseille) voit le jour avec l'arrivée d'un groupe de colons de Phocée (ville grecque d'Asie Mineure), alors à la recherche de débouchés dans le commerce de l'étain, nécessaire à la fabrique du bronze. La petite flotte phocéenne s'établit dans l'anse profonde du Lacydon avec l'accord des indigènes.
Très vite des comptoirs furent créés : Nikaïa (Nice), Théliné (Arles), Agathea (Agde) etc. En même temps que le commerce, la ville de Massalia développe des foyers de culture et d'enseignement qui drainent vers elle l'élite intellectuelle de l'époque. Si elle n'avait eu un tel rayonnement, elle n'aurait pu, au IV[e] siècle avant J.-C. lancer les expéditions d'Euthymènes vers le delta du Niger, le long des côtes d'Afrique et surtout celle de Pythéas parti à la recherche d'un éventuel passage vers la mer Noire pour ouvrir peut-être une autre route de l'ambre et de l'étain ; deux années d'efforts en vain.

Antiquité

Les Grecs, trop conquérants au goût des indigènes, s'attirent les hostilités. Ils font appel aux Romains pour les aider à maintenir leur assise. Rome voit là une bonne occasion de sécuriser la route qui mène en Espagne, pays qu'elle a déjà soumis. En 122 avant J.-C., le consul Caius Sextius Calvinus prend la capitale des Salyens, Entremont, et installe à quelques kilomètres de là, près d'une source thermale, un camp qui devient rapidement une ville : Aquae Sextias, les « eaux de Sextius » (Aix-en-Provence). La présence romaine va s'accélérer avec l'arrivée de Jules César. La Provincia Romana, qui donnera son nom à la Provence, va peu à peu tomber sous la coupe du dictateur, qui assiège Marseille en 49 avant J.-C.
Malheureusement, César ne se contentait pas d'être un excellent général ; en rivalité avec Pompée pour le gouvernement de Rome, il pensait que des succès militaires lui donneraient plus de poids dans la péninsule. Il avait certes raison, mais le monde romain s'impliqua dans cette lutte fratricide, prenant parti pour l'un ou pour l'autre des protagonistes ; Massalia choisit et perdit car son soutien alla vers Pompée, le vaincu. Toute la situation politique et économique bascula après ces événements, César étant rancunier ! La Provincia Romana eut pour capitale la ville d'Arles, qui lui avait été fidèle.
La Pax Romana, qui débute à ce moment-là et continuera pendant plus de trois siècles à régner sur la région, favorise le développement du commerce et des arts. Les grandes routes se succèdent : la voie Domitienne part de la frontière espagnole, longe la Méditerranée (site d'Ambrussum près de Montpellier), traverse le Rhône à Arles ou à Ernaginum

(Saint-Gabriel), et suit l'actuelle Nationale 100 par Apt (Colonia Apta Julia), Sisteron (Segustero) et Briançon. Elle porte le nom de Domitien Aenobarbus, son initiateur dont le souvenir nous est conservé par la tour Embarbe à Céreste (Alpes-de-Haute-Provence). Même chose pour la voie Aurélienne de Menton à Bordeaux par Fréjus, Aix, Arles et Narbonne. Nombreux sont les fragments qui sont parvenus jusqu'à nos jours, comme le superbe pont Flavien près de l'Etang de Berre, aux portes de Saint-Chamas. Ce n'est pas l'Empereur Aurélien qui donna son nom à la voie, mais C. Aurélius Cotta qui en 241 avant J.-C. avait développé son tracé.

Il est certain que dans un pays pacifié, aux communications faciles, la vie agréable se développe, on construit, on réalise, on s'installe : tout l'environnement provençal en est baigné, et nous vivons quotidiennement parmi ces vestiges. Le fameux Panem et circenses (du pain et des jeux) est illustré près d'Arles : la meunerie romaine de Barbegal près de Fontvieille (découverte par Fernand Benoît) n'est pas éloignée des Arènes et du théâtre antique d'Arles. Non loin de là, la magnifique cité de Glanum, à Saint-Rémy-de-Provence, était un lieu de résidence privilégié dont l'entrée était marquée par un superbe Arc de triomphe ainsi que par un mausolée : on les connait sous l'appellation des Antiques. Citons encore, l'arc de triomphe d'Orange, ceux de Cavaillon ou de Carpentras. Les thermes faisaient partie de la vie courante, voyez à Arles ou à Gréoux (Alpes-de-Hautes-Provence). N'oublions pas le théâtre d'Orange ou celui de Vaison-la-Romaine, où sous l'impulsion de l'abbé Sautel, toute une ville est ressortie de terre. On ne prête qu'aux riches, affirme-t-on, et dans notre région tous les ponts sont romains ; nous pensons que cette opinion est un peu exagérée, mais on peut tout de même leur attribuer sans hésiter la paternité du pont Julien sur le Calavon près d'Apt, du pont de Ganagobie près de Lurs en Haute-Provence, et surtout du pont de Vaison sur l'Ouvèze.

A la même époque se situe l'apparition du christianisme, venu de Palestine, qui se répand très vite dans tout l'Empire romain. La légende ne veut-elle pas que Marie-Jacobé et Marie-Salomé, deux chrétiennes proches de Jésus, soient arrivées avec leur servante Sara aux Saintes-Maries-de-la-Mer pour fuir les persécutions en Palestine ? L'évangélisation connaît en tout cas un essor fulgurant et les clochers se dressent par centaines aux passages de Maximin et Marie-Madeleine vers la Sainte-Baume, Marthe à Tarascon, Lazare et Victor à Marseille, où la fondation d'une abbaye, face à la ville Antique de Massilia annonce un essor fulgurant de cette religion et de sa culture.

L'abbaye de Saint-Victor, fondée au V^{e} siècle, en est la source, et ses murs toujours debout accueillent chaque année les cérémonies de la Chandeleur ou le festival de musique.

Moyen-âge

Après la grande peur de l'An Mil, les champs virent fleurir d'admirables abbayes et d'émouvantes petites chapelles de campagne, toutes marquées du style roman, directement issu des monuments de l'époque romaine. Tout le monde connaît, au moins de réputation, les « Trois Sœurs cisterciennes de Provence ». L'austérité voulue par saint Bernard s'accommode à merveille de la sobriété des formes géométriques très simples de ces abbayes que l'on ne doit en aucune façon ignorer lors d'un voyage ou d'un séjour en Provence : Sylvacane, près d'Aix-en-Provence, Sénanque, tapie dans un profond ravin sur la commune de Gordes, Le Thoronet enfin, près de Brignoles dans le Var, peut-être la plus belle des trois. Il ne faut pas oublier lors d'une visite de ce cloître, de s'arrêter au lavabo des moines, rare construction du Moyen Âge, qui a disparu dans les autres monuments. Sur le chapitre des abbayes, citons aussi Montmajour, près d'Arles. C'est un des plus attachants ensembles de l'architecture monastique par sa situation, sur un socle rocheux, ancien îlot au cœur des marécages que les moines asséchèrent eux-mêmes en construisant des canaux de drainage préalablement à l'abbaye. Le cloître du plus pur style roman n'est pas sans rappeler celui de Saint-Trophime d'Arles.

Des abbayes, nous passons aux églises. A celles d'Arles nous joindrons l'ancienne abbatiale de Saint-Gilles dont le portail richement sculpté rappelle également celui de Saint-Trophime. A cette explosion artistique du second millénaire correspondent évidemment de grands bouleversements historiques.

Le pays et ses habitants sortent de plusieurs siècles d'insécurité, parfois d'horreurs et de massacres dus aux grandes invasions. Parallèlement aux constructions religieuses initiées par le fort mouvement spirituel des communautés monacales, se développe une architecture civile et militaire, nécessaire aux combats de chefs. Malheureusement, si la paix extérieure était à peu près rétablie, les divers nobles de la région avaient alors toute liberté de lutter entre eux pour établir leur prépondérance. La Provence a dès lors été tiraillée entre les comtes de Toulouse ou de Provence, puis la maison d'Aragon et celle d'Anjou ; sans parler de la croisade des Albigeois (causée par l'hérésie cathare) qui ne toucha que de loin notre région. Il ne faut pas oublier les Croisades dans ces combats. Elles furent pour le Midi une source immense de richesses car les bords de la Méditerranée – et surtout Marseille – étaient les ports d'embarquement de tous les seigneurs de France et d'Europe : les Anglais, les Flamands et tout l'Empire germanique ont participé à ces guerres et sont passés par le Midi, achetant non seulement leur passage, mais beaucoup d'équipements, que leur fournissaient, en commerçants avisés, toutes les entreprises locales. Il est évident que tous ces seigneurs qui sur les terres lointaines avaient vu des constructions nouvelles et des habitudes de vies différentes voulurent les transposer à leur retour, dans leur vie de tous les jours. De là sortit de terre toute une floraison de châteaux militaires, mais aussi d'agrément. Toutes les hauteurs en furent fleuries, ce qui explique la présence sur les collines de ces pans de murs aveugles où tournoient les corneilles. Oppède, Buoux, Boulbon, Roquemartine, ne sont plus que des ruines désolées… et les Baux ? Tous les contrastes se retrouvent ici : un site sauvage, des ruines romantiques et l'évocation des combats « d'une race d'aiglons, jamais vassale, qui de la pointe de ses ailes a frôlé le sommet de toutes les hauteurs », ainsi que les a présentés Frédéric Mistral. Dans le même site, vous rêverez de ces cours d'Amour, que tenaient les belles dames, Bertrande, Etiennette, Douce ou Gersende dans cette langue « qu'autrefois les reines ont parlée et jusqu'à présent, nos pâtres seuls comprennent », toujours *dixit* Frédéric Mistral.

Et la Provence est couverte de ces châteaux d'agrément : leur état varie suivant la chance qu'ils ont eu de rencontrer un amoureux de leur site qui les a restaurés ou de demeurer dans une famille qui les a entretenus. Pêle-mêle voici Lourmarin, Barbentane, l'Empéri à Salon, Tarascon, Ansouis, La Barben, Vauvenargues, Valbelle près de Brignoles, Entrecasteaux, la Tour d'Aigues...

De la Renaissance à la Révolution

En 1482, après la mort du roi René, la Provence est rattachée à la France. C'est sans compter le caractère si fièrement frondeur de la région qui ne veut pas se soumettre au bon vouloir du roi de France. A la demande des États de Provence, Charles VIII s'engage d'ailleurs en 1486 à maintenir les privilèges de la Provence et à proclamer son union à la Couronne sans qu'elle soit « aucunement subalternée ». Dès lors, les élites n'auront de cesse de défier le pouvoir royal. Lors des guerres de Religion, au XVI[e] siècle, ce n'est pas un hasard si la Provence accueille bon nombre de protestants, soutenus bien souvent par ses élites, pas insensibles à leurs idées... Au siècle suivant, le parlement refuse d'enregistrer l'édit royal ne permettant plus aux États de Provence de lever l'impôt au profit des agents de la Couronne... Entre 1635 et 1720, ce ne sont pas moins de 266 insurrections qui éclatent en Provence ! Richelieu puis Mazarin musèleront la rebelle, les deux cardinaux n'étant pas prêts à laisser filer cette ouverture sur la Méditerranée... Mais la Révolution française donna encore l'occasion à la Provence d'élever la voix du désaccord : Marseille ne fut-elle pas rebaptisée « ville sans nom » en 1794 ?

De la Révolution au XXI[e] siècle

Le Second Empire fut une période faste. La technique vient en aide à l'agriculture : la création de nombreux canaux d'irrigation dans le comtat et la Provence développe une foule de cultures maraîchères que le chemin de fer, tout neuf, livrera à grande vitesse dans la région parisienne. Ce même chemin de fer au service de Marseille, transportera partout les produits industrialisés traditionnels : les savons – dont la fabrication à Marseille remonte au XIII[e] siècle par un procédé mêlant l'huile d'olive et le sel marin – et les huiles d'olives, produites dans la ville par une cinquantaine d'huileries, auxquelles il faut joindre la stéarinerie et le début du travail des graisses végétales que les navires des premières compagnies maritimes importent de la côte d'Afrique. Sans oublier le sucre des raffineries Saint-Louis (les seules du Midi de la France) et les tuileries de Marseille. Ces activités florissantes entraînent la modernisation de Marseille : on perce la rue Impériale (devenue la rue de la République) en séparant l'ancienne butte des Moulins de celle des Carmes ainsi que la rue Colbert. On abat les quartiers vétustes entre le cours Belsunce et la Canebière où avaient subsisté des noms pittoresques comme la rue Pierre-qui-Rage, mais qui avaient été aussi le point de départ des dures révoltes de 1848. Qu'importe ! On fait du neuf ! On va chercher sur la Durance de l'eau propre pour la ville de Marseille. Pour le passage de cette eau, on construit l'aqueduc de Roquefavour (inspiré du Pont du Gard et, encore aujourd'hui plus grand aqueduc en pierre du monde avec ses 400 mètres de long et ses 83 mètres de haut !) et on élève sur la colline de Longchamp, un vaste château d'eau flanqué d'une galerie semi-circulaire et de deux corps de bâtiments en pierre de Calissanne : les musées des Beaux-Arts et des Sciences naturelles. L'architecte de Roquefavour était Franz Mayor de Montricher, celui du Palais Longchamp, Espérandieu, à qui on doit également la basilique Notre-Dame-de-la-Garde, la Vierge ou la « Bonne Mère », comme l'appellent familièrement les Marseillais. Dans le même style romano-byzantin, Espérandieu a signé aussi la cathédrale Notre-Dame-de-la-Major. Vaste, ornée de brillantes mosaïques renforçant son caractère méditerranéen, elle trouve sa place au milieu des ports, sur un site millénaire illustrant parfaitement la vocation de la ville. Mais la capitale provençale n'est pas la seule à profiter de cette prospérité. A Fontvieille, dans les Alpilles, l'exploitation des carrières s'intensifie. Ces pierres blanches traversent les continents et les océans car elles correspondent au style de construction de l'époque : le style haussmannien. A quelques kilomètres de là, Saint-Rémy-de-Provence, dont la richesse est liée au commerce de semences, est la première ville des Bouches-du-Rhône à disposer de l'électricité en 1899.

De nos jours

Après la chute de l'Empire et sous la III[e] République, l'industrialisation se poursuit. Le dur travail du savon et du sucre est accompli par les nombreux immigrés attirés par la prospérité de la ville : Italiens dans les années 1900, ou 20 ans plus tard, par les Arméniens. Ces deux nationalités, deux décennies plus tard, sont assimilées par Marseille comme d'ailleurs, toutes celles, qui, au fil des âges, ont formé la population de la cité. Deux éléments de la vie quotidienne ont facilité cette assimilation : en premier, la pétanque, jeu de boules inventé au début du siècle qui a conquis la planète entière ; le second, le football, pratiqué depuis plus d'un siècle (l'O.M. a été fondé en 1899 !). La Première Guerre mondiale stoppa, comme partout en France, durablement l'économie, même si les constructions navales et les premières raffineries de pétrole autour de l'étang de Berre voient le jour dans les années 1930. Neuf ans plus tard, la France entre à nouveau en guerre. Après la débâcle de 1940, la Provence, en zone libre, va être une des zones essentielles de la Résistance. C'est là qu'en 1942 Jean Moulin se fait parachuter pour organiser les rangs. Deux ans plus tard, le débarquement du 15 août 1944 reste l'un des retournements majeurs de la Seconde Guerre mondiale. Après l'essor des Trente Glorieuses, la Provence va connaître, comme le reste de la France d'ailleurs, une longue traversée du désert, marquée par un chômage important. Mais l'essor du tourisme relance l'économie. La diversité de ses paysages, le climat, la richesse de son patrimoine font de la Provence la destination préférée des touristes français et étrangers. Chaque année, ce sont plus de 30 millions de vacanciers qui posent leurs valises dans le Midi. Certains définitivement. Car la Provence, c'est aussi l'une des régions au plus fort solde migratoire. Sous l'impulsion de pôles de compétitivité à la pointe dans les nouvelles technologies, l'agroalimentaire, l'aéronautique, mais aussi de grands chantiers tels qu'Euroméditerranée (dont l'acte 2 est actuellement en cours), la Provence regarde l'avenir avec sérénité.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

Les Provençaux sont des fervents défenseurs de leur patrimoine, qu'il soit naturel ou culturel. Nombre de sites sont protégés et préservés afin de garder leur authenticité. Les habitants s'attachent également à perpétuer les traditions souvent séculaires en mémoire de leurs aïeuls et aussi pour satisfaire la curiosité réjouie de « l'estranger ». Il existe de très nombreuses associations dont le but est de préserver et perpétuer les traditions. On en trouve facilement la liste auprès des mairies de toutes les communes. Elles constituent une véritable mine d'information pour le touriste curieux.

PATRIMOINE CULTUREL

Littérature

Les Provençaux, depuis l'arrivée des Phocéens sur leurs rivages, sont tous des enfants d'Homère et cette filiation a certainement développé chez eux une production littéraire extrêmement riche et variée que bien des terroirs peuvent leur envier. On peut distinguer dans toutes ces œuvres trois grands courants de pensée et de style délimités par les espaces géographiques de la région. La plaine du Rhône au sortir du Comtat Venaissin et jusqu'en Camargue est dominée par le génie de Frédéric Mistral. Son lyrisme convient à ces terres immenses où le soleil et le vent règnent en maître. Il est un des premiers à avoir fait connaître sa région et sa première œuvre *Mireo* (écrite à 25 ans) a été saluée par Lamartine : « Un grand poète nous est né… un pays s'est fait livre, il y a une vertu dans le soleil. » Qui ne pas connaît Alphonse Daudet et ses *Lettres de mon Moulin* ? Toute la malignité, toute la gaieté d'un terroir se retrouve dans ses petits contes ciselés comme des bijoux que le cinéma a popularisés : *Le Curé de Cucugnan*, *L'Elixir du Révérend Père Gaucher*… Il en est d'autres plus poétiques : *Les Etoiles*, plus attendrissants : *Le Secret de maître Cornille* ou *Les Vieux*. Toutefois, si vous voulez abandonner les récits et vous plonger dans une atmosphère poétique et un peu irréelle, allez à la fin du volume et savourez les pages intitulées « en Camargue ». Il s'en dégage un je-ne-sais-quoi d'insolite. Si ces pages vous ont séduit, prenez sur les étagères de la bibliothèque *Le Malicroix* d'Henri Bosco. C'est un fantastique roman plein de rêves et de mystères qui se déroule dans une île de Camargue. Que dire aussi de Marie Mauron qui a marqué de sa plume et de son talent la Provence à jamais. Demeurant à Saint-Rémy, au cœur des Alpilles, elle écrira *La Provence au coin du feu*, *La Camargue des Camarguais* et *Les Lampions des fêtes*. Après le Rhône, la Camargue et la Crau, nous voici en route vers la Provence littorale, Marseille et ses environs où nous accueille Marcel Pagnol. Bien qu'enfant d'Aubagne, celui-ci restera toujours marqué par Marius et les îles Sous le Vent. C'est lui qui a fait vivre tout ce petit peuple de Marseille : Fanny la timide, et le tonitruant César, aux colères homériques, et capable pourtant de trouver des phrases si douces en parlant de la petite Zoé : « L'honneur c'est comme les allumettes, ça ne sert qu'une fois… » Il est une autre partie de l'œuvre de Pagnol, qui ne parle pas de Marseille (ou fort peu), ce sont ces merveilleux souvenirs d'enfance et le charmant *Manon des Sources*, tous imprégnés du soleil des collines de ses vacances enfantines. Tous ses lecteurs, d'où qu'ils sont, connaissent Garlaban ou les barres du Saint-Esprit et chassent les bartavelles dans leurs projets de vacances… Aujourd'hui, sous l'impulsion de Carrèse et d'Izzo, les Del Pappas, Delfino ou Gouiran ont su, chacun à sa manière et avec son style propre, parfois même fort drôle, créer un genre, le polar marseillais qui fait les joies de l'adaptation tant au cinéma qu'à la télévision. Ils mêlent avec bonheur des intrigues policières à la vie de Marseille et des environs. Et nous voici, colline après colline, nous éloignant de la côte vers l'arrière-pays où, passés les pays d'Aix et de Brignoles, nous gagnons la Haute-Provence. Au passage, dans la plaine de Lourmarin, nous retrouvons le talent délicat d'Henri Bosco, qui dans ses ouvrages *L'Ane culotte* et surtout *Le Mas Théotime* nous parle de ces paysages nuancés et paisibles. Plus sévères seront ceux des premières montagnes : le Luberon, Lure, le Plateau de Vaucluse. C'est là que vous rencontrerez le chantre de ce pays : Jean Giono. Toute sa vie et toute son œuvre se sont déroulées ici, dans ces paysages aux formes douces mais au climat souvent rude. Ils sont le décor de la plupart de ses écrits et vous retrouverez leur ambiance dans une grande partie de ceux-ci : *Colline, Que ma joie demeure, Manosque-des-plateaux* vous font vivre dans ces solitudes que vous retrouvez en toile de fond du *Hussard sur le toit* ou de la dernière de ses œuvres, *L'Iris de Suse*.

N'ayons garde d'oublier ceux de Baumugnes qui inspirèrent des films de Marcel Pagnol. En somme tous ses ouvrages sont imprégnés de ce pays. Il en est de même de ceux de Pierre Magnan, dans un tout autre registre et c'est une de ses grandes qualités : écrire dans les paysages de Giono (qui fut son mentor en littérature) sans l'imiter ou le plagier avec une truculence paysanne que Giono ne souligne jamais. Ses romans policiers ne sont pas toujours contemporains. Ils se déroulent parfois aux siècles derniers, ajoutant une pointe de dépaysement et de pittoresque à une actualité éternelle. Ils vous attrapent et vous ne les lâcherez qu'à la dernière page, souvent, après une scène d'apothéose comme l'orage de Barles dans *Les Courriers de la Mort* ou l'incendie du château de Montbrun dans *La folie Forcalquier* que d'aucuns tiennent pour son meilleur roman. Son personnage du commissaire Laviolette ajoute du piment à ses histoires et l'on a plaisir à le retrouver au fil des pages comme des époques.

Il ne faudrait tout de même pas quitter la Haute-Provence sans saluer un grand ancien, peut-être l'initiateur de toute une école : Paul Arène, Sisteronnais, ami de Mistral et de Daudet auquel il donna un sérieux « coup de main » dans la rédaction des *Lettres de mon Moulin*, et qui fut même, et bien malgré lui son nègre, grâce, ou à cause de madame Daudet qui le spolia en déposant leurs œuvres communes sous le seul nom de son mari… C'est dans ses contes et ses romans qu'il a désigné sa ville natale sous le nom de Canteperdrix. On la retrouve dans bien des récits de ses *Contes et Nouvelles de Provence*, empreints de la jovialité et de la malice de leur auteur, qui s'est lui-même dépeint sous le titre de *Jean des figues*. Un auteur que l'on pourrait qualifier d'universel car au-delà d'un régionalisme de situation, c'est l'éternel de l'âme humaine qu'il nous dépeint comme les autres auteurs dont nous nous sommes entretenus avec tout le respect et l'humilité dont nous devons faire preuve à l'égard de nos grands anciens.

Peinture

La Provence et ses miracles naturels ont eu un impact extraordinaire sur l'esprit de nombreux artistes qui sont venus dans la région pour palper cette quiétude, cet enchantement si coloré et si chantant qui font la force et le caractère singulier de la région. Une mentalité, plutôt rebelle, qu'ont toujours voulu conserver les habitants des nombreux villages pittoresques qui sont tous des pieds de nez à la nature. Est-ce ce caractère que sont venus chercher ces peintres ? Nous n'avons pas de réponse commune, mais une chose est sûre, c'est qu'ils ont été nombreux, et le sont encore, à sillonner la Sainte-Victoire, le mont Ventoux, les Alpilles, Gordes et bien d'autres lieux encore en quête d'une singularité charmeuse de la terre, de ses couleurs et arômes si enivrants. Une ivresse totale qui rendit ces maîtres fous à leur faire peindre des tableaux monumentaux qui valent aujourd'hui une petite fortune. La Provence en peinture, une belle manière de montrer que la culture a un effet retentissant sur l'art de vivre en Provence, un art humain dont on se délecte à hauteur d'homme avec respect. Un hommage poignant rendu public par le talent de ces peintres passionnés par une région qu'ils ont tenté de comprendre ou simplement de recevoir en la faisant rejaillir avec force et beauté sur leurs toiles. Partez sur les traces de Van Gogh, Cézanne, Braque, Dufy, Matisse, Picasso et bien d'autres. Parcourir un univers à part, vu par des peintres aux styles différents et opposés, qui montre l'impact d'un lieu sur l'art, et sur des hommes jugés hors norme aujourd'hui. Partez sur leurs traces vers les lieux qui les ont inspirés, sans oublier de jeter un œil plus qu'attentionné à leurs toiles réalisées dans la région.

© Sime

Maison traditionnelle camargaise, Saintes-Maries-de-la-Mer.

Picasso et la corrida. On voyait régulièrement cet aficionado dans les arènes d'Arles assister aux corridas. La tauromachie est en effet un thème important dans toute l'œuvre de Picasso. Sa première peinture de corrida connue date de 1889 : *Petit Picador jaune*. Suit une série de toiles : *Cheval éventré*, *La Mort du torero*, *Nature morte à l'épée du matador*… Très attaché à Arles, l'artiste signe également une série de portraits de Jacqueline, sa femme, en Arlésienne. En 1971, deux ans avant sa mort, Picasso scelle son attachement à la ville en offrant au musée Réattu un ensemble soigneusement choisi de cinquante-sept dessins, tout juste éclos.

Vincent Van Gogh, Arles et les Alpilles. L'histoire de ce géant nomade à l'oreille coupée est l'œuvre d'un amoureux de la Provence qui pensait que l'avenir de l'art passait irrémédiablement par ces lieux si empreints de générosité et d'amour. Un art, la peinture, qui était son unique façon de s'exprimer totalement et qui a pris une tournure extraordinaire lors de son passage à Arles, puis plus tard à Saint-Rémy. Il déboule ainsi à Arles, en 1888, avec cette certitude artistique et il magnifie la ville et ses recoins les plus vivants. Le superbe Café la nuit est de cette trempe majestueuse aux couleurs chaleureuses et intimistes qui pousse ses admirateurs à se rendre sur les lieux de ce café qui fait encore le bonheur des Arlésiens. Mais, conscient de ses troubles, il se fera interner à Saint-Rémy dans l'asile Saint-Paul de Mausole (qui existe toujours et que l'on peut visiter en partie). Son agitation mentale et son génie aidant, il ne peut se résoudre qu'à peindre les magnifiques champs de blé, oliviers et cet art de vivre si paisible et ensoleillé avec des couleurs brutes et fortes qui ont donné des toiles aux noms évocateurs de *Premier pas, La Sieste, Les Paveurs, Champ d'olivier le soir, La Nuit étoilée* ou encore *Les Iris*. Son style tournoyant enivre aujourd'hui tous les amateurs de peinture et l'on se prend à découvrir une Provence peu ordinaire au bout des pinceaux de Van Gogh, une Provence qui lui colle à la peau et qui lui a permis de vivre complètement son art. Ce qui est moins connu de cette histoire est la partie plus personnelle de cette passion, qui a permis à l'auteur des Tournesols de se cerner, se comprendre au plus profond de son être, palper ses moindres tourments et les peindre. Car la période saint-rémoise offre une palette extraordinaire d'autoportraits du maître qui ont tous un trait différent exprimant à merveille les variations d'un homme si empreint de son art. A la vie, à la mort. La Provence trône en maîtresse dans l'esprit du peintre avec son caractère rebelle, ses couleurs qui se mêlent franchement les unes aux autres sans concession et qui sont éblouies par le soleil et magnifiées par le bleu du ciel.

SUD RADIO

PARLONS VRAI

PATRICK ROGER CÉCILE DE MÉNIBUS YVES DE KERDREL
DANY MAURO YVAN CUJIOUS FRANÇOIS TRILLO TRINA MAC DINH
DANIEL HERRERO VINCENT FERNIOT ALAIN MARTY YOLAINE DE LA BIGNE
NATHALIE SCHRAEN-GUIRMA PIERRE CHASSERAY PIERRE MAËL TISNES
BRIGITTE LAHAIE ANDRÉ BERCOFF VALÉRIE EXPERT NATACHA POLONY
JACQUES PESSIS NATACHA HARRY PHILIPPE DAVID ANDRÉ BERCOFF
LAURENCE PERAUD CHRISTOPHE BORDET CATHERINE CALLÈDE
MARC EZRATI CHRISTOPHE MEILLAND ARTHUR JUGNOT

La radio généraliste et nationale

ARLES-AVIGNON 95.2 / AIX-MARSEILLE 95.1

ÎLE-DE-FRANCE PARIS 99.9 **ARIÈGE AX-LES-THERMES** 103 **FOIX** 103.7 **PAMIERS** 90.3 **ST-GIRONS** 88.5 **TARASCON** 89.2 **VICDESSOS** 102 **AUDE CARCASSONNE** 104.7 **AVEYRON MILLAU** 101.4 **RODEZ** 104.4 **SAINT-AFFRIQUE** 103.1 **VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE** 104 **BOUCHES-DU-RHÔNE MARSEILLE** 95.1 **TARASCON** 95.2 **CANTAL AURILLAC** 101 **MAURIAC** 88.6 **CORRÈZE BRIVE-LA-GAILLARDE** 97.8 **TULLE** 95.4 **USSEL** 107.2 **CORSE CORTE** 99.6 **DORDOGNE BERGERAC** 95.5 **PÉRIGUEUX** 104.9 **SARLAT** 107.1 **DRÔME VALENCE** 95.1 **GARD ALÈS** 95 **LE VIGAN** 93.3 **NÎMES** 95.2 **GERS AUCH** 102 **CONDOM** 102 **MIRANDE** 102 **GIRONDE ARCACHON** 100.4 **BORDEAUX** 106 **LIBOURNE** 106 **MÉDOC** 103.2 **HAUTE-GARONNE CHAUM** 98.2 **LUCHON** 104 **SAINT-GAUDENS** 102 **TOULOUSE** 101.8 **HAUTE-LOIRE LE PUY** 91 **HAUTES-PYRÉNÉES ARGELÈS-GAZOST** 102 **ARREAU** 100.9 **CAUTERETS** 96.2 **LOURDES** 102.2 **TARBES** 102 **HAUTE-SAVOIE THONON-LES-BAINS** 104 **CHAMONIX** 106.6 **HAUTE-VIENNE LIMOGES** 90.5 **HÉRAULT BÉDARIEUX** 102.6 **MONTPELLIER** 104.7 **SÈTE** 104.9 **LANDES DAX** 102 **MONT-DE-MARSAN** 94.1 **LOT CAHORS** 105 **FIGEAC** 103.8 **PUY-L'ÉVÊQUE** 96 **SAINT-CÈRE** 95.3 **SOUILLAC** 93.3 **LOT-ET-GARONNE AGEN** 102.3 **VILLENEUVE-SUR-LOT** 102.9 **LOZÈRE MENDE** 101.9 **PUY-DE-DÔME CLERMONT-FERRAND** 88.1 **PYRÉNÉES-ATLANTIQUE BAYONNE** 103.9 **OLORON-STE-MARIE** 102 **PAU** 102 **ST-JEAN-PIED-DE-PORT** 101.9 **PYRÉNÉES-ORIENTALES FONT-ROMEU** 102.3 **PERPIGNAN** 103.2 **PRADES** 105.7 **TARN ALBI** 101.2 **CARMAUX** 102.5 **CASTRES** 104.7 **MAZAMET** 104.1 **TARN-ET-GARONNE MONTAUBAN** 104.7 **VAUCLUSE AVIGNON** 95.2 **APT** 95.3 **PRINCIPAUTÉ DE MONACO - MONTE-CARLO MONACO** 97.9 **CÔTE D'AZUR NICE** 97.9 **MENTON** 97.9 **ANTIBES** 97.9 **CANNES-EST** 97.9 **CAGNES-SUR-MER** 97.9 **SAINT-LAURENT-DU-VAR** 97.9

EN ÉCOUTE NUMÉRIQUE DAB+ MARSEILLE NICE LILLE LYON STRASBOURG

Sud Radio est une des sociétés de Fiducial Médias

ÉCOUTEZ SUR SUDRADIO.FR

Une ode merveilleuse que Van Gogh a tenté d'expliquer à ses nombreux amis peintres venus le rejoindre tel Gauguin et que l'on retrouve dans la centaine d'œuvres qu'il a léguées à la Provence. Un hommage fort à la région. Pour découvrir cet aspect de la culture provençale, il est possible de suivre « l'itinéraire Van Gogh » à Saint-Rémy. Pour cela, une seule adresse : l'office de tourisme de Saint-Rémy qui propose des visites guidées sur les traces du maître, les endroits où il a posé son chevalet, sa chambre de Saint-Paul, le village, et bien d'autres lieux qui vous permettront de mieux comprendre Van Gogh et la Provence.

Paul Cézanne, Aix-en-Provence, la montagne Sainte-Victoire et l'Estaque. Cézanne, un poète rêveur fou amoureux de la nature qui borde sa ville d'Aix-en-Provence. Dès son plus jeune âge, avec son ami Emile Zola, il se montre peu enclin à l'académisme de vigueur dans la cité, mais plutôt à l'écart d'un monde au sein duquel son père a voulu le transporter. Sans gloire, il est diplômé de droit, mais s'intéresse aux beaux-arts. Refusé à l'école parisienne, il revient sur ses terres et se passionne pour celles-ci. La Sainte-Victoire et le village du Tholonet vont être au cœur de son œuvre, l'essence même de celle-ci. Il ira même jusqu'à louer une chambre au Château noir pour pouvoir être « sur le motif », comme il le dira lui-même. Une sorte de volonté de transcender les couleurs de sa palette et les faire rejaillir telle une réalité personnelle avec ses couleurs à lui. Une intention magique qui transpire dans chacune de ses œuvres, telle la somptueuse *Montagne de la Sainte-Victoire* vue du Tholonet ou encore *Les Baigneuses de la Sainte-Victoire*. Il peint ce cadre magnifique de multiples endroits comme pour tenter de trouver des failles dans sa superbe. Ce qu'il n'arrivera pas à faire tellement il est subjugué par l'endroit. Des couleurs chatoyantes qui se heurtent au calcaire de la montagne tout en s'imprégnant des lieux, deux légendes qui se rencontrent. Une rencontre qui nous a légué un héritage formidable. Un musée Paul-Cézanne dans le centre d'Aix-en-Provence, la possibilité de suivre les traces du peintre dans les rues de la ville. Son atelier chemin des Lauves, la ville d'Aix-en-Provence et les alentours : Bibémus, le Jas de Bouffan, le Château noir, le Tholonet, Montbriand, autant de lieux qui transpirent Cézanne et cette Provence qu'il a captée au fil de ses balades poétiques retranscrites à la seule force créatrice de son pinceau. Des moments magiques à revivre lors de votre séjour dans la ville du bon roi René. Cependant, Cézanne a laissé un autre héritage moins connu en matière de peinture. L'Estaque, petit port marseillais à l'est de la Joliette, entre la Méditerranée et la Nerthe, a offert au maître un lieu privilégié de peinture lui permettant de marquer cet art de vivre si humain que l'on retrouve ici. Une beauté merveilleuse entre terre et mer qui a fasciné de nombreux autres peintres avant et après lui. Un endroit à part. Tout comme Cézanne lui-même.

L'Estaque de Braque, Dufy et Cézanne. Le site provoque un émoi certain que les peintres d'horizons divers – impressionnistes, fauvistes ou autres – ont tenté de mettre en toile. Le petit port de l'Estaque fièrement installé au creux de la Nerthe regarde du coin de l'œil Marseille grandir et rentrer dans l'ère moderne. Lui, reste égal à lui-même paisible et ensoleillé. C'est ce que sont venus chercher justement des peintres comme Paul Cézanne. On le connaît plus pour son amour pour la Sainte-Victoire, mais l'Estaque a eu aussi le droit de côtoyer le maître. Émerveillé par la lumière qui se pose sur le petit village, il va peindre un grand nombre de toiles qui auront comme plus bel effet le contraste édifiant entre la mer et la montagne. Ce contraste qui fait le charme de l'Estaque, un contraste accentué par les formes que Cézanne lui offre. Moins de classicisme, plus de liberté dans le ton et des couleurs qui s'entrechoquent, comme pour révéler avec force ce paradoxe qui lui plaît tant. Et il n'est pas le seul à se plaire à l'est de la Joliette, plus tard au début du XX^{e} siècle c'est Derain qui lance les fauvistes à l'assaut. Un assaut éclatant qui a pour but de magnifier les intenses couleurs présentes sur les lieux, qui éblouissent tous ceux qui séjournent là-bas. Des couleurs et des reliefs qui se heurtent et que veulent montrer avec vigueur ces nouveaux peintres.
Derain, Braque, Dufy se lancent dans cette aventure formidable qui leur permet d'exercer leur passion pour de nouvelles formes – cubisme – sur un terrain formidable. Par la suite, mais de manière moins marquée, Picasso, Matisse peindront à l'Estaque, mais ces œuvres resteront mineures dans leur carrière. Le caractère si particulier de ce quartier de Marseille s'exprime encore dans ces tableaux et il est désormais possible de suivre le chemin de tous ces artistes ayant trouvé ici un havre de paix leur permettant de faire évoluer leur art.

Cinéma

La Provence est étroitement liée à l'histoire du cinéma et a été maintes fois évoquée dans les films. Tout a commencé avec les frères Lumières et leur célèbre « Arrivée d'un train en gare de La Ciotat ». C'est d'ailleurs dans cette ville que s'est ouvert la première salle de cinéma de l'histoire, L'Éden, aujourd'hui classée monument historique, où la première projection a eu lieu le 28 septembre 1895. Depuis les frères Lumières, la Provence n'a jamais cessé d'inspirer. Marseille a même pris des airs de « petit Hollywood » quand Marcel Pagnol a fondé ses studios en 1934. Depuis le début du siècle, plusieurs centaines de films ont été également réalisés en Camargue dont le célèbre film *Crin blanc* d'Albert Lamorisse, tourné en 1952. En 1963, sortit également le film *D'où viens-tu Johnny ?* de Noël Howard, un western à la française, tourné en Camargue (censée ressembler au Far West…), avec des *gardians* en guise de cow-boys, des gitans en guise de Mexicains et Johnny Hallyday en guise de vedette principale !
Depuis 2004, Marseille compte à nouveau des studios de cinéma, dans le quartier de la Belle de Mai. C'est notamment là qu'est tournée, depuis 14 ans, la série de France 3 *Plus belle la vie*.
Actuellement, la région accueille entre 500 et 600 tournages par an et Marseille est la deuxième ville la plus filmée de l'Hexagone.
Parmi les films les plus connus, on peut citer *La Femme du boulanger*, de Marcel Pagnol, tourné au village du Castellet, *Heureux qui comme Ulysse* avec Fernandel, à Roussillon et plus récemment, *Le hussard sur le toit* à Cucuron, la série des *Taxi*, *la French* à Marseille, *Indigènes* à Tarascon, *La fille du puisatier* de Daniel Auteuil, *Camille Claudel, 1915* avec Juliette Binoche, *Avis de mistral* avec Jean Reno dans les Alpilles, *Le cœur des hommes* avec Marc Lavoine, dans le Luberon…

PATRIMOINE ARCHITECTURAL

Villes et villages

L'habitat en Provence. Des hautes demeures coiffées d'ardoises aux mas trapus de Camargue, chaque micro-région de Provence présente des caractéristiques bien spécifiques, dépendantes du climat, des matériaux régionaux et des exigences professionnelles agricoles locales. En Camargue, les mas ou maisons de maître sont édifiés en pierres de taille acheminées par bateaux sur le Rhône depuis les carrières de Beaucaire ou de Fontvieille. Parallèlement, à ces riches demeures, les communs, les habitations les plus modestes jusqu'aux cabanes des gardians, des pêcheurs, des sauniers et les bergeries étaient construits avec des matériaux trouvés sur place. Les branches de saule, d'ormeaux constituaient la charpente, gerbes de « sagno », roseau faisant office de « remplissage des murs » et de toiture. Certains murs étaient édifiés en terre battue dans des coffrages en bois. Cette technique était limitée aux zones de terrains sédimentaires des vallées du Rhône et de la Durance. Elle fut utilisée uniquement pour la construction des maisons paysannes. Malgré son grand pouvoir d'isolation thermique, elle était considérée comme étant pauvre et ordinaire.

En Provence, la pierre sèche est reine. Les murs des « restanques », les cabanes du bord de mer, de la montagne de Lure ou appelées bories du côté de Bonnieux ou encore de Gordes, assemblés en hameaux, sont de véritables œuvres d'art.

Dans les vallées et les plaines alluvionnaires, les « clapiers ». Ces hauts amoncellements de galets extraits du sol lors de la mise en culture des terres agricoles, servaient de réserves à matériaux pour construire des murs de soutènement, souvent appareillés en épis ou arêtes de poisson. En basse et moyenne Provence, la terre cuite est pratiquement le seul matériau employé pour les sols et les toits des habitations. Les toitures sont constituées de tuiles dites « canales ».
La jonction entre toit et façade est parfois établie par un élément décoratif appelé « génoise ». Il s'agit là de deux ou trois rangs de tuiles canales superposées en degrés croissants vers la bordure du toit. Les sols sont pavés de carreaux de terre cuite brune de section carré ou hexagonale, appelés, dans ce cas précis, tomettes. En région de montagne, dans les Alpes, les demeures sont plus élevées qu'en plaine. Elles peuvent comporter trois niveaux : au rez-de-chaussée se trouvent les écuries, la bergerie, la cave, au premier étage, la pièce commune et, enfin, au second, les chambres et le grenier. Les toitures à une seule pente sont recouvertes indifféremment de lauzes, d'ardoises ou de tuiles écaillées de terre cuite plane, plus rarement de chaume. Dans les maisons paysannes, la cuisine était la pièce à vivre dont l'équipement incontournable se composait de la cheminée, provençale dans le Var, au foyer bas et en haute Provence, marseillaise, au foyer surélevé, de l'évier (la pile) souvent monolithe ou en terre cuite (tian) et enfin du potager, fourneau maçonné où l'on mettait les braises pour mitonner les plats. La cuisine se prolongeait souvent par une alcôve qui abritait le lit conjugal. Les enfants et les petits-enfants dormaient dans des pièces contiguës ou au premier étage. Dans les bastides bourgeoises, la distribution des pièces était plus sophistiquée. A la cuisine, uniquement réservée à la préparation des repas, faisait suite la salle à manger, parfois un salon ou un boudoir. Les chambres étaient situées à l'étage. Certaines de ces demeures comprenaient aussi une chapelle. Parmi les dépendances, se trouvait assez souvent un pigeonnier. En Provence, on vous parlera aussi des magnaneries car la sériciculture faisait partie des principales activités économiques de la région, durant les siècles derniers. Dans toutes les chaumières, on élevait des vers à soie, mais lorsque l'élevage était trop important on se mit alors à construire des magnaneries destinées à l'éducation du Bombyx mori. La maison a toujours été le refuge familial, et nos aïeux, après avoir trimé toute leur vie, poussaient leur dernier souffle avec les siens. Dans ce cocon protégé, aucune puissance humaine ou maléfique ne devait pénétrer. Dans ce but, des rites et des pratiques étaient mises en œuvre pour assurer sa protection. C'est ainsi que l'on fixait aux portes, plantes, animaux, objets aux certains pouvoirs dissuasifs : chardon étoilé, pilon, croix, assiettes de faïence, chouette. Franchissant le seuil de leur nouvelle demeure, les habitants apportaient du pain, de l'huile, du sel, du laurier, gages de défense contre les menaces extérieures. *Oustaou, mas, bastido, campagno, granjo, casteu, meisoun*, autant de termes qui caractérisent ces habitations, selon les régions, leur utilité et leur classe. Ne prenons pour exemple que le mas, que l'usage contemporain a étendu à toutes les habitations rurales, il peut aujourd'hui aussi bien désigner le grand domaine en Camargue ou en Crau ou encore les bâtiments d'une petite exploitation agricole dans les Alpilles. Fort heureusement, des chartes architecturales ont été établies (notamment par les parcs) afin de conserver l'âme de la Provence dans le respect des traditions ancestrales.

Ouvrages d'art

Ponts et bacs sur la Durance. Au cours des siècles, des bacs puis quatre ponts furent mis en œuvre afin de faire vivre les communautés. C'est sur des troncs d'arbre que l'homme de la préhistoire traversait la Durance. Au temps des Romains, un corps de bateliers utriculaires se tenait à Cavaillon. Ils naviguaient avec des barques ou des radeaux halés dans les deux sens du courant. Ce n'est pas en période sèche que sa puissance inquiétait les anciens mais en période d'orage. 1843, 1887, 1888, 1907, restent des dates légendaires. En 1907, lors de la crue provoquée par la fonte des neiges, l'eau de la Durance recouvrait la plaine sur plus de quatre kilomètres. Jean Giono décrivit en termes pathétiques cette crue : « A la fonte des neiges, la Durance déborda, ce fut un lointain silence, au fond des horizons de l'est, comme si quelqu'un avait suspendu son souffle, puis le tonnerre se déchaîna.

Oh ! Mais d'abord de très loin, le grondement emplissait le ciel, il allait donner de l'écho à de lointaines collines, et on regarda un peu mieux et on vit le Mississippi qu'on n'imaginait pas. Sur plus de quatre kilomètres de large, l'eau recouvrait la plaine ; à 50 mètres de nous, elle était déjà profonde et vivante, encerclait les fermes et le courant donnait du sillage des hangars, des garages, des bergeries, des maisons d'habitations qui avaient l'air, par illusion d'optique, d'embarcations remontant à contre-courant. Souvent l'eau limoneuse éclatait en jaillissements quand s'élevait un arbre, les bras au ciel et retombait emporté ». Mais les chiffres ont aussi leur éloquence incontestable lorsqu'on lit que le débit de la rivière à l'aplomb du pont du Mirabeau était de 46 m^3 par seconde à l'étiage de 1870 et de 6 700 m^3 par seconde au plus fort de la crue du 11 novembre 1986. Nous vous laissons imaginer la vitesse des eaux à l'étroit de Mirabeau, qui ne mesure que 150 mètres en son col le plus rétréci. Il fallait franchir ce démon capricieux qui ne cessait de se moquer des tentatives entreprises par les hommes pour tenter de la traverser. Les moyens techniques de l'époque avaient donné naissance, dans les années 1100-1200, aux bacs, seuls moyens de liaisons utilisés jusqu'au XIX^{e} siècle sur la Durance. En 1364, Guillaume Augier de Forcalquier reçut de la reine Jeanne l'autorisation d'établir un bac et perçut un droit de passage sur les marchandises et les radeaux descendant la rivière. Au fil des décennies, la route romaine d'Aix-en-Provence à Riez va longer la rivière pour donner accès au port qui se développe. Elle sera transformée en chemin carrossable de Peyrolles à Saint-Paul-les-Durance. Plusieurs ports se succéderont ici. Des états descriptifs et estimatifs établis à l'occasion des changements de bailleurs, appelés fermiers du bac dans les textes, donnent des précisions sur les imposantes dimensions des barques. Le bac était construit en bois de sapin avec la courbe en bois de chêne, d'une longueur totale de 19 mètres, de 5 mètres de largeur et de 1 à 6 mètres de hauteur. Les treuils, câbles, barques, perches, sabots, chevalets, faisaient partie des nombreux accessoires utilisés par le fermier. La charge que le bac pouvait contenir était de 80 individus y compris les mariniers, soit 15 chevaux, mulets ou bœufs. L'ingénieur ordinaire du corps impérial des ponts et chaussées de l'arrondissement d'Apt avait estimé, le 17 septembre 1813, l'ensemble à 2 874 francs. C'est par adjudication que le bail de fermage était attribué pour une durée de neuf ans. Le dernier bail fut mis en jouissance le 1er janvier 1823 avec pour terme le 31 décembre 1831. Les crues de la Durance emportaient hélas fréquemment les installations et les bacs. C'est en 1833 que le dernier bac fut mis aux enchères à la mairie de Mirabeau. En 1832, le premier pont vit le jour. Sa durée de vie fut écourtée par la crue de 1843. En 1847, les bâtisseurs envisagent le pont suspendu. Ces techniques ont complètement bouleversé les conditions de circulation. Mais, là aussi, les études ont été reformulées à maintes reprises. Au fil du temps, suite à de longues préparations, de fastidieux calculs, ces colosses à la longue chevelure d'acier, plusieurs fois blessés par les crues, la guerre et des fréquentations trop importantes, ont acquis dans le monde entier une excellente réputation. Janvier 1985, le pont suspendu de Sully s'effondre. Une enquête est ouverte sur tous les ponts édifiés à la même époque dont celui de Mirabeau. Les résultats des expertises sont graves, l'ouvrage peut s'effondrer sous son propre poids. En 1986, la reconstruction totale de l'ouvrage est envisagée. Le 13 mars 1990 à 13h, le vieux combattant s'est écroulé dans une déflagration. Ce serviteur fidèle a laissé place à un jeune premier constitué d'un pont à structure mixte béton et acier. Sa portée totale est de 202 mètres. Il est fondé sur des pieux forés en rivière jusqu'à 30 mètres de profondeur. Le poids de l'acier mis en œuvre est de 320 tonnes. Cinq générations ont vu se succéder quatre ouvrages d'art sur la Durance. Du haut de ses 2 000 ans, le pont du Gard continue de contempler la Provence.

TRADITIONS ET MODES DE VIE

Langue

Depuis le XIX^{e} siècle, certains défendent avec ferveur la langue provençale. Il y eut même un prix Nobel de littérature, Frédéric Mistral (en 1904), qui s'attela à la charge. Il fonda ce fameux mouvement, le félibrige.
Le but de celui-ci était de lutter contre l'enfermement et le discrédit qui frappaient la culture provençale, une lutte incessante et nécessaire pour promouvoir un particularisme ancien. « Ce n'est pas le passé que nous chantons, et ce n'est pas dans une langue morte ; notre langue vit, elle est parlée par tout un peuple, elle a sa gloire, ses savants, ses poètes », écrivit Frédéric Mistral. Pourtant, actuellement de moins en moins de Provençaux parlent et comprennent le provençal et les familles qui emploient encore cette langue sont rares. L'Unesco a d'ailleurs classé le provençal comme langue en danger de disparition ! Des associations, héritières de la pensée de Frédéric Mistral, luttent pour que cette langue ne tombe pas dans l'oubli en proposant notamment des cours. Et s'il n'existe pas d'enseignement bilingue comme on peut le trouver en Bretagne ou dans le pays basque, environ 5 % des élèves connaissent au moins une sensibilisation à la langue au cours de leur scolarité.
La langue la plus répandue est bien évidemment le français, mais un français « chanté » comme le décrivent certains ! Le célèbre accent provençal est devenu emblématique de la région : ici on ne prononce pas les sons « è » et « o » fermé. Les expressions et les tournures de phrases sont également singulières (le « t » devient « tch »...).
Sachez enfin que de très nombreux mots français sont empruntés au provençal. Pensons à pétanque (*petanco* = pèd-tanca), la cargaison (de *carga* = charger), la tire pour désigner une voiture, (*tiro* = petit traîneau), manigance (de *manega* = manche, faire disparaître dans la manche), narguer (de *narga*, parler du nez), patraque (de *patac*, monnaie de faible valeur), baratin (de *barata*, parler)...

Croyances, mythes et légendes

Les mythes et les légendes font partie de la tradition provençale. Dès le Moyen Âge, on associait aux saints, les phénomènes météorologiques qui sortaient de l'ordinaire : les sources et plus généralement l'eau sont à l'origine de nombreuses légendes. Celle de saint Gens, notamment. Cet ermite qui vivait dans les collines du Beaucet (Vaucluse) aurait percé une roche pour en faire jaillir l'eau afin d'hydrater sa mère venue lui rendre visite. Depuis, le 16 mai, on réalise un pèlerinage jusqu'à l'ermitage pour demander la venue de la pluie.

Les légendes exploitent également la peur des habitants, surtout en période de conflits, pillages et invasions. Le surnaturel prend alors toute sa place. Les monstres tiennent une place prépondérante : à Aix, on chasse le Drac, un dragon, à Arles, des démons, et à Tarascon, la fameuse tarasque, une sorte de dragon à six pattes aux yeux rougis. Elle vivait sur le rocher à proximité du château de Tarascon et du Rhône. La bête guettait les voyageurs pour s'en nourrir et hantait les zones marécageuses. Terrorisant la population, la tarasque aurait été vaincue par une jeune fille originaire de Béthanie, sainte Marthe, venue évangéliser la Basse-Provence. Elle aurait capturé la bête puis l'aurait amenée aux habitants qui l'auraient mise en pièces et se seraient convertis à la nouvelle religion. Tous les 29 juillet, à la Sainte-Marthe, Tarascon fête cette victoire. Des festivités proclamées, par l'Unesco, comme faisant partie du patrimoine oral et immatériel de l'humanité.

L'influence de l'église se fait nettement sentir. Il n'est ainsi par rare de trouver aventures de femmes accomplissant des choses extraordinaires pour sauvegarder leur vertu. Comme sainte Eusébie, à Marseille, cette abbesse qui se défigura et se coupa le nez afin de conserver sa chasteté avant que les Sarrazins n'entrent dans le monastère. Horrifiés du spectacle, ils la tuèrent. Elle obtint ainsi la couronne de chasteté et de martyre.

Ou encore la légendes des béguines de la Sainte-Baume qui préférèrent se jeter dans le vide plutôt que de céder aux avances de deux chevaliers. Elles auraient été soutenues par des anges et s'en seraient sorties sans aucune égratignure avant de regagner leur couvent. Le rocher duquel elles se sont élancées porte depuis le nom de rocher des Béguines.

Les mythes sont également associés à l'origine des lieux. A Marseille, la cité tiendrait sa fondation de la rencontre d'une princesse ligure et d'un navigateur phocéen. A Roussillon, dans le Vaucluse, la légende veut que Dame Sermonde s'était éprise d'un jeune troubadour pendant les absences de son mari Raimond, seigneur de Roussillon. Le châtelain jaloux tua son rival et lui arracha le cœur, qu'il fit préparer et déguster à sa femme. En apprenant l'origine du plat qu'elle dégustait, elle s'échappa avant que son mari ne la tue et se jeta dans le vide. On dit que son sang a teinté à jamais le paysage...

Des lieux mais également des animaux. Ainsi, la chèvre est au centre de nombreuses légendes en Provence. A Fontvieille, on raconte qu'au temps où les Maures étaient en guerre contre les Provençaux, l'un d'eux, a fui en emportant un trésor. Il le cacha dans une grotte de la vallée des Baux. Dans la brume, il tomba sur une chèvre qu'il suivit avant de se perdre. On ne le revit plus jamais. Certains bergers auraient revu cette chèvre couverte d'or qui errait ça et là, mais malheur à ceux qui tentèrent de la suivre dans la grotte...

Artisanat

Faïences

Deux écoles essentielles composent les faïences dites de Provence, celles de Moustiers et celles de Marseille. Quelques autres lieux comme Varages, Allemagne-en-Provence ou Apt ont aussi produits de très belles pièces.

- **Marseille** : dans le dernier quart du XVII[e] siècle et au cours du XVIII[e] siècle, Marseille a vu s'épanouir une prestigieuse production de faïences. Le musée Arbaud à Aix-en-Provence possède quelques pièces exceptionnelles sorties des cinq plus grandes fabriques de l'époque : Saint-Jean-du-Désert, Fauchier, Leroy, Gaspard Robert et la Veuve-Perrin.

Les ateliers de Marseille ont utilisé les techniques de décor au grand feu en camaïeu bleu, souvent chatironnés de manganèse, à Saint-Jean. Fauchier utilise le décor au grand feu en camaïeu bleu et le grand feu polychrome. Louis Leroy s'est spécialisé dans l'usage d'un rouge briqueté caractéristique. On pense que la Veuve-Perrin et Gaspard Robert n'ont utilisé que le décor du petit feu qui permet une palette d'émaux variés et l'usage du pourpre de Cassius qui donne les dégradés de rose et de pourpre.

Les pièces de forme sont parfois somptueuses : vases à anses, pots couverts, pots de pharmacie, surtout de table, plaques en demi-ronde-bosse, statuettes, porte-huiliers, glacières, bouquetières, et surtout de magnifiques soupières et terrines. Le décor peint subit des influences variées. Il a évolué en accompagnant les changements de l'histoire, du Grand Siècle à la Révolution.

- **Moustiers** : dans les gorges du Verdon, une longue tradition de poteries s'est établie dès le Moyen-Âge, grâce à la proximité de matières premières : argile, bois et eau. Mais c'est au XVII[e] siècle que le village isolé de Moustiers-Sainte-Marie, a connu un développement hors du commun.

En 1679, Pierre et Joseph Clérissy, faïenciers d'origine italienne viennent s'y installer. C'est au XVII[e] siècle qu'apparaissent à Moustiers les premières faïences vraiment artistiques dans les ateliers de cet artisan de génie qu'est Pierre Clérissy.
À cette époque, Louis XIV, pour renflouer le Trésor public, demande aux Grands d'envoyer à la Monnaie leur vaisselle d'or et d'argent. La demande massive de vaisselle de substitution a ainsi fait la fortune de la faïencerie Clérissy et des autres fabricants de Moustiers.
Une première période de production (1679-1738) caractérisée par les faïences monochromes, d'une belle couleur bleue sur fond blanc, est largement dominée par les faïences Clérissy. On y voit apparaître les grands plats décorés de sujet de chasse (d'après le célèbre graveur italien Tempesta) et, plus tard, d'armoiries.
C'est également vers la fin du règne de Louis XIV et au cours de la Régence que la fabrique de Clérissy produit ses faïences au décor Bérain comprenant d'agréables entrelacs au milieu desquels figurent des nymphes et des faunes, souvent complétés au centre par des personnages mythologiques. En 1738, Joseph Olérys a créé une nouvelle faïencerie à Moustiers. Il rapportait d'Espagne la pratique d'une décoration multicolore qui eut un grand succès.
Cette seconde période de polychromie a duré jusqu'en 1780. Les décors de la première période sont d'abord traités par Olérys avec une nouvelle couleur (jaune, vert, brun, ou violet). Les couleurs sont ensuite associées avec tous les dégradés, pour former de nouveaux motifs polychromes à guirlandes, à rocaille, de style Louis XV, ou à fleurs violettes. Le plus connu des motifs de cette période polychrome est sans doute le décor à grotesques représentant des singes, des ânes musiciens, des oiseaux et des monstres fantastiques. La fin du XVIII[e] siècle voit la disparition des noms de Clérissy et d'Olérys parmi les faïenciers de Moustiers. Le déclin qui s'amorce vient à la fois de la Révolution et du goût grandissant pour les fines porcelaines d'Orient, de Saxe, d'Angleterre et de France.
Il faut noter une troisième période (1780 - 1850) où les très belles pièces des frères Ferrat sont obtenues par la technique du petit feu découvert à Strasbourg. Elle permet, par une deuxième cuisson à température moins élevée, d'obtenir des couleurs plus vives, notamment le rouge cerise et le vert émeraude. La marchandise est écoulée chaque automne, à dos de mulets, vers la célèbre foire de Beaucaire. Durant tout le XIX[e] siècle, la production décline. La dernière fabrique ferme ses portes en 1879 et il faut attendre 1927 pour que, sous l'influence de Marcel Provence, un four soit rallumé. Dès lors, le regain de l'art subtil de Moustiers-Sainte-Marie ne s'est jamais démenti. Aujourd'hui une douzaine d'artisans produisent des faïences dans le respect de la tradition tout en sachant réaliser des pièces plus contemporaines.

- **Apt** : la faïence fine d'Apt était si originale et si raffinée qu'elle aurait pu rivaliser avec la notoriété de Moustiers. Le Pays d'Apt est empreint d'une longue tradition potière grâce à la qualité de ses argiles et ses terres d'ocre. C'est en 1728, que naît à Castellet la faïence fine d'Apt avec la famille César Moulin. La transparence de son émail et ses tons donnent naissance à des œuvres décoratives de toute beauté qui seront très vite exportées dans toute l'Europe. Toutefois, la fin du XVIII[e] siècle voit se développer une attirance grandissante pour les fines porcelaines d'Orient, de Saxe, d'Angleterre et de France. Il faudra attendre plusieurs décennies pour redonner vie à la faïence d'art. Aujourd'hui quelques faïenciers perpétuent la tradition. Au XIX[e] siècle, le succès de la faïence entraîne le développement de tuileries et de fabriques de carrelage. Les carreaux d'Apt Vernin sont fidèles à la tradition depuis 1870.

Santons

Les santons ont illuminé les enfances provençales. Le ravi, le remoulaire, le meunier et son âne, le tambourinaire, le pêcheur et le chasseur, la vieille aux fagots et puis encore monsieur le maire et monsieur le curé… Ils

Lexique

Comme dans toutes les régions, la Provence conserve des expressions et un vocabulaire qui lui sont propres. Des mots imagés, prononcés avec un accent chantant. Ou plutôt, « avé l'accent, con ! »

- **Galéjer** : se moquer, charrier. Une galéjade est une histoire racontée sur le ton de l'exagération.
- **Cagole** : désigne une fille peu vêtue et parlant de façon vulgaire.
- **Dégun** : personne, en Marseillais.
- **Escagasser** : enquiquiner, empoisonner, embêter quelqu'un.
- **Oh fan de chichourle !** : ça alors, oh la la !
- **Peuchère** : employé pour exprimer la compassion, la pitié.
- **Novi** : les jeunes mariés.
- **Fada** : idiot, niais, mais parfois utilisé seul pour finir une phrase dans le sens de « je te jure ».
- **Teste d'aï** : idiot, âne.
- **Boudie** : employé pour « Mon Dieu ! »
- **Cafi** : plein, rempli.
- **Emboucaner** : déranger, embêter, polluer, sentir mauvais.
- **Pichoun** : l'enfant, le petit.

Sur la Route des arts et gourmandises de Provence

Initiée par la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la Route des arts et gourmandises de Provence vous invite à découvrir les meilleurs adresses de Provence à travers le savoir-faire d'artisans passionnés. Porteurs de traditions locales et d'innovations, ces hommes et ces femmes, ambassadeurs du patrimoine vivant de la Provence, vous ouvrent les portes de leur atelier pour un moment de partage. Ces artisans d'art, travaillant les matières comme le bois, le métal, le verre, le textile ou le cuir, et ces métiers de bouche sucré et salé (pâtissier, glaciers, boulangers, chocolatiers, liquoristes, bouchers…) vous accueilleront avec plaisir toute l'année. Plusieurs itinéraires vous sont proposés d'Avignon au sud Luberon, du pays d'Aix aux Alpilles en passant par le pays Arles ou d'Aubagne. Sur le site, de nombreux filtres vous permettront de faire une recherche par critère.

www.artsetgourmandises.fr et Facebook, en tapant : La Route des Arts & Gourmandises de Provence

continuent d'illustrer une sorte de mimodrame inscrit dans la cellule familiale et dans l'esprit populaire. Dans leur silence, dans leurs gestes d'argile figés, les « petits saints » continuent à vivre et à nous raconter la geste jamais renouvelée mais toujours merveilleuse de la Nativité, la naissance d'un petit Jésus dans une étable à Noël. Les santons sont indissociables des crèches, elles-mêmes intimement liées aux Pastorales. Dès la seconde moitié du XVIII[e] siècle, les faïenciers du Pays d'Apt et de Moustiers fabriquent de petites figurines en faïence. C'est l'atelier d'Antoine Batellier et fils qui vulgarisera le santon. D'autres santonniers œuvrent à Marseille, à Aubagne, Aix, Jouques, Venelles, dans le Var, dans le Comtat et à Apt. Depuis plus d'un siècle et demi, le santon tient bon !

Savon de Marseille

De nombreux écrits attestent de l'ancienneté du savon, que ce soit à Rome ou même du temps des Gaulois. Il faudra cependant quitter cette époque et attendre le Moyen Âge pour que la fabrication du savon soit véritablement attestée en Provence. Cette région devient alors la région de la savonnerie par excellence, puisqu'elle a l'avantage de produire les principaux ingrédients nécessaires à la fabrication du savon : l'huile d'olive, obtenue à partir d'arbres poussant sur les terrains secs et calcaires, les cendres sodiques (d'où sera extraite la soude) et les sels, provenant de Camargue. Carrefour de tous les échanges, Marseille devient au XVI[e] siècle le premier fabricant français de savon, suivie de Salon-de-Provence et de Toulon.
En 1688, les règles de fabrication du savon de Marseille sont fixées par Louis XIV – également comte de Provence – et ce grâce à l'édit de Colbert. La principale règle, stipulée dans l'article III, est de proscrire toute utilisation de graisse, et de n'utiliser comme huile végétale que des huiles d'olives pures. Ceux qui seraient trouvés en fraude encourraient le risque d'être chassés de la Provence ! L'époque de la Révolution Française voit régner le savon à l'huile d'olive, qui va ensuite être fortement concurrencé par les savons jaunes à l'huile de palme, fabriqués en Angleterre notamment, ainsi que par les savons marbrés de l'industrie parisienne, utilisant les graines d'arachide et de sésame dans la préparation des huiles de fabrique. La possibilité de substitution offerte par ces matières premières ouvrait la voie aux graines oléagineuses. Par voie de conséquence, elle offrait de nouvelles chances aux Marseillais, Marseille devenant le plus grand port colonial. On assistait donc à l'apparition des huiles de palme et de coprah (amande de noix de coco décortiquée) dans la fabrication du savon de Marseille, toutes deux importées des colonies françaises. Aujourd'hui, le vrai savon de Marseille se fait rare : comme il n'existe pas d'appellation d'origine contrôlée défendant ce produit, la majorité des « savons de Marseille » viennent de... Chine ou de Turquie ! Méfiance donc. Seules cinq savonneries à la méthode traditionnelle subsistent à Marseille et à Salon-de-Provence.

Tissus

Les indiennes : les tissus provençaux ont parcouru un long voyage dans le temps et dans l'espace avant de devenir l'emblème de toute une région. C'est au XVII[e] siècle sur le port de Marseille, qu'arrivent en provenance des Indes, les premiers ballots d'étoffes (les indiennes) et autres cotonnades débarquées dans le charivari des quais du grand comptoir.

La croix de Camargue

Réalisée par le peintre et sculpteur Hermann Paul en 1926, à la demande du marquis Folco de Baroncelli, elle associe symboliquement les gardians et les pêcheurs, les deux composantes du peuple des Saintes-Maries-de-la-Mer. Elle symbolise les trois vertus théologales : la croix pour la Foi, l'ancre pour l'Espérance et le cœur pour la Charité. Les trois extrémités de la Croix sont terminées par des tridents représentant les gardians et l'âme camarguaise. Elle se décline en bijoux ou en sujets d'ornementation pour les maisons.

Ce sont des étoffes de coton, peintes ou imprimées, fabriquées en Inde et acheminées en Europe par les vaisseaux de la Compagnie des Indes orientales des différents pays dont elles constituaient l'un des éléments majeurs des cargaisons. Ces toiles de coton, blanches, bleues ou de couleurs variées, unies ou rayées, ornées de petits motifs répétitifs, connurent un succès considérable. Très vite appréciées pour la gaieté de leurs coloris, ces étoffes deviennent un véritable phénomène de mode, toutes catégories sociales confondues. Il est dit que Louis XIV affectionnait particulièrement sa courte pointe réalisée à Marseille et, en 1745, Voltaire, faisant allusion aux vêtements du maréchal de Saxe durant la bataille de Fontenoy, décrivait « un bouclier de plusieurs doubles de taffetas piqués ». Le succès est tel qu'il inquiète les manufacturiers Lyonnais et autres corporations textiles, qui obtiennent du Marquis de Louvois, l'arrêt de l'importation de ces tissus, véritable prohibition de l'étoffe qui durera 73 ans. Cette interdiction décuple l'intérêt porté aux indiennes qui se développe à nos frontières et favorise la contrebande. Ce n'est qu'en 1758 que la royauté, sous les conseils avisés de la marquise de Pompadour, autorise à nouveau la commercialisation et la confection des tissus.

La fabrication nécessitait plusieurs opérations. La première consistait à blanchir les toiles. Battues, puis séchées, elles étaient ensuite décorées à l'aide de dessins préalablement tracés sur une feuille de papier percée de petits trous. En frottant cette feuille sur du charbon de bois, on faisait apparaître le dessin. Puis les couleurs étaient appliquées à l'aide de planches de bois, sculptées en relief. Les ouvrières « pinceauteuses » retouchaient les dessins au pinceau. Enfin les indiennes étaient lavées et séchées.

En Provence, les cotonnades, malgré la mécanisation industrielle et la disparition progressive des manufactures, surent rester fidèles aux techniques des anciens. De nos jours, inspirés des techniques développées à nos frontières, les industriels relancent les manufactures provençales. Ils adoptent l'impression à la planche et au rouleau de cuivre qui apporte de nouvelles nuances chromatiques et donne de la finesse à l'ouvrage. Abondamment utilisées par les Provençales dans la confection de leur costume, les indiennes feront bouger la mode vestimentaire. A la fin du XIX^{e} siècle, la concurrence de l'industrie textile du Nord de la France amène progressivement le déclin des manufactures du Sud.

De nos jours, seuls les ateliers de Laurade (Les Olivades) à Saint-Etienne-du-Grès continuent de produire ces étoffes fleuries. Les indiennes provençales sont essentiellement commercialisées par quatre entreprises familiales : Soleiado, Les Olivades, Les Indiennes de Nîmes et Valdrôme.

Les boutis : on appelle boutis ou broderie de Marseille, les ouvrages obtenus par l'assemblage de deux étoffes de fin coton par un point avant reproduisant des motifs.

Les dessins, une fois cousus, sont mis en relief par un bourrage donnant à l'ouvrage un aspect au relief très prononcé. Le nom boutis vient du geste qu'il faut effectuer : emboutir, pour faire passer les mèches de coton dans les petits caissons surpiqués.

Le vrai boutis est aussi beau à l'envers qu'à l'endroit, contrairement au trapunto, dont l'envers est doublé de toile à beurre pour faciliter le bourrage des motifs. Le piqué de Marseille ou piqué provençal est le matelassage à la main d'une ouate (laine ou coton) intercalée entre deux étoffes, pouvant être en soie ou en coton, souvent imprimées de motifs provençaux.

Aux XVII^{e} et XVIII^{e} siècles, à Marseille, des brodeuses professionnelles ont réalisé des couvre-lits en blanc sur blanc, piqués à la main et rembourrés au boutis, l'aiguille qui a donné leur nom local à ces ouvrages. La qualité de cette broderie dépendait donc de l'habileté à travailler en trois dimensions. La brodeuse devait remplir à la mèche de coton un décor dessiné qui, sinon, n'aurait donné qu'une surface plate monochrome.

Les créatrices de boutis possédaient un métier consommé, tenant en même temps de l'art et de l'artisanat et qui supposait une connaissance de la lumière : lorsqu'on manipule une broderie, son décor se révèle en fonction de l'éclairage. Les hauts reliefs apparaissent avec le plus d'éclat, les contours restant dans l'ombre.

Le matériel nécessaire à une telle confection est très simple : du tissu de coton, de fines mèches de coton, du fil et des aiguilles dont le poinçon appelé boutis. Charles-Germain de Saint-Aubin, grand-maître de la garde-robe de Louis XV décrit ce travail d'aiguille dans son *Art du brodeur* de 1770. La broderie de Marseille se fait en piquant de petits points de fil blanc sur tous les contours des compartiments ou fleurs dessinées en blanc, ou sur de la baptiste ou de la mousseline doublée d'une autre toile plus forte et tendue sur un métier ordinaire. Quand tous les objets sont ainsi piqués, on retourne le métier, puis, avec un poinçon ou la tête d'une grosse épingle, on insinue plus ou moins un coton filé entre les deux étoffes, par un petit trou fait à l'envers de chaque fleur, pour leur donner du relief. Quand on a ainsi rembourré tous les objets, en prenant bien garde de crever la baptiste ou mousseline, on retourne le métier, puis on sème tous les fonds du dessin de nœuds de fil, faits à l'aiguille l'un après l'autre et très pressés, ce qui produit un fond sablé et des fleurs lisses assez agréables… Que l'on s'imagine un dessus-de-lit immaculé, couvert d'une myriade de fleurs finement découpées, et d'éclatants ramages. L'ombre et la lumière jouent sur ce grand jardin blanc et en éclairent chaque arabesque. Cette étoffe de rêve a existé en milliers d'exemplaires ouvragés par des mains expertes de brodeuses de Marseille il y a 200 ans, et plus longtemps encore, pour couvrir les lits de la noblesse européenne. De nos jours, une renaissance de ce travail donne lieu à la création de nombreux clubs et associations !

Musique – Danses

Les danses traditionnelles tiennent une place importante lors de chaque fête et chaque manifestation organisées. Elles se dansent pour la plupart aux sons du galoubet (flûte à bec à trois trous) et du tambourin. Toutes ont des origines bien différentes : le branle de Saint-Elme, par exemple, se dansait à Marseille chaque fois qu'un nouveau bateau était mis à l'eau. Les cordelles, qui consistent à tourner autour d'un mât auxquels sont

reliés des rubans de couleur, symbolisent la fertilité avec son mât dressé vers le ciel et la marche sinueuse des danseurs dessinant un serpent. La farandole est certainement la danse nationale des Provençaux. Le balancement des bras, la spirale, le serpent, le passage sous l'arc formé par les bras des danseurs sont eux aussi symbole de fécondité.

Par-delà ces styles qui préservent des traditions ancestrales, la région sert également de refuge à de nombreux artistes contemporains qui y ont élu domicile et qui aiment composer dans ce pays béni par les muses. De grands noms y puisent leur inspiration : Patrick Hernandez, Patrick Bruel et bien sûr Renaud.

Dans un tout autre registre, mais également très vivante (particulièrement en Camargue), la culture musicale gitane fait partie intégrante de la culture camarguaise actuelle. De nombreuses formations contemporaines du sud de la France sont nées en Camargue. Avec, pour commencer, les fameux Gipsy Kings, un groupe composé de musiciens issus de deux familles montpelliéraine (les Baliardo) et arlésienne (les Reyes) qui fit danser des millions de personnes avec leur album « Bamboleo » à la fin des années 1980 et qui connut un succès retentissant, en France comme dans le monde entier.

La Provence a également été un des berceaux du rap français dans les années 1990, avec le groupe I Am, originaire de Marseille et précurseur de ce style musical, et la Fonky Family. Aujourd'hui, la relève est assurée par Soprano et Jul.

Sports et jeux traditionnels

La pétanque

Longtemps considérée comme un amusement de feignants et non comme un sport à part entière, la pétanque fait aujourd'hui un gigantesque pied de nez à ses détracteurs en drainant dans ses compétitions internationales un nombre sans cesse grandissant de participants : le concours de *La Provence* à Marseille pour la pétanque, ou celui de *La Marseillaise* (autre journal local organisateur) pour le jeu provençal peuvent s'enorgueillir de plus de trois mille joueurs ! La finale est même télévisée, et la discipline est en passe de devenir olympique ! Mais écoutons donc Maurice Rofritsch, le fabricant de la célèbre Boule Bleue nous conter son étonnante histoire : « Ce que beaucoup de personnes ignorent, c'est que le jeu de boules puise ses origines dans la nuit des temps. Six siècles avant Jésus-Christ, les Grecs jouaient au « sphéristique », jeu qui consistait à envoyer des pièces de monnaie le plus près possible d'une ligne tracée sur le sol. Les Romains occupant la Provence transformèrent ce jeu en remplaçant les pièces de monnaie par des galets de la Durance aux formes arrondies et la ligne tracée sur le sol par un caillou plus petit servant de but… » C'est ainsi que naquit le véritable ancêtre du jeu de boules moderne. Au fil des ans, les galets qui se cassaient souvent à cause des chocs furent remplacés par des boules en bois tourné.

Mais ces boules en bois sont légères et se fendillent volontiers ; et M. Rofritsch reprend son histoire : « A la fin du XIX[e] siècle, dans le village d'Aiguines, dans le Var, des artisans se spécialisèrent dans la fabrication de boules cloutées en bois de buis, un bois à très forte densité. Il existait alors deux qualités de boules. La meilleure ne comptait pas moins de 1 200 clous montés en chevauchement. L'autre était faite avec des clous de taille supérieure et n'avait pas les mêmes qualités de stabilité et de précision. Une paire de boules de bonne qualité ne représentait pas moins de 12 heures de travail artisanal. » Ce n'est qu'en 1923 que les boules en bronze coulé font leur apparition.

Elles sont fabriquées dans la région lyonnaise et commercialisées sous la marque Intégral. Il faudra encore attendre 20 ans avant l'arrivée de la boule contemporaine en acier. « Les progrès réalisés en la matière se résument en l'emploi d'acier spécialement conçu pour ce genre de fabrication. Cette avancée est due à l'évolution des sciences et des techniques », nous dit notre spécialiste. Comme cet acier est produit dans la région de Saint-Etienne, il est logique que les grandes fabriques de boules (Obut, J.B.) soient installées dans cette région et c'est dans la Loire qu'est produite la quasi-totalité des boules à jouer. La Boule Bleue est marseillaise. Après avoir fabriqué des boules cloutées, M. Rofritsch père se lance en 1937 dans la fabrication de boules de bronze. Et ce jusqu'en 1949 où l'acier doux va être utilisé. En 1960, Maurice Rofritsch entre dans l'affaire familiale dont il prendra la direction en 1967.

La joute nautique provençale

Discipline très répandue, la joute provençale ou targo, se pratique de mai à septembre dans les ports de plaisance, les canaux et autres plans d'eau. Très spectaculaire, elle consiste à faire tomber à l'eau un adversaire juché à la proue d'une embarcation à l'aide d'une lance en bois. Les places fortes sont l'Estaque à Marseille, Martigues, et Port-Saint-Louis-du-Rhône.

La course camarguaise

La traditionnelle *bouvino* se déroule dans les arènes des villages du pays d'Arles. Le principe : arracher les attributs (glands, cocardes et ficelles) attachés entre les cornes d'un taureau de race Camargue. Pour cela, les raseteurs (hommes habillés tout de blanc) courent autour de la bête équipés d'un crochet (une sorte de grand peigne accroché au poignet). Les sauts en contre-piste peuvent être impressionnants quand le taureau charge !

Les ferias : chaque année, Arles organise une feria de Pâques (avril) et une feria du Riz (septembre). La ville des Saintes-Maries-de-la-Mer organise également une feria du Cheval (juillet) et une feria « biou y toros » (août). Les ferias se déroulent sur plusieurs jours et sont l'occasion de nombreuses festivités.

Abrivados et bandidos sont des vestiges des temps anciens où l'on s'amusait à provoquer les taureaux dans les cours des mas, d'une époque où les troupeaux traversaient régulièrement les villages pour se rendre sur leurs lieux de pâture. Lors des abrivados, les taureaux sont amenés dans les arènes au trot. Les gardians, à cheval, leur font traverser la ville le plus rapidement possible et les gens, dans les rues, tentent de détourner les bêtes de leur but. Les gardians doivent veiller à ramener les bêtes dans le troupeau. La bandido fonctionne à l'inverse : c'est le retour des bêtes aux prés.

LA PROVENCE GOURMANDE

La cuisine provençale est à l'image de la région : généreuse et variée. Que ce soit les chefs réputés ou la plus humble des cuisinières, on s'attache ici à sublimer les produits d'un terroir abondant. Un exceptionnel terrain de jeux pour les amateurs de bonne chère qui n'ont qu'à tendre la main pour attraper ce qui se fait de meilleur sur terre et dans la mer : des fruits gorgés de soleil aux poissons les plus fins en passant par les plus subtils des aromates. Argument ultime, la qualité de la cuisine provençale tient autant à ses saveurs qu'à ses vertus : les préceptes du régime méditerranéen ne sont plus à démontrer. Alors, à table !

SPÉCIALITÉS LOCALES

L'aïoli

Le vendredi, c'est aïoli ! Ne soyez pas étonné de trouver ce plat si typique sur de nombreuses ardoises de restaurant ce jour-là. Bien plus qu'une « mayonnaise à l'ail », l'aïoli demande avant tout un savoir-faire et beaucoup d'huile de coude pour émulsionner l'ail et l'huile d'olive, à laquelle il est d'usage d'ajouter un jaune d'œuf et du citron, à l'aide d'un pilon dans un mortier. La sauce obtenue sert à relever la morue, les bulots, les légumes bouillis qui l'accompagnent : haricots verts, carottes, chou-fleur et pommes de terre, ainsi que l'œuf dur. Un plat simple mais très goûteux. A déguster évidemment en duo. Car comme le rappelait Frédéric Mistral : l'ail « a aussi une vertu : c'est de chasser les mouches ».

L'anchoïade

L'anchoïade est à la Provence ce que la fondue est à la Savoie ! Même si ce plat est servi froid, le principe est le même : on trempe des morceaux (ici, en l'occurrence des bouts de carottes, chou-fleur, céleri et autres crudités) dans un récipient commun. La « sauce » est composée d'anchois, de câpres, d'huile d'olive et d'ail écrasés. On peut aussi déguster l'anchoïade tartinée sur des morceaux de pain.

La bouillabaisse

Le plat est d'origine modeste : c'était la soupe de poissons des pêcheurs des calanques qui, de retour au port, faisaient chauffer au bord de l'eau un chaudron rempli d'eau de mer. Ils y faisaient cuire les poissons invendables et rajoutaient quelques herbes et du fenouil. Au fil du temps, on améliore le plat : l'eau de mer est remplacée par un fumet, les poissons deviennent plus nobles... Si bien que le plat des pauvres est devenu celui des bourgeois. Aujourd'hui encore, pour manger une bonne bouillabaisse, il faut y mettre le prix. Il faut surtout se méfier des restaurateurs peu scrupuleux... Depuis 1980, des restaurateurs ont établi une charte de la bouillabaisse qui détermine notamment les poissons à utiliser (au minimum 4 espèces de poissons de roche parmi les suivantes : rascasse, rascasse blanche, araignée (vive), galinette (rouget grondin), saint-pierre, baudroie (lotte), congre ou scorpène). Vous êtes prévenus !

Le crespeou

Le crespeou est un gâteau d'omelettes d'herbes et de légumes empilés par couches superposées que l'on mange froid accompagné ou non d'un coulis de tomate. Cette recette est a priori native d'Avignon et du haut-Vaucluse (Piolenc, Orange) et a gagné progressivement toute la Provence. Le crespeou, traditionnellement cuisiné pour prendre des forces avant d'aller travailler au champs, est composé d'au moins quatre couches de couleurs : une rouge à base de tomate, une orange avec de la carotte, une verte donnée par l'épinard ou la feuille de blette, et une noire avec l'olive. On peut également faire une couche beige avec de l'oignon, du fromage, ou même du poisson.

La gardianne

La gardianne, qu'on appelle également daube, est un plat typique de Camargue qui consiste à cuire de la viande de taureau (en général pris dans le collier, la joue, la pointe de la culotte ou de la tranche) dans du vin rouge, avec des aromates, oignons et carottes. Le plat ne demande pas beaucoup d'adresse : seuls la patience et le choix du vin dépendront de la réussite du plat.

La fougasse

C'est un pain typiquement provençal, assez plat et généralement sculpté pour former différentes « branches ». Il existe une extrême variété de fougasses : chaque région, ville et même famille a sa recette ! Et si la plupart sont salées et à l'huile d'olive, parfois agrémentées d'olives, de lardons ou d'anchois, elles peuvent être également sucrées et aromatisées à la fleur d'oranger. Les deux versions sont délicieuses...

Les petits farcis

Originaires de l'arrière-pays niçois, les petits farcis se dégustent aujourd'hui dans toute la Provence. Tomates, courgettes, poivrons, aubergines sont évidés et fourrés d'une farce composée de viande ou de chair à saucisse, de mie de pain, d'aromates, et cuits au four. Les petits farcis sont consommés aussi bien chauds que froids. Pour la petite histoire, ils ont été inventés par les femmes de paysans passées maître dans l'art d'accommoder les restes.

Eyguebelle
1949

LE VRAI GOÛT DU FRUIT

DÉCOUVERTE AU COEUR DES SIROPS & LIQUEURS

Visite et Dégustation Gratuites

OUVERT 7J/7 de 10h à 18h NON STOP

www.eyguebelle.com

VALAURIE: à 5 min. de la sortie A7 Montélimar SUD direction Nyons.

3 chemin de la Méjeonne 26230 VALAURIE Tél. 04 75 98 03 80 domaine@eyguebelle.com

Recettes

- **Tapenade** : *(pour 6 personnes) 200 g d'olives noires dénoyautées, 5 filets d'anchois à l'huile, 8 petites câpres, 1 gousse d'ail, huile d'olive*. Hacher finement la gousse d'ail. Mettre dans le bol d'un mixeur les filets d'anchois, les câpres, l'ail, les olives noires et l'huile d'olive afin d'obtenir une pâte homogène.

- **Gardianne de taureau** : *(pour 6 personnes) 1,5 kg de viande de taureau, 1 bouteille de côtes-du-rhône, 2 oignons, 2 carottes, 1 branche de céleri, 1 zeste d'écorce d'orange, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni (thym, romarin, laurier), concentré de tomate, huile d'olive, sel de Camargue, poivre*. Faire mariner toute une nuit la viande coupée en morceaux dans le vin avec les oignons, carottes, céleri émincés, l'écorce d'orange et le bouquet garni. Le lendemain, dans une cocotte, faire revenir la viande à l'huile d'olive. Saler, poivrer. Saupoudrer de farine, ajouter une cuillère de concentré de tomate, puis verser la marinade à hauteur avec les légumes. Laisser cuire environ 3 heures pour que la viande soit bien fondante. Servir avec du riz camarguais.

- **Fougasse** : *(pour 8 personnes) 500 g de farine, 2 sachets de levure de boulanger, 20 cl d'eau, 10 cl d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de romarin sec, 2 cuillères à café de sel*. Verser la farine dans un saladier. Former un puits et verser l'huile d'olive, le sel, le romarin et la levure délayée dans un peu d'eau tiède. Mélanger et ajouter de l'eau tiède afin d'obtenir une pâte qui ne colle plus mais qui soit néanmoins molle. Pétrir à la main jusqu'à ce que le mélange forme une pâte lisse et élastique. Couvrir d'un torchon humide et laisser la pâte lever pendant 1 heure dans un endroit tiède. Pétrir à nouveau la pâte pour la faire retomber. L'étaler avec les mains sur une plaque de four huilée. Laisser à nouveau lever 20 minutes. Après avoir huilé sa surface, la cuire une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C. Avant d'enfourner la fougasse, vous pouvez également l'enduire d'une purée d'anchois que vous aurez réalisée avec 10 filets d'anchois et un peu d'huile d'olive.

Les pieds-paquets

Avant de goûter ce plat typiquement marseillais, sachez de quoi il est composé. Les paquets désignent l'estomac (ou la panse) de mouton découpée et roulée en forme de paquets farcis de petit salé, d'ail et de persil, quant aux pieds... ce sont les pieds du mouton ! Le tout est mijoté dans une sauce au vin blanc et à la tomate. Autant dire que si ce plat est un incontournable (et qu'il est vraiment délicieux), il ne faut pas le déguster n'importe où. En 1993, une association, La Charte des pieds et paquets marseillais, a d'ailleurs été créée par des restaurateurs et des personnalités pour prouver le sérieux et la qualité de cette recette originale à déguster sans faute.

Cuisine et histoire

C'est certainement, l'arrivée des Grecs dans la cité phocéenne qui infléchit la tendance de la cuisine provençale vers un emploi plus prononcé pour les épices. Du bas Moyen Âge, avant 1300, très peu d'écrits nous sont parvenus. Les recettes se transmettaient de mère en fille et chaque génération y apportait sa touche personnelle. Plus tard, une seule chronique, celle de l'Arlésien Bertrand Boysset nous révèle ce que fut la cuisine provençale aux XIV^{e} et XV^{e} siècles. En ces temps reculés, les Provençaux se nourrissaient en grande partie de pain, de légumes verts, de très peu de viande, de gibier et de poissons sur les zones littorales. En effet, la viande était rare. Le bœuf et le mouton étaient élevés, non pas pour la boucherie, mais pour le travail et la laine. Avant 1910, le porc était signe de richesse. Son élevage devint accessible grâce à la pomme de terre. Il était plus facile de trouver de la viande salée de chèvre et plus rarement de vieux chevaux. Les bergers faisaient la moutonaise. La bête morte accidentellement était désossée, passée au sel, roulée dans un sac pendant huit jours, aromatisée. La viande était de nouveau roulée et conservée dans la peau de la bête. Le gibier donnait d'excellents plats. Parfois même, de la marmotte était au menu ! Il est vrai que chasse et pêche fournissaient un complément de nourriture non négligeable. Les oiseaux (et en Provence on entend par oiseaux tous les volatiles) étaient des mets appréciés : tourterelles à la broche bardées de fenouil, perdrix rôties enrobées d'une feuille de vigne et à la saison du passage, grives, merles, tourdes, cailles… Le Provençal a la réputation d'être un mangeur de petits oiseaux. Il le prend au piège ou l'attend au poste.

La tomate, la pomme de terre, qui fit terriblement défaut lors des grandes famines, les haricots ont été importés d'Amérique. L'artichaut, venant d'Italie, n'arrive en Provence qu'au XVI^{e} siècle et l'aubergine originaire d'Asie méridionale ne vint sur notre table qu'au XV^{e} siècle. Cultivé dès 1300, l'olivier ne prit un essor réel qu'aux XVIII^{e} et XIX^{e} siècles. C'est de cette époque que date réellement la cuisine que nous connaissons aujourd'hui.

La soupe au pistou

C'est une soupe qui se consomme l'été : ses ingrédients se trouvant essentiellement à cette époque de l'année. Haricots verts, haricots coco, pomme de terre, cébettes, tomates... sont cuits dans un bouillon pour donner une soupe assez épaisse à laquelle on rajoute des pâtes et bien entendu du pistou (basilic, ail, huile d'olive réduits en purée). Un plat reconstituant et plein de saveurs.

La ratatouille

Son nom vient vraisemblablement du mot touiller, mélanger, et évoque dès le XVIIIe siècle un ragoût grossier. Si l'on s'accorde sur son étymologie, la recette de la vraie ratatouille est nettement plus controversée. Les ingrédients principaux sont des aubergines, des oignons, des courgettes, des poivrons, des tomates et de l'ail. Après, les puristes vous diront qu'il faut faire frire chaque variété de légumes les unes après les autres pour ne pas dénaturer leur goût, d'autres privilégient la cuisson de tous les légumes ensembles. Certains rajoutent de la chair à saucisse, d'autres crient au scandale. Bref, vous l'aurez compris, la ratatouille est un sujet à aborder avec précaution !

La tapenade

Un bon apéritif ne peut se faire sans tapenade dans le Midi ! Cette purée principalement constituée d'olives broyées, d'anchois et évidemment de tapena (câpres en occitan), d'où son nom, peut être dégustée sur canapé ou bien encore en y trempant des bâtonnets de légumes. Mais elle peut aussi servir de farce pour la volaille et les viandes.

PRODUITS DU TERROIR

Viandes, volailles et gibiers

Hormis l'élevage caprin destiné à la production fromagère, on découvre essentiellement en Provence l'élevage ovin avec le mouton et bovin avec le taureau de Camargue. Issu d'une tradition locale millénaire, l'élevage ovin des Bouches-du-Rhône a su conserver importance et vitalité en s'adaptant aux évolutions contemporaines de la société. Le département compte environ 200 éleveurs pour un cheptel de près de 140 000 brebis, essentiellement réparti entre les plaines de la Crau et du Comtat. Évitant les excès de l'élevage industriel, les éleveurs privilégient toujours les cycles naturels, ceux de l'herbe et du troupeau. Les cheptels sont de grande taille, depuis trois cents têtes jusqu'à plusieurs milliers. Les brebis produisent en moyenne un agneau par an. L'alimentation du troupeau repose quasi exclusivement sur le pâturage selon trois périodes caractéristiques. En été, la grande transhumance vers le massif alpin assure une alimentation de qualité aux brebis en fin de gestation. De la descente d'estive à la fin février, les regains des prairies irriguées procurent une ressource sûre et abondante pour la période d'agnelage puis l'allaitement des agneaux. Au printemps, le troupeau pâture la Crau sèche, les parcelles en friches ou les collines. Des cultures fourragères annuelles, les herbes de printemps, peuvent compléter ces parcours.

L'agneau de Crau-Alpilles, de Sisteron et du Luberon.

Trois produits de très haute qualité en Provence. L'identification des agneaux dès la naissance permet aujourd'hui d'assurer leurs traçabilité de la sortie de la bergerie jusqu'au consommateur. La marque apporte la garantie du respect d'un mode d'élevage très surveillé et contrôlé. Les agneaux sont abattus vers l'âge de 3 à 5 mois. La viande produite est de très bonne texture. Son arôme et sa saveur, du fait d'un excellent équilibre graisse/fibre, demeurent exquis. Les meilleures agnelles sont soigneusement sélectionnées par l'éleveur pour le renouvellement du troupeau ou pour être commercialisées comme femelles de reproduction.

Le gibier.

Depuis des siècles et des siècles l'homme chasse avec une réglementation qui s'est modifiée au fil du temps. D'antan, réservée aux riches, elle est aujourd'hui ouverte à tous et peut être classée, pour certains, comme une grande passion, notamment en Provence. Nous retrouvons, dans la région provençale, trois sortes de gibiers, le gros gibier avec le sanglier, le chamois et le chevreuil ; le petit gibier avec le lapin, le lièvre, le faisan, la bécasse, la grive, le merle, la perdrix et enfin le gibier d'eau avec le canard, l'outarde, la foulque, la macreuse. Les chasseurs se rassemblent généralement par catégories de gibiers. Les anciens diront que le gibier se fait rare de nos jours mais l'ouverture de la chasse est attendue, en Provence, avec beaucoup d'impatience.

La transhumance

Les éleveurs ovins ont su conserver le caractère naturel et authentique de l'élevage de Provence, dont le pilier de voûte reste la grande transhumance. Au cours du mois de juin, les troupeaux quittent la basse Durance pour rejoindre les Alpes-de-Haute-Provence. Dans cette région aussi les ovins représentent la principale activité agricole avec une importante production d'agneaux gras. Ce sont des résidents. Ils ne migrent pas et disposent de vastes terrains de parcours. L'hiver, ils s'abritent dans de grandes bergeries, les jas. La transhumance représente un enjeu capital pour l'environnement. Aucune autre pratique n'est susceptible d'entretenir à si faible coût une aussi grande étendue et une aussi grande biodiversité. L'avenir de nombreux paysages, de nombreux biotopes, passe par son maintien et son renforcement.

Le taureau de Camargue.
Elevés la plus grande partie de leur vie en plein air, ces bovins participent à la protection de l'écosystème. Leur chair, très maigre et riche en protéines, fait le bonheur des amateurs. Cet emblème de la Camargue offre une viande de qualité exceptionnelle récompensée par une AOC Taureau de Camargue. L'appellation concerne un cheptel de près de 20 000 têtes dont environ 5 000 sont destinées chaque année à la boucherie. Les spécificités liées à cette AOC sont diverses. Il faut tout d'abord avoir à l'esprit la particularité de l'élevage des taureaux de Camargue destinés à la sélection des animaux pour les manifestations taurines. Ceci implique un élevage extensif, c'est-à-dire sur de grands espaces sauvages où l'animal est libre de ses mouvements avec au moins six mois passés en zone humide et sans apport alimentaire extérieur. Cet élevage traditionnel des taureaux garantit la régularité de la qualité de la viande et la typicité gustative du produit.
Le suivi de la provenance de la viande de taureau est une autre garantie véhiculée par l'AOC. L'aire géographique d'élevage est clairement délimitée et l'origine de la viande reste indiquée jusqu'au consommateur. En effet, l'animal est suivi de sa naissance à son entrée à l'abattoir, puis la viande est conditionnée de façon à assurer une traçabilité parfaite du produit tout au long des étapes de transformation et de commercialisation.

Charcuteries

Même si elle peut être considérée comme d'origine ardéchoise ou drômoise, la caillette, cette préparation à base de viande de porc et de blettes ou d'épinards entourée de crépine, fait partie des spécialités de charcuterie en Provence. On la déguste dans le Comtat venaissin (Vaucluse) relevée de thym et de sauge. Tandis que dans le Var, plus précisément à Flayosc, elle se compose de foie de porc, de ris de veau, d'ail et de persil. La légende veut d'ailleurs que les pierres des autochtones ayant voulu lapider un évangélisateur se sont transformées en caillettes !

Le saucisson d'Arles : c'est l'un des des plus anciens saucissons secs fabriqués en France. Il aurait été importé de Bologne en 1655 par le charcutier arlésien Godart. Selon sa recette originelle, il contenait de l'âne, du porc et du bœuf en leurs parties maigres, plus du gras de porc et des épices (girofle, gingembre, muscade). Aujourd'hui, l'âne n'est plus utilisé, mais sa principale caractéristique reste sa composition : contrairement à la plupart des saucissons, il n'est pas uniquement composé de porc, mais contient essentiellement du bœuf. Seuls quelques charcutiers perpétuent encore la tradition de ce produit : la maison Genin, à Arles, dont la recette se transmet de père en fils depuis 1877, ainsi que la charcuterie Alazard et Roux, à Tarascon.

Dans les Alpes-de-Haute-Provence, on trouve également la secca d'Entrevaux, un jambon sec qui s'apparente à la viande des Grisons et créé par le boucher du village, et la moutonnesse, un jambon d'agneau qui répondait à l'origine au besoin de conserver la viande des bêtes blessées pendant la transhumance.

Poissons, fruits de mer et crustacés

Le poisson est indissociable de l'image de la Provence. Sur les étals des marchés ou sur le vieux port de Marseille, le rouget, le loup (qu'on appelle ailleurs bar), la sardine ou la dorade, toujours royale dans ses habits d'argent, se partagent la vedette. Mais également la rascasse, le grondin, la lotte et l'araignée, principaux éléments de la fameuse bouillabaisse. Sans oublier les autres produits de la mer tels que les supions, les favouilles (petits crabes), le calamar, le poulpe, les oursins et la langouste.
Aujourd'hui, les poissons de la Méditerranée, daurades, sars, pageots, loups, sont tous délicieux mais hélas tellement coûteux sur les étals qu'ils en deviennent inabordables au restaurant ; nombre de grands restaurateurs qui veulent travailler du frais sont ainsi obligés de commander un arrivage journalier de l'Atlantique.
Une petite astuce, si vous voulez déguster des poissons d'exception, tout juste sortis de la mer : n'hésitez pas à écumer les tout petits ports au retour des bateaux, aux alentours de Marseille. Sympathisez avec les pêcheurs, si vous savez vous faire apprécier, ils vous trouveront toujours une belle pièce au fond de leur nasse, à bon prix.

Fromages, produits laitiers

La Provence est assez pauvre en fromages. On ne peut compter que sur la tomme de brebis dans la région de Toulon mais aussi d'Arles ou elle est également appelée « gardian ». La tomme d'Arles est une spécialité de Camargue depuis 1923. Sans croûte, elle est de forme carrée (cette forme ne vient pas des moules, ronds, mais

Des huîtres en Camargue !

L'anse de Carteau, à Port-Saint-Louis-du-Rhône, est bien connue pour son élevage de moules. Mais depuis trois ans, une trentaine de mytiliculteurs a décidé de diversifier son activité et propose des... huîtres ! Les naissains viennent de Vendée ou de Normandie et se développent dans cette zone halieutique très favorable à la croissance des coquillages grâce à l'apport d'eau douce du Rhône et d'eau salée de la Méditerranée. C'est la seule huître labellisée « éco-acteur – réserve de biosphère » garantissant une récolte dans le respect des règles écologiques du parc de Camargue. Les huîtres de Camargue, appelées « reines de Camargue », sont charnues et on leur prête même un petit goût de noisette. A tester !

du fait que les fromages sont stockés côte à côte, très serrés). Elle mesure 6 centimètres de côté et 1,5 centimètre d'épaisseur et se présente nue, recouverte d'une feuille de laurier. Ce fromage fondant et onctueux est produit par une vingtaine de producteurs (soit entre une et deux tonnes de fromage par an). On le trouve donc assez facilement sur les marchés, chez les crémiers, épiciers et restaurateurs de la région.
Également nombreux sur les étals, le fromage de chèvre de Banon (AOC) et plus généralement dans les monts de Vaucluse avec notamment les picodons marinés dans l'huile d'olive et dans les Alpilles. Réalisés au lait cru, ces fromages sont de petits palets, entre 6 et 8 centimètres de diamètre. On les consomme, selon leur degré d'affinage, crémeux, secs, mais aussi marinés à l'huile d'olive, cendrés ou aux herbes. Dans les régions du littoral, le long de la côte bleue, les chevriers fabriquent la brousse du Rove qui se déguste principalement avec des mets sucrés.

Fruits et légumes

La Provence est réputée pour ses cultures fruitières en raison de son climat, mais aussi d'un savoir-faire ancestral. De grandes exploitations utilisant des techniques modernes comme dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône côtoient des structures familiales des Alpes-de-Haute-Provence. Ces nouvelles techniques permettent aux fruits provençaux d'inonder, plus tôt, de leurs couleurs, les marchés.

Le Comtat Venaissin, un des plus beaux jardins de France

Premier producteur national pour les pommes, les cerises, le raisin de table, les tomates et les melons, à la deuxième position pour les poires, les fraises, les asperges et bien d'autres légumes, artichauts violets, courgettes, salades, choux, ail, radis, potiron, etc., le Comtat Venaissin mérite sans conteste le titre de jardin de la France.
Cela saute aux yeux au printemps avec les floraisons d'arbres fruitiers et aux narines, un peu plus tard, quand fraises et melons à maturité embaument tout ce pays de basse Durance.
Sa fortune vient de l'excellence de l'argile grasse qui fait son sol, de l'abondance des eaux des Sorgues qui se prêtent bien à l'irrigation, de la générosité solaire et de l'action bienfaisante du mistral, dont il faut toutefois limiter les ardeurs par des rideaux coupe-vent.

Les fruits provençaux

Les pêches, nombreuses dans la région, sont de plus en plus cultivées. Les melons, et notamment le melon de Cavaillon, est très réputé, mais on le trouve aussi sur le plateau de Forcalquier ; les abricots, un des fruits les plus prisés de l'été ; les fraises qui font la réputation de Carpentras ; les cerises, bigarreaux et burlats en Provence ; les figues, qu'on peut souvent trouver à l'état sauvage ; les pommes, une des principales productions fruitières en Provence ; le raisin dont une grande partie est destinée à la viticulture.

Les champignons

Les champignons constituaient une nourriture de saison. Quiqueran de Beaujeu – qui s'est plu, au milieu du XVI[e] siècle, à célébrer, dans la Provence louée, le charme de la vie rurale dans sa métairie de Joyeuse Garde à Mouriès – affirme que c'est la nourriture quasi exclusive de l'automne. Il recommande de faire bouillir les champignons à l'huile avec un rejeton de poirier pour leur faire perdre leur malignité et de déguster les bolets, après les avoirs creusés et remplis d'huile et de sel.

© PELLEGRIN Muriel – Coll. OT de Vaison et de l'Enclave

Truffes, Apt.

La truffe

Vers la fin du mois de novembre, la Haute-Provence commence à frémir de plaisir, et ce n'est pas à la perspective des agapes calendales. A Carpentras, à Apt, à Richerenches, on va vous parler de « diamant noir », de « pomme féerique » que créèrent un jour Aphrodite, Héphaïstos et Dionysos, assemblés dans l'Olympe pour assouvir leur désir de perfection gustative. Sur les marchés de Vaucluse flotte à ce moment de l'année, un parfum de rêve, subtil et vertigineux : la saison des truffes commence. Pas de précipitation ! Grimod de la Reynière laissait aux ignorants, aux palais sans expérience, la gloriole de déguster les premières truffes.
Celles-ci pour dégager tout leur arôme doivent être parvenues à leur pleine maturité après les premières gelées. De toute façon dès le mois de décembre, les prix flambent en prévision des fêtes de fin d'année. Et pourquoi la truffe provoque-t-elle ce délire ?
Les gourmets lui reconnaissent un goût exceptionnel, un arôme subtil capable de communiquer ses parfums à bien d'autres mets : le foie gras, la poularde, les œufs brouillés dont elle décuple les qualités gustatives. Et puis soyons francs, la truffe est une grande capricieuse. A l'origine c'est un champignon dont le mycélium est associé aux racines d'un arbre : chêne, noisetier, tilleul, etc. Malgré les efforts de l'INRA et d'innombrables trufficulteurs de la région, cette reine de la gastronomie ne donne pas de production régulière : le sol, le climat, l'altitude, la font varier de façon importante.

Elle fut d'abord l'objet d'une récolte sauvage, mais en 1808, Joseph Talon, agriculteur près de Saint-Saturnin-d'Apt, sème des glands et, quelques années plus tard récolte des truffes. C'est la première initiative connue d'implantation d'une truffière artificielle. Quarante ans après, un autre pionnier de Carpentras, Auguste Rousseau, développe avec succès les essais de Talon. En 1909, les mercuriales de janvier comptabilisaient 35 000 kg de truffes sur le seul marché d'Apt. Il faudra attendre 1972 pour une culture plus moderne basée sur des observations scientifiques. Après l'épidémie de phylloxéra qui ruine toute cette région viticole, les agriculteurs plantent des chênes truffiers dans les vignes décimées, car la truffe adore les terrains vinicoles, soit, un sol calcaire, pierreux, une altitude moyenne une exposition sud-ouest ou sud-est, un climat relativement doux sans grosse gelée, avec un enneigement court. La truffe se forme entre mai et juillet et si quelques orages sévissent en août et septembre, elle gonflera vite et sera « mûre » entre mi-novembre et début mars. A ce moment-là, elle dégage un parfum que le chien, le cochon ou la mouche sentiront pour le plus grand plaisir du « caveur ». Avant de vous mettre à table, retenez que le caveur est le ramasseur de truffes, que celle-ci se nomme rabasse en provençal et que le brulé est l'auréole dépourvue de végétation qui se forme autour des arbres dont les racines portent le précieux champignon. Aujourd'hui, le Var, le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône sont les premiers producteurs de truffe en France.
Enfin, sachez que la passion truffière ne date pas d'hier : on a découvert en Mésopotamie, sur le site de Mari, vieux de 4 000 ans la première trace écrite sur des tablettes d'argile, de l'existence de la truffe. Sachant que tous les exégètes bibliques situent le Paradis terrestre dans cette région, il ne vous reste qu'à vous joindre à Alexandre Dumas, faisant dire à la truffe : « mangez-moi… Et adorez Dieu ! »

Pains, pâtes

Le pain et les céréales tiennent une grande place dans l'alimentation provençale. D'abord le pain, largement consommé, lors des repas, petits-déjeuners, déjeuners et dîners mais aussi en collations prises sur le pouce et agrémenté de fromages, olives ou d'anchois. Il est couramment servi en tranches pour agrémenter des potages comme la bouillabaisse, l'aïgo boulido (eau bouillie) aromatisée d'ail et de sauge et versée sur des tranches de pain arrosées d'huile d'olive. Sa consommation au XIX[e] siècle était énorme. Entre 1850 et 1914, elle était de 1,8 kg par personne et par jour. Chaque contrée avait sa forme spéciale de pain, tout comme chaque pays avait sa recette.

Huiles, épices, condiments

Oignon, ail, échalote, thym, romarin, sarriette, sauge, laurier, basilic sont autant de condiments cueillis dans la garrigue ou récoltés au jardin. Ils allient à la fois valeurs gustatives et olfactives propres à chaque recette.

Herbes de Provence

Pour tout Français né au-delà des limites de notre province, l'expression verbale « herbes de Provence » est le départ d'un rêve : une table dressée à l'ombre d'une treille ou sur une place ombragée de platanes où chante une fontaine, image enluminée par l'éclat du soleil filtrant entre les branches. N'oublions pourtant pas le principal : une table c'est bien, mais que servir dans ces assiettes en faïence ? Et là commence le défilé des rêves : la daube, l'agneau de Sisteron, le ragoût de petits légumes, les tomates farcies, les aubergines en gratin, les poivrons au fromage de chèvre, les rougets, le Banon. N'ajoutez plus rien, le rêveur n'en peut plus, une seule pensée le hante maintenant, tous ces plats ont un point commun dans leur recette : les herbes de Provence. Ce sont elles que nos grands-mères nommaient les bonnes herbes, qu'elles avaient patiemment cueillies et mises à sécher et que leurs ancêtres avaient utilisé pour parfumer leur cuisine sans employer les « épices », que les Croisés avaient ramenées d'Orient et que leurs bourses paysannes ne pouvaient absolument pas s'offrir. Alors ! Ces herbes, quelles sont-elles ?

Le riz de Camargue

Si le riz a été introduit au XIII[e] siècle en Camargue sur ordre d'Henri IV, ce n'est qu'au XIX[e] siècle que cette culture prend véritablement son essor. C'est en effet dans les années 1840 que les rizières vont être très utiles pour absorber l'eau des grandes crues du Rhône qui est à proximité, ainsi que pour lutter contre le sel qui menace de transformer la Camargue en désert. Le rôle essentiel des rizières restera, jusqu'en 1930, la préparation des sols pour d'autres cultures comme la vigne. Mais l'interruption du transport maritime pendant la Seconde Guerre mondiale, et la pénurie de denrées alimentaires, pendant et après l'Occupation, incitent alors les producteurs à donner à la culture du riz la place qu'elle mérite. On nivelle les terres, on constitue un réseau de canaux d'irrigation et de drainage, on crée des stations de pompage, des silos et des usines pour le stockage et la transformation du riz... En 1958, les rizières s'étendaient sur 30 000 hectares ! Aujourd'hui, on compte encore 200 riziculteurs qui cultivent 21 200 hectares avec une production de 120 000 tonnes de riz paddy, soit 99 % de la production française. Depuis 2000, le riz de Camargue bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP). Les deux types les plus emblématiques sont le riz long noir et le riz long rouge.
Le riz constitue le pivot du système agricole en Camargue. Le modèle fonctionne ainsi : trois années de culture du riz qui dessalent suffisamment le sol, mais le conduisent progressivement à son infestation par les mauvaises herbes. On introduit alors une culture pluviale qui peut être du blé dur, du colza, du sorgho, du tournesol, etc. Au bout de trois ans, la salinité réapparaît et il faut revenir à la culture du riz.

A tout seigneur, tout honneur, le thym, que l'on nomme ici la farigoule. Toute la saveur des collines est concentrée dans cette petite plante grise aux tiges dures, ligneuses, dont les minuscules fleurettes roses colorent au mois de mai les cailloux qui recouvrent si souvent les sols. A côté de lui, son inséparable compagnon, le romarin. Un bel arbuste de près d'un mètre de hauteur, aux feuilles vert brillant, au revers argenté, qui donne deux fois par an, au printemps et à l'automne des fleurs parfumées allant du blanc au bleu profond. Un conseil, lorsque votre barbecue est prêt, jetez sur les braises une ou deux branches de romarin fraîchement cueilli, alors la plus modeste des saucisses deviendra un festin ainsi assaisonnée par la fumée odorante du romarin.

Troisième élément important, la sarriette, que tout le monde ici connaît sous le nom de « pèbre d'ail » (ou ase) ou poivre d'Ane, à la saveur piquante. Guère plus de vingt centimètres, de petites touffes de feuilles vertes légèrement piquantes, aux petites fleurs blanches, que l'on trouve souvent au bord des chemins, mais jamais dans la plaine. Les plus méridionales apparaissent en Luberon, mais leur terrain de prédilection, c'est la Haute-Provence, la montagne de Lure ou la vallée de l'Ubaye.

Ces trois plantes sont les bases fondamentales des herbes de Provence. Sans elles, il n'est pas question de cuisine, mais on peut leur en rajouter bien d'autres, qui selon leur présence ou leur intensité donneront une personnalité particulière aux plats qu'elles garniront. L'origan – ou marjolaine – que l'on trouve en lisière des bois et qui parfume délicieusement le coulis de tomates et la pizza. Espérons que nos frères napolitains ne nous en voudront pas de l'annexer à notre cuisine. Le fenouil, poussant au bord des routes, avec de grandes fleurs jaunes en ombrelles et un inimitable parfum d'anis : indispensable pour griller une dorade ou un loup ou pour parfumer l'eau de cuisson des châtaignes. N'oublions pas le laurier, élément important du bouquet garni traditionnel. C'est un arbuste décoratif, souvent taillé en boule, à ne pas confondre avec le laurier-rose, (qui est quant à lui un poison violent). C'est aussi avec la sauge, un des éléments fondamentaux de l'aïgo-boulido : la soupe des lendemains de fête.

Mentionnons aussi le basilic, cette magnifique plante d'un vert tendre à la senteur puissante, de réputation aphrodisiaque, mais qu'il ne faut pas appeler pistou, contrairement à une habitude répandue. Celui-ci est une sauce, à base d'ail et de basilic, finement pilés et montés à l'huile d'olive, que l'on ajoute généralement à une soupe de légumes d'été ou à des tagliatelles fraîches. Et du pistou nous passons à l'ail.

Ce n'est pas à proprement parler un composant des herbes de Provence, bien que la plus ancienne gousse cultivée, ait été trouvée sur les collines de Lançon, face à l'étang de Berre. Et puis sans lui que les assiettes seraient tristes.

Le sel de Camargue. Actuellement, 15 % de la superficie du delta du Rhône sont aménagés pour l'exploitation des marais salants. La production de sel alimentaire, sur 10 000 hectares, se situe à l'ouest du Petit-Rhône, à Aigues-Mortes. On y récolte 450 000 tonnes par an de sel naturellement blanc dont la fameuse fleur de sel. Ses petits cristaux, récoltés à la main, apportent un croquant et une longueur en bouche aux plats.

L'huile d'olive

Bien plus qu'une matière grasse, l'huile d'olive est avant tout un pur jus de fruit. Un nectar qu'on associe ici volontiers, à l'image de la vigne, à un grand cru et qui s'inscrit dans un terroir qui lui est propre. Emblème du régime méditerranéen, « l'or vert » est le symbole d'une culture du bien-vivre. Oubliées durant plusieurs décennies, les oliveraies ont reconquis toute la Provence, des Bouches-du-Rhône, au Var en passant par le Vaucluse et les Alpes de Haute-Provence. Ces différents terroirs, propices à sa culture, apportent à l'huile d'olive des saveurs et des textures différentes. Malgré une production qui représente moins de 1 % de la fabrication mondiale, l'Hexagone, qui est pays importateur pour assurer sa consommation, peut néanmoins se targuer de posséder pas moins de 8 appellations d'origines protégées (AOP) dont la moitié en Provence.

Le premier de tous les arbres

Sous sa forme sauvage, baptisée « oléastre », l'olivier serait apparu il y a 14 000 ans. On a retrouvé des feuilles fossilisées datées de – 8000 ans à Roquevaire, aux portes de Marseille (un exemplaire est exposé au musée de l'Olivier de Nyons, dans la Drôme). En Corse, on avance qu'il faisait partie de la flore originelle de l'île, sur laquelle des vanneries contenant des noyaux du IV[e] millénaire avant notre ère, ont été mises au jour. On estime que sa domestication aurait eu lieu plus tôt, vers 5500 ans avant J.-C. La Crète pourrait être le berceau de l'oléiculture (même si certains considèrent les Phéniciens comme les premiers cultivateurs d'olive), des amphores datées de 3500 av. J.-C. ayant été retrouvées sur l'île. A la même époque, on retrouve des traces de cette culture sur les tombes royales égyptiennes, preuve que c'est tout autour du bassin méditerranéen, sur les deux rives du « Mare nostrum », où elle dispose des conditions climatiques idéales pour son développement, que l'oléiculture va progressivement s'installer. Les premiers pressoirs à arbre apparaissent vers – 1700 en Syrie, en même temps que le commerce de l'huile prend son essor (âge de bronze).

L'olivier a traversé les siècles au gré d'utilisations diverses. Car si l'huile d'olive est aujourd'hui plébiscitée en cuisine, elle a aussi servi de combustible pour des lampes (les Grecs s'éclairaient avec), pour l'hygiène et le soin du corps.
En 1840, la France comptait 26 millions d'oliviers, sur près de 170 000 hectares de vergers. L'arbre occupait alors l'espace que lui a depuis confisqué la vigne. Plus rentable, et en recherche de terres après la crise du phylloxera, cette dernière fut la principale cause de la régression de l'olivier. L'exode rural, les gels successifs (celui de 1929 d'abord) et les importations d'huiles coloniales, et notamment le développement de celle d'arachide, contribuèrent encore à la déchéance continue, jusqu'au fameux gel de 1956.En février cette année-là, après un mois de janvier doux qui avait favorisé le réveil de la végétation, les températures tombèrent jusqu'à -20 °C dans le Sud de la France : les deux tiers des oliviers furent décimés. Il en resta 3 millions, sur 20 000 hectares. La filière s'est progressivement redéveloppé depuis, grâce notamment aux découvertes des bienfaits liés au régime méditerranéen ainsi que le Plan de Relance Oléicole (PRO) décidé par le gouvernement en 1996 ayant permis de donner un intérêt économique et un souffle nouveaux à une tradition agricole séculaire.

La production nationale

Avec 5 500 tonnes d'huile d'olive fabriquées en moyenne chaque année, la France n'est que le 5e producteur européen. Et son tonnage ne représente que 0,16 % du volume mondial, qui tourne aujourd'hui autour des 3 millions de tonnes (+89 % entre 1991 et 2011). Dans l'Hexagone, l'oléiculture est présente dans 13 départements de l'arc méditerranéen : Alpes-Maritimes, Var, Bouches-du-Rhône, Alpes de Haute-Provence, Vaucluse, Drôme, Ardèche, Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales, Haute-Corse et Corse-du-Sud. Cela représente environ 4 millions d'arbres plantés sur près de 50 000 hectares (17e rang mondial), 25 000 producteurs et 250 moulins. Les Bouches-du-Rhône sont le premier département producteur (30 %), devant le Var (15 %), la Drôme, le Vaucluse et le Gard (10 % chacun).

Une activité artisanale

L'olivier fait l'objet de soins attentifs. De ces fruits récoltés à la fin septembre, on peut élaborer de succulentes olives de table cassées. Les olives pour la table sont cueillies vertes et manuellement. Désamérisées, rincées, légèrement salées et aromatisées au fenouil sauvage, on les retrouve jusqu'en avril sur les marchés.
En Provence, l'élaboration de l'huile d'olive reste une activité artisanale. Les olives destinées à l'huile d'olive sont apportées, dès la récolte, en décembre, aux moulins et aux coopératives où elles sont broyées. A l'issue du broyage, le moulinier recueille de la « pâte d'huile », qui se compose d'une fraction solide (fragments de noyau, peau et pulpe) et de liquide (émulsion d'eau et d'huile). Un résultat unique qui s'obtient de deux façons différentes selon les moulins : par l'action d'une ou de plusieurs meules dans les équipements anciens qui ont conservé la méthode « traditionnelle » ; avec des broyeurs à marteaux, à couteaux et à disques dans les installations en chaîne continue qui équipent aujourd'hui la grande majorité des moulins contemporains.

Après quoi intervient l'extraction de l'huile proprement dite. Il existe deux méthodes : par pression et par centrifugation. La première, dite aussi « à l'ancienne », consiste à séparer le moût d'huile et le grignon (parties solides résiduelles issues du noyau et de la peau) par une filtration sous presse hydraulique. Autour d'une aiguille métallique plantée au centre d'un plateau circulaire, la pâte est disposée en couches fines alternées avec des disques en fibre appelés scourtins. Globalement, on construit une pile formée par la superposition de 60 scourtins alternés avec 60 couches de pâte. Une fois cette tour constituée, on la soumet à une pression qui va permettre à l'huile de s'écouler le long des parois extérieures des scourtins et de l'aiguille centrale de la presse avant d'être recueillie dans le plateau.
La centrifugation est associée aux moulins modernes en chaîne continue. Le procédé consiste à diluer la pâte avant de la placer dans un décanteur, qui se présente sous la forme d'un tambour conique tournant sur un axe horizontal à une vitesse moyenne de 3 400 tours par minute.
Il faut en moyenne 5 kg d'olives pour obtenir 1 litre d'huile d'olive vierge extra.

Les différentes appellations

L'huile d'olive AOP de la Vallée des Baux-de-Provence. La vallée des Baux est le deuxième terroir à avoir obtenu une AOC pour son huile d'olive et ses olives, en 1997. Sa zone est la plus modeste de toutes (40 km d'est en ouest), mais c'est également celle où la densité d'arbres est la plus élevée (environ 220 000 pieds). Il faut dire que le micro-climat qui règne dans les Alpilles, avec le mistral qui assèche les terres et qui empêche donc le développement de maladies, est particulièrement propice à la culture de l'olivier. Dotée d'une forte notoriété et largement connue du grand public, cette huile haut de gamme est produite dans 16 communes des Alpilles. Avec une dizaine de moulins oléicoles, une pépinière oléicole, plus de 2 000 apporteurs d'olives (professionnels ou non dont plus de 20 % sont aujourd'hui en bio), la Vallée des Baux-de-Provence produit à elle seule 15 % de la production nationale des huiles françaises, et 25 % des huiles d'appellation de France. La salonenque, l'aglandau, la grossane et la verdale des Bouches-du-Rhône sont les variétés prédominantes d'une production estimée en moyenne à 450 tonnes d'huile et 150 tonnes d'olives de bouche par an.
Caractéristiques : la zone AOP propose deux fruités. Le fruité vert dans lequel on notera des arômes de foin frais, d'herbe coupée, de pomme, de noisette fraîche, d'amande, d'artichaut cru, de feuille de tomate. Et un fruité noir avec des arômes d'olives confites, d'olives noires, de cacao, de truffe, de champignon, d'artichaut cuit, de pain au levain, de pâte d'olive.

L'huile d'olive AOP d'Aix-en-Provence. Reconnue depuis 1999, sa zone déborde sur le Var (3 communes sur les 73 de l'AOP) mais elle est essentiellement située dans les vallées de l'Arc et de la Touloubre, et sur les coteaux de la Trévaresse. 130 tonnes y sont produites annuellement, principalement à base de salonenque, aglandau et cayanne, uniquement présente dans cette région. Ces

trois variétés s'équilibrent parfaitement et permettent de produire une huile typiquement provençale. Deux types de fruités sont reconnues en AOP.

L'huile d'olive AOP Haute-Provence. C'est également en 1999 que l'INAO (Institut national des appellations d'origine) a porté sur les fonds baptismaux l'AOC Haute-Provence. Si la grande majorité des communes sont situées dans les Alpes de Haute Provence (83 sur 95), la zone d'appellation s'étend sur trois autres départements : les Bouches-du-Rhône, le Var et le Vaucluse. Élaborée avec 80 % minimum d'aglandau, c'est une huile pleine de caractère. Surement à cause du climat plutôt rigoureux de la région : l'amplitude des températures est forte et les premières gelées qui arrivent très tôt dans la saison obligent les oléiculteurs à ramasser leurs olives rapidement. Le fruité vert qui est fabriqué (70 tonnes par an) est tout en puissance.

L'huile d'olive AOC de Provence. Dernière-née, en 2007, l'AOC Provence est une appellation singulière dans le sens où elle s'étend sur quatre départements (Var, Bouches-du-Rhône, Vaucluse et Alpes-de-Haute-Provence) et concerne 464 communes. Elle a surtout permis de protéger la dénomination Provence, utilisée souvent à tort et à travers... L'importance de sa superficie géographique et les nombreuses variétés entrant dans sa composition (aglandau, bouteillan, cayon, salonenque...) offrent un panel aromatique large à cette huile dont le goût dépend finalement beaucoup de son producteur.

Douceurs

Miel

Utilisé par l'homme depuis la préhistoire, reconnu depuis l'Antiquité pour ses valeurs thérapeutiques et gustatives, le miel est un aliment naturel et sain par excellence. Par sa forte proportion en glucides, il constitue un produit énergétique de premier ordre convenant à tous les âges : aux adultes qui fournissent un effort physique, à l'enfant en période de croissance, aux personnes âgées, car les sucres qu'ils contiennent (glucose, lévulose) sont directement assimilables par l'organisme et alimentent le fonctionnement de notre système musculaire des muscles de la vie active, mais aussi des muscles de nos organes viscéraux.
Il existe une grande variété de miels en Provence. Chaque miel de cru dépend d'une plante mellifère spécifique. Dans les Alpilles, par exemple, nous découvrons des miels de thym, de romarin, de toutes fleurs de prairie. Grâce aux transhumances, les apiculteurs récoltent aussi du miel de lavande, lavandin et d'acacia.

Pâtisseries, viennoiseries et confiseries

Cette gastronomie provençale, dont nous rêvons tous, pourrait être comparée à une symphonie : depuis l'Andante du simple ragoût de légumes jusqu'au Scherzo de la truffe, tout le repas est musique ; mais ne trouvez-vous pas qu'il manque cette suite d'accords magistraux suivie d'un immense point d'orgue avant que n'éclatent les applaudissements et les vivats ? Bien sûr, vous avez raison, et pour combler vos envies, il ne faut pas oublier les desserts : tous ou presque tous, viennent du pourtour de la Méditerranée. Mais ils ont été si bien repensés, améliorés, adaptés aux produits de notre terroir qu'ils ont conquis et gardé une véritable identité provençale. Faisons d'abord route vers Apt ; la riante vallée du Calavon, les coteaux du Luberon et les Monts de Vaucluse se couvrent d'arbres fruitiers dont les fruits variés succèdent à l'éblouissement printanier de leur floraison. Cette saveur, cette richesse vont-elles s'évanouir en quelques jours ? Bien sûr que non ! Et l'Aptésien créa la confiture et plus tard les fruits confits pour garder toute l'année cette production, afin d'en tirer plaisir et profit. Depuis les tartines de confiture de notre enfance jusqu'aux corbeilles de fruits confits des cadeaux d'entreprises, toute la vie s'accompagne de ces douceurs. Et, avez-vous pensé aux fameux cakes accompagnant le five O'clock tea ? Leurs cerises confites – Burlats et Bigarreaux – sont exportées, par wagons entiers, vers le Royaume-Uni, créant ainsi une importante ressource et de nombreux emplois dans la région. Évidemment, il n'y a pas que les cerises.
Tous les fruits du midi , figues, abricots, prunes, passent par le sirop de sucre et de glucose, dont l'ajout empêche la cristallisation du sucre. Il en est un qui s'adapte parfaitement à l'élaboration du fruit confit : c'est le melon. D'abord, c'est un voisin (une vingtaine de kilomètres séparent Cavaillon d'Apt) et puis, il tient bien sûr les couronnes briochées du gâteau des rois, méridional, et s'utilise dans la fabrication des calissons.
Et là, sautons le Luberon pour nous poser sur les terres du bon roy René à Aix-en-Provence. On dit que ce fut en l'honneur de son épouse Jeanne de Laval que fut créée cette confiserie délicieuse. 1/3 d'amandes, 1/3 de fruits confits (melons et oranges) et 1/3 de sucre. Les amandes et melons broyés ensemble forment la pâte à laquelle s'ajoute un sirop de sucre. Après cuissons et repos successifs, les calissons sont moulés sur une feuille de pain azyme et recouverts de glace royale (sucre glace et blanc d'œuf). Après une dernière cuisson à four doux, le calisson est prêt à être commercialisé avec sa forme élégante qu'on pourrait comparer aux yeux d'une jolie femme. Parlant de sucre et de douceurs, on en vient au dessert, et en Provence, on pense à Noël et aux treize desserts du repas, symbolisant Jésus et les douze apôtres. Un de leurs composants le plus recherché est le nougat, enfant de trois terroirs : Allauch, Montélimar et Sault, tous trois célèbres pour leur production.
Mais c'est dans cette dernière ville que se trouvent réunis sur place tous les éléments pour la confection de cette friandise. Les champs de lavande qui submergent presque la bourgade de Sault lui fournissent par l'intermédiaire de milliers de ruches, le miel nécessaire à l'élaboration de la pâte dans laquelle on introduit aussi du sirop (sucre et glucose comme pour les fruits confits) et les blancs d'œufs montés en neige… et on tourne… et on tourne… et on cuit au bain-marie, au « grand cassé » pour le nougat dur et au « petit boulet », pour le nougat tendre.

En fin de cuisson, on y ajoute les amandes, de Provence bien sûr, depuis qu'Olivier de Serres a acclimaté chez nous la culture de l'amandier. Le nougat, comme les calissons, sera revêtu d'une blanche robe de pain azyme avant sa commercialisation. Un autre nougat, moins connu, est aussi élaboré dans le pays provençal. C'est le nougat noir, où tous les ingrédients cuisent ensemble jusqu'à caramélisation dans un chaudron, à feu vif.
A propos des desserts de Noël, il est une friandise, que bien des enfants du pays se rappellent avoir préparé au milieu de leurs jeux. Il n'a que le nom de nougat (des pauvres ou des Capucins). Il est fait d'une figue sèche entrouverte pour laisser passer un demi-cerneau de noix et refermée bien serrée. Un vrai goût d'enfance et de souvenirs joyeux. Une enfance éclairée par l'image d'une grand-mère aux cheveux blancs et au sourire toujours très doux qui, lorsqu'on avait été bien sage, entrouvrait pour nous en régaler, sa boîte de berlingots de Carpentras. Ah ! Ces petits coussins roses aux fines rayures blanches, au doux parfum de menthe ; ils nous ont faits rêver, avec leurs bords pointus et opposés. Peu nous importait que leur nom ait pour origine Bertrand de Got – le pape Clément V – bon vivant, gourmet et souverain de Carpentras.
Légende sans doute, car le berlingot est né au XIX[e] siècle, de la colère d'un confiseur. Celui-ci était las de jeter le sirop de sucre dans lequel avaient baigné les fruits à confire, et qu'on n'utilisait pas pour cette dernière opération. Alors, on pense que ce confiseur économe – François-Pascal Long – a repris le sirop, l'a recuit et parfumé à la menthe, abondante dans la région. Ajoutons l'idée géniale de personnaliser ce bonbon avec de petits filets de sucre blanc et de découper en inversant chaque fois la direction des ciseaux. Plus tard, la fabrication a été mécanisée et la mise au point de la cuisson sous vide a permis d'éliminer l'humidité du bonbon, qui nuisait à sa conservation. Ajoutons enfin, la livraison en boites métalliques qui permettent des expéditions jusqu'aux quatre coins du monde. Évidemment le berlingot a subi, comme bien d'autres produits, une rude concurrence venue de bien des pays, mais il se maintient tout de même au rang des agréables spécialités de chez nous.
A la Chandeleur, ce sont les navettes qui remplacent les crêpes à Marseille. Ces petits biscuits aromatisés à la fleur d'oranger symboliseraient l'arrivée des saintes Marie sur les côtes de Provence, d'où leur forme allongée évoquant une barque. Le Four des navettes, la plus ancienne boulangerie de la cité phocéenne, garde le secret de leur fabrication depuis 1781.
Pour conclure, on citera également la tropézienne de la côte, les papalines, au chocolat et à l'origan, du le comtat Venaissin et les fougassettes de Grasse à la fleur d'oranger.

ALCOOLS ET SPIRITUEUX

Vins

Les appellations

Par un artifice aussi triste qu'amusant, les vins de la vraie Provence ne bénéficient pas de l'appellation d'origine contrôlée Côtes-de-Provence qui occupe seulement deux départements, le Var et les Alpes-Maritimes (AOC attribuée en 1977). N'entrons pas dans la complexité des appellations auxquelles il faut rajouter les appellations village, le plus logique des esprits y perdrait son latin… Seul un technocrate, jamais sorti de son bureau, pourrait expliquer le pourquoi du comment de ces délimitations. Retenons simplement que la Provence abrite des appellations de renommée mondiale.
Elle a su faire flamboyer et apprécier les trois couleurs, rouge, rosé, blanc, en Europe mais aussi au Japon, aux Etats-Unis, en Chine.

Les rosés. Issu d'un savoir-faire provençal ancestral, le rosé est le vin le plus délicat, mais le plus difficile à réussir. Expression directe du terroir et de ceux qui le font, le rosé est bien plus qu'un vin… c'est un art de vivre. Reconnu dans le monde entier pour sa convivialité et sa simplicité, le rosé de Provence génère aujourd'hui un chiffre d'affaires de plus de 500 millions d'euros. Les appellations sont : côtes-de-Provence, côtes-de-Provence de Sainte-Victoire, Fréjus, Côteaux d'Aix-en-Provence et Côteaux Varois en Provence.
Le rosé est un vin en phase avec son époque, contre la grisaille. Dans la gastronomie, le rosé est un vin positif et a une place à part. Sa couleur discrète, spécialité de la Provence, fait partie intégrante de la composition de la table, il est le compagnon idéal pour l'apéritif (tapenade, anchoïade), la cuisine provençale (soupe au pistou, bouillabaisse, petits farçis, rougets) et les plats exotiques.
Il peut avoir l'élégance innée des plus grands pour converser avec la fleur de courgette, la truffe, le homard ou le loup de mer. Et pour en finir avec les a priori, le rosé ne doit pas être servi trop frais pour qu'il puisse garder sa plénitude et toutes ses expressions aromatiques. Le rosé de Provence est devenu un vin incontournable de la joie de vivre, c'est comme on le dit ici, la provençale « touch ».

Les rouges. Le vin rouge sait se faire vif, fruité et jeune, pour accompagner discrètement des grillades parfumées de garrigue comme le civet de lapereau. Il se transforme en rouge de garde, long et complexe sur les préparations hivernales comme les pieds et paquets de Provence, laissant vagabonder sur les palais des arômes de fruits rouges un peu confits et une note vanillée s'il a été élevé en barrique. Il aime également patienter dans le silence des chais pour pouvoir se marier sur le tard avec des plats plus puissants, comme les gibiers ou encore les fromages.

Les blancs. Le vin blanc adore dans sa jeunesse apporter son fruit aux produits de la mer. Pour une morue au safran et aux aromates, il peut devenir vif en bouche avec des notes d'agrumes et un nez de fleurs blanches. Également patient, il saura attendre quelques années pour épanouir les viandes blanches ou certains fromages.

Les cépages des vins rosés et des vins rouges

Les côtes-de-Provence sont issus de onze cépages différents dont sept pour les vins rouges et les vins rosés, et quatre pour les vins blancs.

- **Le grenache :** il constitue la base de l'encépagement des côtes-de-Provence et donne aux vins, quand ils sont jeunes, un ensemble d'arômes élégants de petits fruits rouges. Avec l'âge sa palette aromatique évolue vers des notes plus complexes, épicées et animales. Il apporte alors du gras, de l'ampleur et de la puissance.
- **La syrah :** originaire d'Espagne, ce cépage est vendangé plus tard que les autres et donne des vins solides colorés et rudes les premières années car riches en tannins. Avec les années, son évolution apporte aux vins des notes caractéristiques de vanille, de havane et de fruits rouges confits.
- **Le carignan :** cultivé à faible rendement, il offre des vins charpentés et bien colorés, qui constituent une excellente base d'assemblage.
- **Le cinsault : l**a beauté et le goût de ses raisins l'ont longtemps conduit à être cultivés comme raisin de table ; le vin qui en est issu possède des qualités de fraîcheur et de fruité qui sont de nature à nuancer lors de l'assemblage avec la puissance d'autres cépages.
- **Le tibouren :** provençal d'origine, il entre tout particulièrement dans l'élaboration des rosés. La finesse de ses arômes et la richesse de son bouquet en font le partenaire discret mais élégant des autres cépages.
- **Le mourvèdre :** excellent cépage méridional dont les petits grains serrés donnent un vin coloré et bien équilibré. Son velouté et sa souplesse se développent parfaitement lors du vieillissement.
- **Le cabernet sauvignon :** peu répandu en Provence, il apporte au vin une forte charpente tannique qui permet un long vieillissement : son nez caractéristique de poivron vert le distingue des autres cépages.

Les cépages des vins blancs

- **Le rolle :** cépage d'origine ligure, cultivé depuis toujours en Provence et dans le pays niçois, il est à la fois robuste et d'une très grande qualité gustative. De plus en plus utilisé, il donne des vins aux parfums d'agrume et de poire, d'une grande finesse de corps et d'arôme.
- **L'ugni blanc :** très vigoureux et d'un port dressé, ses grappes aux baies rondes et juteuses donnent un vin clair et fruité. Une bonne maîtrise des rendements et l'apport des techniques actuelles de vinification permettent d'exprimer sa finesse.
- **La clairette :** ce très ancien cépage de Provence convient aux terres maigres ; il produit peu, mais ses grains oblongs offrent des vins corsés, aromatiques et bouquetés.
- **Le sémillon :** vigoureux, productif, mais craignant la pourriture, il apporte une certaine élégance aux côtes-de-Provence blancs, dans lesquels on l'utilise généralement en faible proportion.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

- **Le pastis**

Un incontournable de l'apéro. Cette boisson alcoolisée, parfumée à l'anis est le résultat de la macération de plusieurs plantes : le fenouil et la réglisse. On ajoute généralement de cinq à sept volumes d'eau fraîche pour un volume de pastis mais vous pouvez le prendre plus tassé, version « yaourt » ou au contraire délayé version « piscine ». Les puristes le boivent évidemment nature mais vous pouvez l'agrémenter de sirop de menthe (le perroquet), de sirop d'orgeat (le mauresque) ou de sirop de grenadine (la tomate). Autre ingrédient indispensable : les glaçons, car il est inconcevable de ne pas boire son pastis glacé !

- **L'absinthe**

Après une interdiction qui dura près de cent ans, la fée verte fait son retour avec, il est vrai, une formule moins agressive. On la retrouve désormais dans de nombreux débits de boisson et dans les boutiques de vente de spiritueux hauts de gamme. Son histoire étroitement associée au XIX^{e} siècle et au mode de vie de quelques artistes célèbres en fait une boisson un peu huppée que l'on déguste en se remémorant *L'Assommoir*.

- **Pour la petite histoire** : Le premier pastis est d'origine avignonnaise. En 1860, Jules-François Pernod lance la première marque d'absinthe mais cette boisson sera interdite par une loi du Parlement français votée en 1915. Les boissons à base d'anis sans absinthe seront de nouveau autorisées en 1920 sous réserve de ne pas dépasser les 30°. Deux ans plus tard, on relève de 10 degrés. En 1938, on autorise la production et la vente de pastis et boissons anisées titrant 45°. Le groupe Pernod Ricard domine aujourd'hui le marché mondial du pastis avec les marques Ricard et 51. Selon la société, la consommation de pastis en France représente quelque 130 millions de litres par an, soit plus de 2 litres par habitant.

FOIRES ET MARCHÉS

Pour en prendre plein les yeux et les narines, les marchés de Provence sont une combinaison de ce qui ce fait de plus goûteux : fruits et légumes, épices, fougasses... Parmi les plus emblématiques, ne manquez pas ceux de Saint-Rémy-de-Provence (le mercredi matin), de Velleron (du lundi au samedi à 18h en été, du mardi au samedi à 16h30 l'hiver), d'Arles (le mercredi et le samedi matin) et d'Aix-en-Provence (différents marchés quotidiens) ou encore L'Isle-sur-la-Sorgue (le dimanche et le jeudi)...
Certains marchés sont plus spécialisés : fruits et légumes, truffes, souvenirs et produits touristiques… N'hésitez pas à en visiter le plus possible durant votre séjour, chacun possède une âme bien particulière.

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

Parfois taxées à tort de folkloriques, les fêtes provençales puisent en fait leurs racines dans des traditions bien ancrées issues, très souvent, du monde paysan. Fête de l'olive, de la vigne et du vin, de l'abricot, du fromage de Banon... les produits du terroir ne manquent pas et sont célébrés, à juste titre, pour leurs saveurs et leurs qualités.Les moissons, les récoltes, les cueillettes donnent également matière à des festivités hautes en couleur très appréciées par les touristes qui, tous les ans, visitent en masse la Provence.La religion et la piété légendaire des Provençaux – Une chanson ne prétend-elle pas que Jésus est né en Provence ? – nous ont également donné quelques belles manifestations qui connaissent toujours aujourd'hui un immense succès.Bref, vous l'aurez compris, tout en Provence est sujet à faire la fête, partager le repas, l'amitié et la convivialité.

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

FÊTE DU FROMAGE
BANON ✆ 07 80 56 20 89
www.fetedufromage-banon.fr
En mai (infos au Syndicat d'initiative les lundis et jeudis de 14 h à 18 h ou sur le site).
La réputation du fromage de Banon, classé AOC depuis 2003 a, depuis longtemps, dépassé les frontières de ce joli village typique de Haute-Provence.Tous les ans, au mois de mai, Banon entre en fête pour célébrer ce délicieux fromage rond, au lait cru de chèvre qui fait le délice des gourmets et des gourmands. C'est l'occasion pour les milliers de visiteurs qui se pressent dans les ruelles et sur les places du village de découvrir les nombreux stands de fromages, bien sûr, mais également de produits du terroir présentés durant tout une journée. À chaque nouvelle édition, une autre région gastronomique est l'invitée d'honneur. On retrouve également, durant la journée de multiples animations comme le concours de pliage du Banon AOC ou encore l'élection du Banon d'or.

FETE DE LA TRANSHUMANCE CASTELLANE
Une bien jolie tradition provençale. Un troupeau de brebis traverse le village précédé par un groupe folklorique muni de fifres et de tambourins. Durant la journée, le troupeau est béni et diverses animations sont organisées (démonstration de tonte, stands…).

LE CORSO DE LA LAVANDE
Comité des Fêtes de Digne-les-Bains
DIGNE-LES-BAINS
✆ 06 34 41 86 29
www.cdf-dignelesbains.fr
cdf@cdf-dignelesbains.fr
Du 2 au 6 août 2019. Manifestation gratuite ouverte à tous. Restauration.
C'est l'événement le plus festif de l'année durant lequel la commune se transforme pour célébrer la lavande, cette petite fleur bleue emblème de la ville. Pour l'occasion, entre 10 000 et 15 000 personnes assistent chaque année à l'événement. Au menu : défilés de jour comme de nuit de chars fleuris, décorés et illuminés, démonstrations musicales, costumées et culturelles de groupes internationaux, feux d'artifice, fête foraine, concours de boules, braderie, bals populaire… Mise à l'honneur depuis 1900, la lavande fait de Digne les Bains et des Alpes-de-Haute-Provence le premier producteur de lavande et de lavandin de la Région. Durant le fête, assistez également à des démonstrations de distillation de cette plante odorante et repartez avec quelques brins de lavande dont le doux parfum embaumera pendant longtemps vos tiroirs et armoires.

LES MÉDIÉVALES À ENTREVAUX
Association pour la Protection du Patrimoine Entrevalais
Village d'Entrevaux
ENTREVAUX
✆ 04 93 05 41 87
Du 27 au 28 juillet 2019. Manifestation gratuite. Vente de produits du terroir. Restauration.
Visiteurs des temps modernes, bienvenue au cœur de ces réjouissances moyenâgeuses ! Le temps d'un week-end, les trois cents costumes entretenus par des couturières tout au long de l'année sont prêts à être enfilés, proposés à la location quinze jours avant le début des festivités, la priorité est bien sûr donnée aux autochtones. De multiples animations rythment la journée : concert de musique, spectacle hippiques et de rapaces, repas médiévaux, conférences, vieux métiers, batailles, jet de drapeaux à l'ancienne... Une journée riche en apprentissage et en contemplation autant visuelle qu'auditive !

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

Écoutez du classique.

La Radio du Rock.

Disponible en FM, DAB+,
sur *ouifm.fr* et sur l'application mobile gratuite

BOUCHES-DU-RHÔNE

Fêtes

BÉNÉDICTION DES CALISSONS
Cathédrale Saint-Sauveur – Cours Mirabeau – Église St Jean de Malte
AIX-EN-PROVENCE
✆ 04 42 26 23 41
www.benediction-calisson.com
Premier dimanche de septembre.
Le calisson, ce petit losange de douceur est composé d'amandes finement broyées, agrémentées de melon provençal et d'écorces d'orange, dressées sur un lit d'hostie et recouvert d'un écrin de glace royale. Une spécialité aixoise dont l'origine remonterait au XV[e] siècle ! En 1995, la confrérie des Echansons du Roy René (confrérie qui défend le patrimoine gourmand d'Aix, vins et mets confondus) a renoué avec une tradition religieuse dont l'origine remonte à 1630, date à laquelle l'assesseur Martelly fit vœu de rendre grâce à la Vierge d'Aix si elle intercédait pour l'extinction de l'épidémie de peste, chaque année le premier dimanche de septembre. Au cours des années, on instaura la tradition d'offrir à cette occasion des calissons aux fidèles. Le renouveau de cette jolie tradition réjouit les Aixois et leurs visiteurs. En l'église saint-Jean-de-Malte, l'évêque bénit les panières remplies de calissons des artisans aixois avant la distribution aux fidèles gourmands et la sainte dégustation. Et durant deux jours, on fête le calisson et les autres traditions aixoises.

CHALETS DE NOËL – MARCHÉ DES TREIZE DESSERTS
Cours Mirabeau et Allées Provençales
AIX-EN-PROVENCE
De mi-novembre à fin décembre.
De mi-novembre jusqu'à fin décembre, le cours Mirabeau revêt ses habits de Noël. Sur une des 2 rives du cours, décorés, les chalets des artisans et commerçants, illuminés, personnalisés par leurs locataires, proposent un panel de produits locaux, régionaux, allant des poteries, bougies, foulards aux bijoux en passant par de délicieuses douceurs à déguster tout en flânant ou à mettre sur votre table. Plus bas, aux Allées Provençales, le *Marché des 13 desserts* de producteurs locaux peut compléter vos achats de repas de fêtes. La Crèche tient également une belle place via la Foire aux santons et l'exposition derrière une vitrine d'une magnifique crèche.

FÊTE DES GARDIANS
ARLES
Le 1[er] mai. Gratuit.
Des miliers de personnes se rassemblent à Arles dès 9h du matin pour une journée de célébration des gardians de toute la Camargue, sous le patronage de leur patron, saint Georges. Au programme : défilé, bénédiction de ces cavaliers, grand-messe en provençal et spectacle aux arènes au cours duquel les gardians se lancent dans une folle course à la cocarde. Ce jour-là, la Reine d'Arles (en tenue d'Arlésienne de la tête aux pieds) est élue. La journée entière est un spectacle.

FÊTE DU COSTUME
ARLES
1[er] dimanche de juillet. Ouvert à tous, gratuit.
À Arles, les plus beaux et riches costumes provençaux et camarguais sont de sortie tous les premiers dimanches de juillet. Plus de 500 participants défilent dans les rues de la ville et lors de la présentation du spectacle au théâtre antique. Une fête née en 1903 sous l'impulsion de Frédéric Mistral qui créa la *Festo Vierginenco*. Toutes les jeunes filles furent conviées à une prise de ruban et d'habit, symbole de leur passage à l'âge adulte (jusqu'à l'âge de 15 ans, elles ne peuvent porter que le costume dit de Mireille). Inquiet pour l'avenir de l'habit d'Arlésienne, le poète avait voulu, en l'officialisant, faire en sorte que le port du costume de « dame » soit non seulement un symbole, mais aussi un honneur et un événement.

LES VENDANGES ÉTOILÉES
Village et port de Cassis
CASSIS
✆ 08 92 39 01 03
www.les-vendanges-etoilees.com
presse@ot-cassis.com
En septembre.
Les Vendanges étoilées, c'est une rencontre autour de la gastronomie et du vin de Cassis bien entendu. Une belle découverte avec des démonstrations culinaires orchestrées par des chefs étoilés (et en devenir) et de la fête de la gastronomie. Les restaurateurs de la ville participent également en concoctant des menus élaborés autour des vins de Cassis. Profitez du dîner sous les étoiles et du marché des producteurs !

VÉRITABLE MARCHÉ DE NOËL PROVENÇAL D'ANTAN
CASSIS
www.ot-cassis.com
Tous les jours de 10h à 19h la première quinzaine de décembre. Programme détaillé sur le site Internet de la ville de Cassis. Expositions, animations et spectacles.
Le charmant petit port de Cassis et ses ruelles s'animent chaque année à l'approche de la Noël (comme on dit ici), dans le plus pur respect des traditions régionales. Au programme : gastronomie, artisanat, décoration, cadeaux et produits régionaux, animations, expositions, spectacles de rue, spectacles pour les enfants... Pour ne rien rater, le programme détaillé est disponible sur le site de l'Office de tourisme.

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE BARBECUE
Place des Gitans
SAINTES-MARIES-DE-LA-MER
✆ 06 99 86 49 50
www.bbqfestival.fr
jf.dupont@bbqfestival.fr
Du 29 au 30 juin 2019. Gratuit.
Quoi de plus convivial qu'un barbecue ? Tous les ans, le temps d'un week-end, les *aficionados* de la grillade,

les allumés de la côte de bœuf et les dingues de la chipolata se retrouvent aux Saintes-Maries-de-la-Mer pour participer au Championnat de France de barbecue. Il s'agit bien sûr d'un prétexte pour faire la fête et se régaler de grillades dans une ambiance un peu déjantée. Les 29 et 30 juin 2019, la grande finale du concours devrait être exceptionnelle, avec un festival de saveurs et de goûts. Les maîtres ès barbecue seront présents pour vous prodiguer des conseils afin de réussir vos barbecues et vous conseiller sur le matériel indispensable pour passer des soirées inoubliables.
Nous on y sera et on en a déjà l'eau à la bouche.

■ **FERIA DU CHEVAL**
SAINTES-MARIES-DE-LA-MER
www.feriaducheval.camargue.fr
feriaducheval@camargue.fr
4 jours autour du 14 juillet.
Depuis 1971, chaque année en juillet aux Saintes-Maries-de-la-Mer et au Domaine Paul Ricard à Méjanes (près d'Arles) se déroule le Festival du Cheval. Cette Feria du Cheval rassemble les plus grands artistes équestres (Lucien Gruss, par exemple) et le cheval devient roi sur air de flamenco. Le programme est large (spectacle son et lumière, corrida... à cheval, concours, démonstrations d'art équestre et du Rejoneo, le tout sur fond de musique (bodegas, peñas, bandas...). C'est le rendez-vous annuel de tous les passionnés de chevaux et de la culture camarguaise : ce qui signifie clairement des milliers de personnes !

■ **FERIA DE SAINT-RÉMY**
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Autour du 15 août.
Courses de taureaux, lâchers de taureaux dans les rues, spectacles taurins et courses camarguaises dans les arènes... venez vivre la feria de Saint-Rémy ! Pendant quatre jours, la fête bat son plein jour et nuit, au son des peñas. À ne pas manquer, le 15 août au matin, le défilé de la Carreto Ramado : une immense charrette décorée de feuillages d'arbres fruitiers, de fruits et de légumes, qui présente toutes les productions agricoles de Saint-Rémy et des environs. Elle est tirée par 50 chevaux de trait, magnifiquement harnachés à la sarrasine, et attelés les uns derrière les autres sur plus de cent mètres. Et aussi, la roussatai͏̈ o qui termine traditionnellement la feria : juments et poulains en liberté défilent le soir sur le tour de ville.

■ **FÊTE DE LA TRANSHUMANCE**
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Lundi de Pentecôte (vers 10h). Gratuit.
C'est un spectacle à ne pas manquer ! Un océan de 4 000 brebis, agneaux et béliers ainsi que des chèvres du Rove (race ancienne provençale) et des ânes accompagnés de leurs bergers en costume traditionnel et de leurs chiens défilent deux fois sur le tour de ville du centre ancien. C'est incontestablement l'une des plus belles fêtes traditionnelles de Provence. Elle symbolise le départ des troupeaux de moutons qui quittent la Provence au printemps pour rejoindre les pâturages des Alpes. Et toute la journée, se déroulent une brocante et une foire aux fromages.

■ **FÊTE DU VIN ET DE L'ARTISANAT**
Centre-ville
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
www.fetesetsalons.com
contact@fetesetsalons.com
Du 27 au 29 juillet 2018.
Vous aimez le vin et l'artisanat ? Cette fête est faite pour vous ! Pendant trois jours, les rues du centre-ville s'animent autour de stands présentant des vins de toute la France, des produits du terroir (miel, fromage, charcuterie, pâtisserie, huile d'olive...) et des objets d'artisanat d'art. Sans oublier le défilé de Bacchus dans son char entouré des Mireilles et des Arlésiennes (le samedi après-midi) et la cérémonie d'intronisation des personnalités (le dimanche matin).

Expositions

■ **POST TENEBRAS LUX**
Rue du Château, LES BAUX-DE-PROVENCE
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Post tenebras lux est une inscription latine calviniste, retrouvée sur l'entablement d'une fenêtre à croisée, seul vestige de l'ancienne grande demeure qui occupait ce lieu et qui signifie *après les ténèbres la nuit*. C'est aujourd'hui une jolie placette à ciel ouvert utilisée pour des expos photo destinées à mettre en avant le patrimoine local. Chemins paysans, savoir-faire, faune et flore... les thèmes permettent aux créateurs d'exprimer leur talent. Et ils n'en manquent pas. Quelques bancs en pierre en font presque un lieu de méditation.

Foires – Salons

■ **FOIRE AUX SANTONS – AIX**
La Rotonde
Esplanade Cézanne
(devant la statue de Paul Cézanne)
AIX-EN-PROVENCE
www.aixenprovencetourism.com
Tout le mois de décembre, tous les jours à partir de 10h.
S'il y a bien une tradition aimée de génération en génération, ce sont les santons de Provence ! Pour Noël, ils se nichent joliment dans la crèche, héritée des grands-parents ou constituée avec créativité et accessoires, notamment de la mousse et des petits objets réalisés et vendus par les santonniers, outre les santons proposés dans plusieurs tailles. Si on est fidèle à la tradition, on achète une nouvelle figurine chaque année. Cette Foire est devenue un rendez-vous très apprécié. Les principaux santonniers, dont le Santonnier Fouque depuis 1934, y sont présents. Une messe des santonniers célébrée en provençal accompagne son inauguration (en même temps que les évènements du Noël aixois).

■ **SALON PROVENCE PRESTIGE**
Avenue 1re-Division-France-Libre
Palais des Congrès
ARLES ✆ 04 90 99 08 08
www.provenceprestige.com
provenceprestige@arles.cci.fr
Du 21 au 25 novembre 2019. Entrée payante. Possibilité de restauration sur place.

Un salon événement dans le calendrier de l'hiver, le Salon Provence Prestige attire une moyenne de 20 000 visiteurs avec son espace composé de 3 niveaux soit plus de 3 500 m². Des exposants, plus d'une centaine, représentent ce qui se fait de mieux dans la région. Gastronomie, maison et décoration, mode et loisirs sont les grands thèmes de la manifestation qui propose des activités et des ateliers annexes sur le thème de la Provence et du patrimoine de cette belle région. Conseil futé : le quartier est engorgé pendant la manifestation, la ville met à votre disposition une navette gratuite qui relie le centre-ville et la gare SNCF au palais des Congrès.

■ **JOURNÉES DES PLANTES D'ALBERTAS**
Avenue de La Croix-d'Or
BOUC-BEL-AIR
✆ 04 42 22 94 71
www.jardinsalbertas.com
contact@jardinsalbertas.com
Dernier week-end de mai. Entrée payante. Restauration champêtre.
Situés quelques kilomètres d'Aix, à Bouc-Bel-Air, les Jardins d'Albertas classés (XVII[e] siècle) sont d'une remarquable beauté. Chaque année, les *Journées des plantes du Jardin d'Albertas* consacrées aux plantes rares et méditerranéennes y sont organisées. Existant depuis plus de 20 ans, cette manifestation d'envergure est devenue incontournable pour les amateurs de plantes et de jardins de qualité. Des milliers de visiteurs viennent apprécier l'organisation efficace, orchestrée par la famille Latil d'Albertas, l'atmosphère très sympathique autour de plus de 160 exposants (pépiniéristes et artisans du jardin), ateliers, conférences, interludes musicaux avec une halte au restaurant champêtre !

■ **FOIRE AUX CHÈVRES ET MIELS DU PAYS D'AIX**
Cours Victor-Leydet
FUVEAU
✆ 04 42 50 49 77
8 mai 2019 de 9h à 18h.
Authenticité ! C'est le mot d'ordre de cette foire. Depuis 2011, le village de Fuveau accueille plus d'une vingtaine de producteurs locaux de miels et de fromages de chèvre fermiers. Au menu, tout au long de l'artère principale de Fuveau : miels, nougats, glace au miel, pain d'épices, fromages, tartine au chèvre frais, restaurateurs... Chaque année, l'affiche est attractive ; un spectacle (pour enfants en 2019 !) est donné dans l'après-midi, les visiteurs peuvent rencontrer les producteurs qui leur font partager la passion de leur métier et découvrir la diversité des productions présentées par des dégustations sur les stands. Elle aura lieu le 8 mai 2019.

■ **SALON LITTÉRAIRE DE FUVEAU**
Les Ecrivains en Provence
Maison des associations
FUVEAU
✆ 04 42 68 13 03
www.fuveau.com
Du 30 août au 2 septembre 2018.
Né d'une idée et de la volonté enthousiaste de son illustre marraine Edmonde Charles-Roux, de l'excellent auteur et journaliste Pierre Roumel, et de Jean Bonfillon, ancien maire de Fuveau, le village donne rendez-vous aux écrivains et à leurs lecteurs le premier week-end de septembre. A l'origine, poteries, lavandes, huiles d'olive et troupeaux prenaient d'assaut les ruelles du village. En 1989, l'idée a germé d'associer à ces nourritures terrestres quelques grains de spiritualité. Le mélange a donné lieu, en 1990, au premier salon « agriculture et littérature » de Fuveau. Ce salon littéraire accueille chaque année une centaine d'auteurs nationaux et régionaux et un public de plus en plus nombreux. Charme du site, douceur d'un authentique village provençal, pas d'usine du livre ni de dédicaces à la chaîne... Fuveau vous attend pour cette 29[e] édition du Salon littéraire.

■ **MARCHÉ NOCTURNE ESTIVAL DE LA CIOTAT**
Sur le Vieux-Port
LA CIOTAT
La commune de La Ciotat revit depuis quelques années et met l'accent notamment sur les activités estivales. Un marché nocturne est organisé chaque été sur les quais du port, permettant aux chaudes nuits d'été de prendre un accent encore plus festif. Exposants et commerçants, manèges, gastronomie, il y en a pour tous les goûts et tous les âges. Une belle occasion de flâner après le dîner ou jusque tard dans la soirée lorsqu'il fait trop chaud pour aller se coucher.

■ **FOIRE AUX SANTONS – MARSEILLE**
Place Charles-de-Gaulle
MARSEILLE
www.foire-aux-santons-de-marseille.fr
Métro Vieux-Port. Tramway Belsunce. Parking Charles-de-Gaulle.
(tous les ans de la mi-novembre à début janvier).
Lors des fêtes de fin d'année, les santons réapparaissent dans la cité phocéenne, de la fin novembre jusqu'à la fin décembre. Les « roulottes » des artisans se situent désormais toujours au cœur du centre-ville près du Vieux Port, sur la place Charles-de-Gaulle. Une quarantaine d'exposants présentent les incontournables, ainsi que leurs nouveautés de toutes les tailles : du santon « puce » jusqu'aux plus grands, suivant la place et la grandeur de votre crèche. La liste ne cesse de s'allonger, car la tradition veut que chaque année un nouveau personnage voit le jour et vienne intégrer les crèches provençales ! A découvrir aussi à Aubagne dont sa crèche vivante, à Allauch et à Aix. Un programme d'animations musicales est organisé dans une ambiance festive ! N'oubliez pas la messe d'ouverture de la foire le dimanche à 10h30 dans l'église des Réformés, elle est en en provençal et donne l'occasion de découvrir groupes et chars de la Saint–Eloi, musiciens...

Manifestations culturelles – Festivals

■ **FESTIVAL INTERNATIONAL D'ART LYRIQUE**
Palais de l'ancien Archevêché
Place des Martyrs-de-la-Résistance
AIX-EN-PROVENCE
✆ 08 20 92 29 23
www.festival-aix.com
Du 3 au 22 juillet. Abonnement en ligne.

Le Festival international d'art lyrique se déroule chaque été à Aix-en-Provence depuis 1948. C'est l'un des grands rendez-vous lyriques européens, avec des metteurs en scène prestigieux de la scène internationale. Historiquement, le festival s'intéresse tout particulièrement à Mozart, *Così fan tutte* fut le premier opéra joué au théâtre de l'Archevêché. Pierre Audi, le nouveau directeur du Festival, a programmé pour l'édition 2019 des œuvres jamais présentées à Aix, dont une version du *Requiem* de Mozart, mise en scène par Romeo Castellucci, et *Tosca* dans une mise en scène de Christophe Honoré. Également « *Grandeur et décadence de la ville de Mahagonny* » de Kurt Weill.

■ FESTIVAL LES NUITS PIANISTIQUES

Association Musiques Echanges (avec conservatoire d'Aix)
760, chemin des Plaines
13760 Saint Cannat
AIX-EN-PROVENCE ✆ 06 23 91 00 29
www.lesnuitspianistiques.org

Auditorium Campra.Conservatoire Darius Milhaud. Première quinzaine du mois d'août.

Si la Roque d'Anthéron offre chaque été un magnifique Festival de piano, il y a également sur Aix-en-Provence depuis 1992, un rendez-vous musical et classique unique, le Festival *Les Nuits Pianistiques*, donnant aux musiciens la chance de se produire et de jouer des compositeurs classiques extraordinaires. Son créateur, professeur de piano au Conservatoire et concertiste, est Michel Bourdoncle. Il a créé cette manifestation avec au programme, Beethoven, Brahms, Chopin, Schumann, Bach, Debussy, Mozart... Il a aussi eu l'idée de proposer une académie, aux mêmes dates, à de jeunes talents venant en stage et qui donnent un concert en fin de Festival. Quand apprentissage rime avec plaisir.

■ FESTIVAL TOUS COURTS

AIX-EN-PROVENCE
✆ 04 42 27 08 64
www.festivaltouscourts.com
contact@festivaltouscourts.com

Fin novembre – début décembre.

Le Festival Tous Courts, Festival International de courts-métrages, a déjà proposé 36 éditions sur Aix. Il compte parmi les grands rendez-vous cinématographiques internationaux. Chaque année, une centaine de films issus de la jeune création contemporaine et du patrimoine sont en compétition, à travers une dizaine de programmes et des thèmes spécifiques. Il offre une programmation pour les scolaires, une grande exigence artistique et des collaborations nationales et internationales. Le festival Tous Courts se déroule sur plusieurs sites dont le cinéma Mazarin. Renseignez-vous sur leur site internet, bon festival.

■ LES INSTANTS D'ÉTÉ

Bureau Infos Culture (BIC)
19, rue Gaston-de-Saporta
AIX-EN-PROVENCE
✆ 04 42 91 99 19
www.aixenprovence.fr

Juillet et août. Les projections débutent à la tombée de la nuit. Entrée libre.

Pavillon de Vendôme, parc Jourdan, patio du musée Granet... Venez vous mettre au vert ! Apportez vos transats, vos coussins, vos plaids, votre pique-nique... La mairie et l'Institut de l'Image vous offrent le spectacle sur grand écran. Cinéma et opéra au programme en toute convivialité, sous les étoiles. La douceur des nuits estivales autorisent ces plaisirs artistiques : retransmissions en direct, depuis la cour de l'Archévêché, d'opéras du Festival d'art lyrique, mais aussi projections de films, de documentaires ou de courts métrages. Une quinzaine de projections, et une nuit d'opéras qui dure depuis une quinzaine d'années.

■ LES JOURNÉES DE L'ÉLOQUENCE

47, rue Emeric-David
AIX-EN-PROVENCE
✆ 04 13 91 07 30
www.journees-aix.fr – contact@jeap.fr

Une semaine fin mai.

L'éloquence a désormais pignon sur rue depuis un documentaire à succès et un film sorti sur les écrans nationaux. Aix a désormais son festival national de l'éloquence. La première édition s'étant tenue en 2015. Le succès ne se dément pas. Un art difficile autour du verbe, symbole du pouvoir, la parole, les mots... Joutes verbales et jeux de mots à la clé. Les participants (étudiants notamment) à ce concours d'éloquence annuel qui prend une certaine envergure d'année en année, peuvent s'inscrire en amont (voir le site). La 5e édition du concours national d'éloquence aura lieu le samedi 25 mai 2019 à Aix-en-Provence. Ne la ratez pas et laissez-vous inspirer.

■ LE FESTIVAL EUROPÉEN DE LA PHOTO DE NU

ARLES
www.fepn-arles.com
contact@fepn-arles.com

En mai.

Il investit divers lieux d'exposition du centre-ville d'Arles chaque année au début du mois de mai. Créé en 2001 par Bruno Rédarès, photographe autodidacte natif de la ville, le Festival européen de la photo de nu est devenu un événement incontournable du calendrier culturel arlésien. Aux cimaises de l'Espace Van Gogh et du Palais de l'Archevêché, durant une semaine, les corps se dévoilent au travers des clichés d'une vingtaine d'artistes sélectionnés dans le monde entier. Au programme encore de la manifestation, qui se présente comme la seule grande manifestation photographique en Europe sur le thème du nu, et plus généralement sur le corps, des projections mais aussi des stages, de un à trois jours, en condition de studio ou en extérieur, dans des paysages naturels tels que la Camargue ou les Alpilles, qui attirent des dizaines de photographes amateurs en quête de conseils de professionnels.

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE PIANO

Parc du Château de Florans
LA ROQUE-D'ANTHÉRON
✆ 04 42 50 51 15
www.festival-piano.com
info@festival-piano.com

Dernière semaine de juillet et trois premières semaines d'août. Navette depuis Aix.

Ce festival internationalement connu déplace un public nombreux (plus de 80 000 spectateurs par an !) de mélomanes exigeants et passionnés. Sous les platanes centenaires du Parc du château de Florans, à l'Abbaye de Silvacane, dans les carrières de Rognes ou au temple de Lourmarin, le cadre ajoute au charme de cette manifestation de très haut niveau. Durant un mois, le village provençal de la Roque d'Anthéron devient la capitale mondiale du piano, « La Mecque du piano ». Chaque année, René Martin, chef d'orchestre de la programmation, propose une centaine de concerts. C'est l'occasion de venir écouter les plus grands virtuoses du moment interpréter Stravinski, Rachmaninov, Bach, Beethoven, Chopin, Schubert… non seulement l'élite pianistique mais aussi de jeunes talents prometteurs notamment lors des Master Classes.

■ **MUSIQUE EN VIGNES**
Quartier Paradis
2900, chemin du Pommier
LE PUY-SAINTE-RÉPARADE
✆ 04 42 54 09 43 – www.musicenvignes.fr
contact@musicenvignes.com
3 jours deuxième quinzaine de juillet. Programmation : voir le site.
Au cœur d'un beau décor de vignes provençales, Musique en vignes, c'est le paradis. Après vous être garé(e) s dans les prés, sous le soleil couchant, on vous offre un verre de vin du domaine dans les trois couleurs. Pour profiter du panorama, vous pouvez vous restaurer (tapas, burgers, sandwichs...). Vers 21h30, place au concert dans la cour de la cave. A l'affiche rock, soap opéra, et reprises avec des groupes très en vue. Quelques spectateurs se mettent à danser, l'atmosphère est bon enfant. Musique en vignes, c'est un festival, un état d'esprit à déguster l'été prochain ! Cette année, il aura lieu les 17, 18, 19 juillet 2019.

■ **LE CARRÉ DES ÉCRIVAINS**
21, boulevard Longchamp (1er)
MARSEILLE ✆ 0491621115
www.comiteduvieuxmarseille.net
contact@comiteduvieuxmarseille.net
Tramway Belsunce. Métro Vieux-Port.
Bus 81, 83, 54.
En novembre. Entrée libre.
Depuis plus de cent ans, le Comité du Vieux-Marseille met à l'honneur le patrimoine marseillais. Sauvegarde et connaissance de toutes les formes sont ses objectifs. Art, architecture, nature, scientifique, industriel, rien n'est oublié ! Avec le carré des écrivains, chaque année en novembre ce sont les écrits des écrits locaux ou nationaux écrivant sur la cité phocéenne que vous découvrez. Près de 150 écrivains se donnent rendez-vous pour livrer leur ouvrages à travers tables rondes et dédicaces. Romanciers, historiens, biographes, journalistes, photographes, dessinateurs, poètes...Un prix des lecteurs, le prix des Marseillais est attribué à un ouvrage paru dans l'année.

■ **CINÉ PLEIN-AIR MARSEILLE**
Lieux divers dans Marseille (1er)
MARSEILLE ✆ 04 91 91 07 99
www.cinetilt.org
De juillet à septembre 2019. Gratuit.
Ciné plein air est l'un des événements majeurs pour les cinéphiles mais aussi pour les grands et les petits. La manifestation célébrera sa 24e édition en 2019. De juin à septembre on peut découvrir une programmation complète de films de répertoire, films grands publics ou encore films du monde, et ceci dans les quatre coins de la ville, plus d'une dizaine de lieux (Le Panier, château Borély, Vieille Charité, Vieux Port, Blancarde, parc Longchamp, Frioul...). Vous pouvez découvrir la programmation 2019 sur le site internet. C'est à la tombée de la nuit que les projections commencent. Un événement gratuit qui vous réserve de belles surprises.

■ **FESTI'FEMMES – ART ET HUMOUR AU FÉMININ**
MARSEILLE
✆ 06 82 92 71 11
www.festifemmes.com
eliane.zayan@orange.fr
Du 8 au 30 mars 2019.
Les femmes aussi savent faire rire et ce n'est pas une plaisanterie. C'est sur ce constat qu'Éliane Zayan a imaginé ce festival de l'humour au féminin qui cartonne chaque année. Si les éditions précédentes étaient déjà de très haut vol, cette édition 2019 devrait être exceptionnelle. En effet, Éliane a déniché quelques perles et pas mal de nouveaux talents que vous pourrez découvrir en avant-première sur le site Internet.Bien sûr cette grande fête du rire n'est pas ouverte qu'aux femmes, tout le monde peu y venir. Et c'est sûr, nous au Petit Futé, on y reviendra, comme chaque année.

■ **FESTIVAL JAZZ DES CINQ CONTINENTS**
MARSEILLE
✆ 04 91 48 05 63
www.marseillejazz.com
billetterie@marseillejazz.com
Tramway Longchamp. Métro 5-Avenues
Du 19 au 27 juillet 2019. Billetterie en ligne, tarifs suivant lieux et artistes.
Ce rendez-vous dont la réputation n'est plus à faire vous permettra de découvrir des talents et voyages musicaux sans pareil avec des artistes de tous les continents et musiques du monde. Les soirées valent vraiment le détour, le cadre du Parc Longchamp ou du Mucem s'y prête parfaitement ! Un incontournable de l'été !

■ **SAISON CULTURELLE A SAINT-VICTOR**
Abbaye de Saint-Victor
3, rue de l'Abbaye
Association des Amis de Saint-Victor (7e)
MARSEILLE
✆ 06 66 12 45 11
www.saintvictor.net
Bus 81-54-55... Saint-Victor. Métro Vieux-Port, puis à pied.
De septembre à juillet. Entrée : 15 €. Tarif réduit 10 € (adhérents, étudiants, chômeurs) – gratuit pour les moins de 12 ans. Points de vente habituels.
Par son passé, l'abbaye de Saint-Victor fait partie intégrante de l'histoire chrétienne et de celle de la France. Sur cette vocation culturelle veille l'association des Amis de Saint-Victor. Créée en 1965, cette association

a perduré pour la conservation et le réaménagement intérieur du monument. De notoriété internationale, le festival, devenu cette année saison culturelle, accueille désormais des manifestations tout au long de l'année et présente de grandes œuvres du répertoire classique et religieux, données par des ensembles, orchestres et chœurs nationaux et internationaux, mais également des hommages à la musique contemporaine dans un cadre magnifique et envoûtant. A découvrir au plus vite ! Tous les fonds récoltés serviront, de surcroît, au fonctionnement et à la rénovation de l'abbaye et de ses magnifiques orgues. En période de fêtes des concerts de Noël sont également attendus.

Manifestations sportives

LES VOILES DE CASSIS

Port de Cassis
Quai des Moulins
CASSIS
✆ 04 42 32 91 65
En mai.
Ce rendez-vous est incontournable pour les amoureux de voile de la région et au-delà. Vous pourrez y découvrir chaque année une sélection de magnifiques voiliers anciens dont certains sont très prestigieux et connus dans le monde entier. Un spectacle captivant pour les petits comme pour les grands.

LES VOILES DU VIEUX–PORT

Pavillon Flottant –
Société nautique de Marseille
Quai Rive Neuve (1er)
MARSEILLE
✆ 04 91 54 32 03
www.lanautique.com
regate@lanautique.com
Métro Vieux-Port.
Du 21 au 23 juin 2019.
Ce joli spectacle sur l'eau est organisé par le comité d'organisation des Voiles du Vieux Port. Une régate qui inclut Marseille dans le circuit des rencontres prestigieuses du yachting classique en Méditerranée et devient l'événement nautique incontournable avant l'été... Pendant 4 jours ces bateaux chargés d'histoire vont régater dans la rade de Marseille, offrant ainsi aux Marseillais, passionnés de voiles et de belles choses un spectacle hors du temps. A la nuit tombée, ils rejoignent le quai jusqu'au lendemain matin : les visiteurs peuvent alors admirer les cuivres, mâts, ponts et vernis de ces magnifiques unités. Les éditions précédentes, plus de quarante voiliers traditionnels se sont rendus dans la rade de Marseille, certains yachts datant de plus d'un siècle.

SEPTEMBRE EN MER

72, rue de la République
Divers lieus et sites sur Marseille
et les Bouches-du-Rhône (2e)
MARSEILLE
✆ 04 91 90 93 93
www.septembreenmer.com
Tramway T2 T3 Républiques Dames.
De septembre à octobre. Activités gratuites ou à tarifs préférentiels.
Comme chaque année, ce festival consacre la Méditerranée sous tous ses aspects : de la nature aux sports nautiques, de balades en dégustations gastronomiques... Ce sont plus de 900 rendez-vous « iodés » qui vous attendent pendant plus d'un mois !
Les très nombreuses activités que vous pourrez découvrir au programme (à télécharger !) sont gratuites, ou proposées à un prix préférentiel. Septembre en Mer vous mènera également à travers différents sites de la ville et dans toute la rade de la cité phocéenne. Son but est de contribuer à l'attractivité du territoire via des activités authentiques et sensibiliser avec des messages éco-citoyens destinés à mieux préserver la mer et son patrimoine.

LES JOUTES DE L'ESTAQUE

MARSEILLE
Bus 35 ou 95 arrêt Estaque Port.
Championnats régionaux et nationaux courant août.
Tradition provençale s'il en est, la joute dispose d'un club très actif dans le quartier marseillais de l'Estaque. Chaque année, courant août, les joutes ont lieu en public sur le port, offrant un spectacle aussi impressionnant que festif. Les joutes ont lieu dans différentes localités de la région mais celles de l'Estaque vous permettront d'allier vos virées dans les calanques avec ce petit morceau d'histoire folklorique méridional.

LE DÉFI DE MONTE-CRISTO

Plage du Petit Roucas-Blanc (8e)
MARSEILLE
www.defimonte-cristo.com
Du 21 au 23 juin 2019.
Créé en 1999, le défi de Monte-Cristo s'inspire de l'évasion du fameux Edmond Dantes, il est aujourd'hui le plus important événement de natation en mer s'adressant au grand public. Le temps de deux journées, près de 2 000 participants imitent son héros légendaire, en parcourant à la nage les 5 km qui relient le Château d'If aux côtes des plages du Prado. Épreuve phare et populaire, elle rassemble au départ du Château d'If, les meilleurs nageurs en eau libre et avec palmes et sans palmes, tous ceux qui veulent relever un défi exceptionnel ! La compétition est ouverte au nageurs âgés de 16 ans et plus. Des défis juniors (entre 12 et 15 ans) pour une course de 1 km et le défi Open pour tous (+ de 16 ans) pour découvrir la nation en mer avec ou sans palmes, toujours dans un parcours de 1 km. Inscrivez vous vite !
En 2019, une nouvelle épreuve de 3,5 km a été ajoutée à la manifestation.

FÊTE DU VENT

Parc balnéaire du Prado
Promenade Georges Pompidou (8e)
MARSEILLE
✆ 04 91 55 25 51
www.marseille.fr
Métro Rond-Point du Prado, puis bus 83 ou 19.
En septembre 2019 (la date exacte sera précisée sur le site dans le courant de l'année). Gratuit.

Dans le ciel bleu profond de Marseille se déroule chaque année un ballet incessant de formes et de couleurs. Ce festival international de cerf-volant attire de nombreux curieux et passionnés venus des 4 coins du monde. Quelle que soit la taille ou la forme, ces étranges volatiles enchantent vos mirettes. Au village du vent, un programme pour le plaisir de toute la famille : village du vent, jardins éoliens, démonstrations et animations, expositions, stands et délégations de différents pays, ateliers...

■ LE PROVENCAL 13

ASPTT Marseille
Parc Borély (8e) (8e)
MARSEILLE ✆ 04 91 16 35 90
www.le-provencal-13.asptt.com
Métro RP du Prado, puis bus 83 ou 19, arrêt Parc Borély.

Du 21 au 25 juillet 2019. Points d'inscription ASPTT et autres, voir sur le site Internet.

À Marseille, on aime les boules et on boit le Pastis. Ce n'est pas un cliché. C'est une vérité. Au fil des ans, ces deux coutumes, quasi indissociables, ne se perdent pas. Après le Mondial La Marseillaise à Pétanque, place au Provençal 13 avec près de 1 500 équipes qui s'affrontent en triplettes, tous les ans, au mois de juillet, dans le célèbre Parc Borély. Sachez que le Provençal 13, c'est un peu la coupe du monde des longuistes. Cette année, la manifestation signe sa 102e édition.

■ VÉLOTOUR DE MARSEILLE

Départ Stade Vélodrome
3, bd Michelet (8e)
MARSEILLE
www.velotour.fr
Métro Rond-Point du Prado.
Le point de rendez-vous au « village » peut être différent chaque année.

A partir du 5 mai 2019. De 10€ à 15€ pour les adultes. Gratuit pour les demandeurs d'emploi et les personnes atteintes d'un handicap. Inscriptions possibles uniquement sur place ou la veille de l'événement lors du retrait des packs. Enfant : 5 €. Le Village : restauration et buvette. Jeux, exposants...

La manifestation fête, en 2019, ses dix années d'existence et propose, pour l'occasion un parcours tout à fait original. Le concept est simple : découvrir des lieux et sites souvent fermés au public à vélo et en s'amusant. En duo, en famille, en solo, entre amis, voilà l'occasion de découvrir la ville autrement ! Ouvert à tous, il suffit de venir avec votre bicyclette, ou d'en louer une grâce aux vélos de ville (www.levelo-mpm.fr). Cette balade est un parcours ludique et original. Qui pourrait penser découvrir autrement qu'à pied ces sites incontournables et insolites sur un parcours d'environ 16 À 20 km suivant les années ? Au fil des éditions, le Vélotour vous a emmené au cœur du célèbre Stade vélodrome, des monuments historiques et culturels comme le Mémorial la Marseillaise, du Silo, de l'Opéra de Marseille et la Vieille Charité, des espaces verts comme le parc Borély mais aussi la Gare Saint–Charles, l'hôpital européen, les Terrasses du Port et même un navire à quai, les Imprimeries de La Provence, de nombreux parkings et bien d'autres...

Cette année près de 8 000 participants sont attendus.

■ MARATHON ET SEMI-MARATHON MARSEILLE CASSIS

SCO Ste-Marguerite
1, boulevard de la Pugette (9e)
MARSEILLE ✆ 04 91 75 24 24
www.marseille-cassis.com
Métro M2 Ste Marguerite-Dromel.

A partir du 27 octobre 2019 (inscription pour obtenir un dossard sur le site internet courant Mars, un certificat médical est demandé au coureurs).

Classée dans le top 50 des courses mondiales avec près de 15 000 inscrits, le 20 km international Marseille-Cassis entame sa 41 e édition en cette année 2019. La course nécessite une bonne condition physique, vous trouverez un planning d'entraînement sur le site internet ! Précisons tout de même que les inscriptions sont prises d'assaut le premier jour d'ouverture (courant Mars) sur le site internet, il faudra donc être sur les *starting bloc* pour avoir un dossard. Les coureurs prennent le départ à partir de 9h30 au Stade Vélodrome (Boulevard Michelet) pour une distance de 20 km sur route. Attention au dénivelé de 327 m jusqu'au passage du col de la Gineste. A vous de jouer !

■ OPEN 13

Palais des sports de Marseille
81, rue Raymond Teisseire (9e)
MARSEILLE ✆ 04 91 75 93 01
www.open13.org
elodiemalatrait@yahoo.fr
Métro Sainte-Marguerite Dromel. Bus 43 arrêt Palais des Sports–Teisseire

Du 18 au 24 février 2019 (chaque année à la mi–février). De 16 € à 168 € suivant les jours, catégories et placement (voir site Internet). Pièce d'identité pour les tarifs « enfant » et carte d'étudiant seront demandées aux guichets. Points de vente habituels. Pack semaine adulte : de 145 €, Pack semaine enfant–étudiant : de 70 €.

Le Palais des Sports de Marseille accueille chaque année l'Open 13 qui fait partie du circuit ATP réunissant toutes les épreuves officielles du tennis, à l'exception du tournoi du Grand Chelem... Ce circuit se divise en 3 catégories : les ATP World tour 1000, les ATP World Tour 500 et les ATP World tour 250, dont l'appellation renseigne directement sur le nombre de points alloués au vainqueur. La capacité du central est de 5 800 places. Les matches se jouent en Indoor sur dur et seront présents des joueurs parmi les meilleurs du moment. Un tableau de haut niveau pour une semaine exceptionnelle.

■ MONDIAL LA MARSEILLAISE À PETANQUE

Boulodrome et tribunes sur le Vieux-Port La Marseillaise
MARSEILLE ✆ 04 91 57 75 00
www.lamarseillaise.fr
journal.lamarseillaise@gmail.com

Du 7 au 11 juillet 2019. Frais d'engagements : 18 € par triplette. Inscription avant le 15 juin.

Le Mondial La Marseillaise à Pétanque, a été créé en 1962 à Marseille sur une idée de Paul Ricard et s'inscrit dans la lignée des grandes fêtes sportives populaires. La compétition débute chaque année le premier week-end de juillet, et se dispute sur cinq jours, du dimanche au jeudi. Le rite de la pétanque n'a pas disparu

à Marseille. Bien au contraire. Près de 13 000 boulistes, en provenance de toutes les régions de France mais aussi de l'étranger, sont attendus pour la 58e édition de ce fameux concours de pétanque, ouvert d'ailleurs à tous même aux débutants. Cela sans oublier les dames et minots avec le Grand Féminin et le Grand Prix des Jeunes (de 6 à 15 ans). Tirer ou pointer, ils vont devoir choisir !

Spectacles historiques – Son et lumière

■ **FESTIVAL INTERNATIONAL DE FOLKLORE**
CHATEAU GOMBERT
MARSEILLE ✆ 04 91 05 15 65
www.roudelet-felibren.com
contact@roudelet.fr
Du 6 au 12 juillet 2019.
Le festival de Château-Gombert propose des spectacles de danses et de musiques traditionnelles provenant des cinq continents, contribuant ainsi à lui faire découvrir les cultures du monde entier. Il a été créé en 1965 par le Roudelet Félibren, sous l'impulsion de Daniel Audry, dans un but d'échange de traditions avec d'autres pays. Durant ces cinq décennies, plus de 200 groupes folkloriques ont été accueillis dans le village de Château Gombert en provenance de 110 pays. Une centaine de bénévoles se retroussent les manches pour accueillir les centaines de danseurs, musiciens et artisans qui viennent des quatre coins du monde présenter leur spectacle et, au-delà, des rythmes et des mélodies, faire partager leur culture aux festivaliers, le temps d'un spectacle ou d'un repas. Antigua et Barbuda, Afrique du Sud, Bolivie, Argentine, Inde, République des Komis, Roumanie, République Tchèque... Château Gombert tisse ainsi une grande chaîne d'amitié avec le reste de la planète prouvant que l'on peut vivre tous ensemble dans la paix. Il enchante, par sa chaleur, son public et ses participants. Durant dix jours, environ 300 artistes présentent les richesses de leur culture, chants, danses, musiques, artisanat ou gastronomie. Chaque soir, une nouvelle fenêtre s'ouvre sur les traditions de l'un des cinq continents.

■ **RECONSTITUTION HISTORIQUE**
Centre-ville, SALON-DE-PROVENCE
✆ 04 90 56 27 60
www.visitsalondeprovence.com
fetes.culture.salon@gmail.com
En juin 2019. Entrée libre.
Les habitués parlent de la Reconstit'. Celle-ci se déroule, chaque année fin juin, depuis plus d'un quart de siècle ! La fête mobilise des dizaines de bénévoles salonnais, durant de longues semaines, et s'articule autour d'une reconstitution historique. Pour trois jours de fête populaire (20 000 visiteurs), la ville prend ses habits du XVIe siècle pour relater un moment de son histoire : le passage à Salon-de-Provence de la reine Catherine de Médicis, venue consulter l'astrologue Nostradamus. Cette manifestation, organisée par l'association Mémoires et Légendes, permet de découvrir un bourg de la Renaissance avec ses campements, ses fermes, ses échoppes et ses tavernes. Vous croiserez un millier de bénévoles et de professionnels, qui s'affairent en costume d'époque. Les défilés des jeudi et samedi soir rassemblent les nobles richement parés, la Cour, les soldats, les villageois et paysans, les gueux, les cracheurs de feu et les sorcières, échassiers et créatures fantastiques entraînant les spectateurs vers le grand spectacle mariant art du cirque, théâtre de rue, chants médiévaux, spectacles de chevalerie, combats d'escrime, course de gueux et de manants. S'ajoute un moment de solidarité : une course pédestre à l'assaut du château de l'Emperi au profit d'actions humanitaires. Sans oublier la soirée de ripaille : grandes tablées au centre-ville et sur les cours !

VAR

Fêtes

■ **CORSO FLEURI – BORMES-LES-MIMOSAS**
BORMES-LES-MIMOSAS
✆ 04 94 01 38 38
www.bormeslesmimosas.com/fr
mail@bormeslesmimosas.com
Édition 2019 : le 24 février au village médiéval. Entrée : 6 € (entrée gratuite pour les enfants de moins de 10 ans).
Au rythme des fanfares et des danses folkloriques, le défilé d'une quinzaine de chars magnifiquement décorés de fleurs fraîches et de mimosas, est clôturé par la traditionnelle bataille de fleurs. En 2018, le village fêtait la quatre-vingtième édition de cette grande manifestation.

■ **FÊTE DE L'HUILE D'OLIVE DE SAINTE-MAXIME**
SAINTE-MAXIME
✆ 08 26 20 83 83 – www.sainte-maxime.com
contact@sainte-maxime.com
Troisième week-end de novembre.
La Fête de l'huile et de l'olive, véritable fête provençale, se déroule chaque automne à Sainte-Maxime. C'est l'occasion d'une cueillette symbolique d'olives à travers la ville. C'est aussi l'opportunité de sensibiliser les spectateurs à ce petit fruit qui vient de la plus haute Antiquité et dont on tire des huiles dont les bienfaits sont reconnus pour la santé. Danse provençale, expositions, concerts, messe provençale et trituration animent ces deux journées.

■ **FÊTES DE LA LUMIÈRE – SAINT-RAPHAËL**
SAINT-RAPHAËL ✆ 04 94 19 52 52
www.saint-raphael-lumieres.com
information@saint-raphael.com
De début-décembre à mi-janvier.
Parades de lumière, patinoire, grande roue, ballets lumineux et autres spectacles colorés offrent de véritables moments de féerie au moment des fêtes. Le village « féeries foraines » et la belle animation sur la basilique sont aussi à ne pas manquer. Installés dans des chalets, les artisans et producteurs vous attendent pour le traditionnel marché de Noël.

■ **FÊTE DE LA FIGUE – SOLLIÈS-PONT**
SOLLIÈS-PONT ✆ 04 94 28 92 35
www.fetedelafigue.fr
fetedelafigue@laposte.net
Dernier week-end d'août. Dîner d'ouverture le vendredi autour de 35 € (sur réservation).
Un repas confectionné à base de figues par des restaurateurs et pâtissiers de la région – le vendredi soir –, un marché avec les producteurs et les artisans, un concours et des démonstrations culinaires, des dégustations, des expositions, des conseils techniques de taille et de traitement sur le figuier et son fruit par des professionnels, ainsi que des animations diverses pour ponctuer ces deux jours de fête autour de la violette de Solliès.

Foires – Salons

■ **FÊTE DU MILLÉSIME – BANDOL**
Sur le port, BANDOL
✆ 04 94 90 29 59 – www.vinsdebandol.com
contact@vinsdebandol.com
Premier dimanche de décembre. Entrée 5 € (sous forme de verre de dégustation).
Le public, muni du verre gravé du millésime, rencontre les vignerons (déguisés !), découvre et goûte le vin nouveau. Démonstrations culinaires, initiations, dégustations à l'œnothèque et concours des longues gardes, complètent le programme de la journée.

Manifestations culturelles – Festivals

■ **LES MUSICALES**
DANS LES VIGNES DE PROVENCE
✆ 06 60 30 32 90
mjcuvier@gmail.com
De mi-juin à fin août, chaque année. Entrée : 25 €. Accès au concert, deux verres de vin, jus de fruits et des amuses-bouches sucrés et salés. 19h Dégustation mets et vins – 20h Concert jusqu'à 22h.
Vivez le rêve d'une festivité musicale exceptionnelle ! Chaque été, Les Musicales dans les Vignes de Provence célèbrent la musique et le vin dans un domaine viticole de notre belle région. L'aventure a commencé en 2008, lorsque Marie-Jeanne Chauvin organise un premier festival sur le sable à La Londe-les-Maures, avec le soutien des solistes de l'Opéra de Paris. Puis, 2013 marque le commencement des Musicales dans les vignes avec 3 domaines. En 2018, la 6e édition de ce musical et poétique festival a présenté 28 concerts sur l'ensemble des 3 départements du Var, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse. Au programme : musique classique et jazz manouche, standard ou musette, tango argentin, flamenco, poèmes ; de purs moments de délices festifs ! Vivez la belle musique dans des écrins de toute beauté, tout en dégustant le vin des domaines. Un moment de rêve et de grande qualité artistique. Patrick Poivre d'Arvor était présent lors de la 6e édition pour conter les textes de Saint-Exupéry et des poèmes, accompagné du violoncelle de Louise de Ricaud, musicienne virtuose de l'Orchestre Philharmonique d'Amsterdam. Vous pouvez retrouver le programme de l'édition 2019 sur le site internet.

Manifestations sportives

■ **FESTIVAL PLONGÉE DU VAR**
BORMES-LES-MIMOSAS
www.festivalplongee.net
festivalplongeevar@gmail.com
Entre la fin septembre et le début d'octobre.
Le Festival Plongée du Var, organisé par les centres de plongée participants à Bormes, Carqueiranne, Hyères, Cavalaire, Saint-Tropez, Saint-Cyr, au Lavandou ou encore à Saint-Mandrier, propose des activités variées autour de la plongée, pour les novices comme pour les plus chevronnés.

■ **BOL D'OR**
Circuit Paul-Ricard
LE CASTELLET
www.boldor.com
organisation@editions-lariviere.fr

Le troisième week-end de septembre.
Après quinze années passées sur le célèbre circuit de Formule 1 de Magny Cour, la mythique course internationale de moto a fait son grand retour au Castellet en 2015. En 2016, elle a célébré ici-même sa 80e édition. En 2017, ce sont près de 70 000 spectateurs qui ont assisté à la compétition. Une centaine d'exposants, des stands et des exposition animent cette grand-messe de la moto. Un événement immanquable pour les passionnés.

LES VOILES DE SAINT-TROPEZ
SAINT-TROPEZ
✆ 04 94 97 30 54
www.lesvoilesdesaint-tropez.fr
info@snst.org
Première semaine d'octobre. En 2019, du 28 septembre au 6 octobre.
En 1999, les Voiles de Saint-Tropez ont repris la succession de La Nioulargue, rencontre de voiliers de tous les types, créée fin septembre 1981. Ces prestigieuses régates et son mélange de prototypes de course, voiliers anciens et modernes, sont devenues un rendez-vous incontournable du yachting, où la fête se retrouve en mer et sur terre !

GRAND PRIX DE FORMULE 1®
Circuit Paul Ricard
83330 Le Castellet (France)
www.gpfrance.com
contact@gpfrance.com
Du 21 au 23 juin 2019 (billets d'entrée entre 269,25 € et 374,25 € pour trois jours. Pass à la journée entre 299 € et 349 €.).
Le retour de la Formule 1 sur le territoire français en 2018 après 10 ans d'absence a été un véritable événement, et nous avons eu la chance de le recevoir sur le territoire varois ! Au mois de juin 2019 sont d'ores et déjà attendus quelque 65 000 spectateurs au circuit du Castellet, autour du mythique tracé de 5,8 km.

Spectacles historiques – Son et lumière

SHOW AÉRIEN DE LA PATROUILLE DE FRANCE
Plage du Mourillon
TOULON
www.toulontourisme.com
Tous les ans autour du 15 août.
Comme chaque année, voici un show aérien à vous couper le souffle ! Au-dessus des plages du Mourillon, et en face sur la presqu'île de Saint-Mandrier, chacun peut admirer les prouesses des pilotes de la Patrouille de France. Des numéros de voltige à bord de leurs jets s'enchaînent en une ébouriffante succession de figures conclue par le fameux gros cœur transpercé d'une flèche... Un spectacle magnifique et à sensations ! En général, le spectacle a lieu la veille du 15 août.

VAUCLUSE

Fêtes

FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN
Au printemps.
Chaque année, au printemps, les caves et domaines de la Vallée du Rhône se mobilisent pour cette fête pédagogique et conviviale. L'occasion de découvrir ou redécouvrir les caves du Vaucluse.

FÊTE DE L'OLIVIER ET DES MOULINS À HUILE D'OLIVE EN VAUCLUSE
Le dimanche de Pentecôte.
Cette manifestation est organisée par le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse. Le point de départ de la Fête de l'olivier se fait à Lagnes, les rues du village rendues piétonnes vous invitent à découvrir les étals des moulins à huile d'olive vauclusiens mais également ceux de nombreux autres artisans d'art et producteurs régionaux (confituriers, charcutiers, confiseurs, fromagers, savonniers...).

LES BOTANILLES (FÊTE ET VENTE DES FLEURS)
ANSOUIS
Un dimanche en mai.
Au cœur du Luberon à Ansouis, c'est la 19e édition pour Les Botanilles qui prennent chaque année un peu plus d'ampleur. Le thème toujours en rapport avec les plantes et les jardins change chaque année. On y trouve un vaste marché botanique, ainsi qu'un autre marché autour des produits du terroir et de l'artisanat. Des conférences/expos sont également organisées autour de l'herboristerie, des arbres d'ornement avec démonstration de taille et des traitements appropriés contre les maladies…

BAN DES VENDANGES
Châtelet du Pont d'Avignon, Rue Ferruce
AVIGNON
www.bandesvendanges.fr
ban.des.vendanges@wanadoo.fr
Dernier week-end d'août.
Le mot ban signifie proclamation. Le ban des vendanges est la date administrative d'autorisation du début des vendanges. A l'origine, ce moment était décidé par le seigneur (ou abbé ou évêque) du lieu. Aujourd'hui c'est un arrêté préfectoral qui le fixe, lorsque le raisin est à pleine maturité, c'est-à-dire, en principe, 100 jours après la floraison, mais en pratique la date est fixée dans chaque département sur conseil des instances viticoles locales. Le ban des vendanges est l'occasion de multiples festivités locales dont les plus connues sont celles d'Avignon, qui a lieu le dernier week-end d'août, et de Saint-Emilion à la mi-septembre.

LABYRINTE DE NOËL
AVIGNON
Du 1er au 24 décembre 2018 (fête de l'avent). Gratuit, et quelques ateliers payants voir sur le programme.

Vous êtes invités à déambuler, dans le 5e édition du Labyrinthe de Noël d'Avignon ! Cette année 18 lieux répondent présents, dont 5 nouveaux endroits. C'est Julia Stein de l'Hôtel La Mirande qui est à l'origine de cet événement privé et qui nous fait vivre cette magie et féerie de Noël. Si vous croisez les lucioles du Père-Noël vous aurez peut-être un cadeau ! Chaque année sur la période de l'Avent, retrouvez dans ce parcours : un marché de Noël dans deux grands hôtels d'Avignon (bazar de créateurs, marché gourmand). Participez aux ateliers pour adultes et pour enfants (cours de pâtisserie comme le petit bonhomme de pain d'épices, cours de couture, fabrication d'une couronne, de boules et d'une guirlande d'étoiles de Noël, d'un petit film ou d'aquarelles), attention il est préférable de réserver. Faites une pause gourmande dans de charmantes chambres d'hôtes ou au chalet du père Noël pour un thé ou une autre douceur. Ecoutez les concerts des troubadours... Pour le programme ? Vous le trouverez chez les commerçants d'Avignon, sur la page Facebook ou le site de l'office du tourisme d'Avignon. Un moment magique à ne pas manquer.

■ **MILLEVIN – FÊTE DU MILLÉSIME ET DES CÔTES DU RHÔNE PRIMEUR**
Place de l'Horloge, AVIGNON
✆ 04 90 27 24 00 – www.millevin.fr
Le troisième jeudi de novembre.
Un grand rendez-vous festif à Avignon pour découvrir les vins primeurs et autres millésimes des Côtes du Rhône, avec, le matin, une dégustation-vente aux Halles d'Avignon où une quinzaine d'entreprises présentent en avant-première leur côtes-du-rhône Primeur dans l'ambiance conviviale des Halles d'Avignon. En première partie de soirée, place de l'Horloge et la place des Corps-Saints, une trentaine de vignerons et négociants font déguster leurs vins, tandis que les commerçants des halles proposent des assiettes gourmandes : aligot, charcuterie, huîtres, etc., dans de sympathiques chalets gourmands. Puis, c'est le défilé de plus de 160 membres d'une douzaine de confréries, pittoresque, coloré et… musical : ils défilent de la Maison des Vins, rue des Trois-Faucons jusqu'à la place de l'Horloge où ils entonnent l'hymne provençal *La Coupo Santo*, écrit par le grand Frédéric Mistral. Et enfin, à partir de 20h, un verre de côtes-du-rhône est offert en apéritif par les restaurants partenaires avignonnais…

■ **FÊTE DE LA FRAISE**
place Maurice Charretier
CARPENTRAS ✆ 04 90 60 84 00
Mi avril.
La fraise, originaire d'Amérique du Sud, est arrivée en France au 18e siècle. Les premier plants sont amenés à Carpentras à la même époque en 1882. L'inauguration du canal de Carpentras à la même époque permet, grâce à son apport d'eau providentielle, de donner un essor important à cette culture. On célèbre pour cela la fête de la fraise à Carpentras. Et au programme suivant les années : stands de vente de producteurs de fraises, ateliers Ludo-pédagogique, démonstration culinaire autour de la fraise avec les chefs Escoffier, démonstration pâtissière et sur inscription à l'office visite d'une confiserie, d'une exploitation agricole de fraises, suivant les saisons... Entrée libre, place Maurice Charretier.

■ **SALON DES VINS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**
Fédération des syndicats de producteurs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape : 04 90 83 72 21
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr
Du 6 au 7 avril 2019.
À l'initiative de la Fédération des Syndicats de producteurs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, ce salon des vins est organisé chaque printemps, au mois d'avril. On y rencontre 80 à 85 domaines de l'appellation, on découvre la grande diversité des vins de Châteauneuf. Des ateliers thématiques permettant de parfaire sa connaissance du vin sont organisés au sein du salon. En 2019 (les 6 et 7 avril), se tiendra la 10e édition !

Expositions

■ **PARCOURS DE L'ART**
AVIGNON ✆ 04 90 89 89 88
www.parcoursdelart.com
contact@parcoursdelart.com
Du 29 septembre au 21 octobre 2018 (parcours de l'Art n°24).
La ville offre une belle vitrine à l'art contemporain pendant 3 semaines et ouvre les portes de ses lieux publics pour exposer de jeunes artistes. L'accès aux expositions et aux conférences sont souvent libres. C'est une façon de découvrir de nouveaux univers, que l'on soit néophyte ou amateur éclairé et de favoriser les échanges entre le public et les artistes.

Foires – Salons

■ **DÉCOUVERTES EN VALLÉE DU RHÔNE**
AVIGNON
www.decouvertes-vins-rhone.com
dvr@inter-rhone.com
Du 8 au 11 avril 2019.
Organisé par Inter Rhône. 2018 sera la 10e édition de ce salon itinérant réservé exclusivement aux professionnels. Il rassemble un public de 25 nationalités différentes (cavistes, sommeliers, importateurs, grossistes, agents commerciaux, journalistes, restaurateurs-hôteliers). Les exposants du sud et nord de la Vallée du Rhône présenteront leurs Appellations au sein du Palais des Papes.

■ **FOIRE AUX CHEVAUX ET À LA BROCANTE BÉDARRIDES**
Le jeudi de l'Ascension.
C'est une grande fête des traditions, cette foire aux chevaux et à la brocante. On y croise des Provençaux en costume, de vieilles voitures et autres motos et bien sûr des chevaux par centaines. Animations, ferme pédagogique, charrettes décorées, expositions et défilés de cavaliers et de chevaux. Une façon festive de découvrir le folklore provençal.

■ **LA FOIRE SAINT SIFFREIN**
CARPENTRAS
Fin novembre.
Plus qu'une tradition, c'est une institution dans la ville ! Imaginez, elle existe depuis le XVIe siècle. Cette foire

agricole et artisanale connaît son apogée le 27 novembre de chaque année, avec plus de mille exposants s'éparpillant et envahissant places et rues du centre-ville, apportant étalages riches et colorés, proposant également une foire aux chevaux et un marché aux bois et plants de vigne.

LE SALON DES SANTONNIERS
Chapelle du Collège, CARPENTRAS
Fin décembre à début janvier.
Le salon ouvre ses portes dans la sobre et majestueuse chapelle du Collège. Une vingtaine d'exposants et près de 5 000 figurines sont à la vente et à l'exposition, témoins et garants d'un savoir-faire typique de la Provence. Durant cette même période, vous retrouverez animations pour les enfants et démonstrations de savoir-faire. Entrée gratuite ouverte à tous.

FOIRE À LA BROCANTE DE PENTECÔTE ET DE TOUSSAINT
L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
Les week-ends de Pentecôte et de la Toussaint.
Deux bonnes occasions pour conjuguer promenade romantique le long des canaux et recherche (active ou non) de l'objet qui embellira votre maison. Lors de ces foires, ce sont près de 400 antiquaires qui installent leurs stands dans l'Isle-sur-la-Sorgue. Deux rendez-vous à ne pas manquer !

FOIRE INTERNATIONALE BROCANTE, ART ET ANTIQUITÉS
L'ISLE-SUR-LA-SORGUE ✆ 04 90 38 04 78
http://foire-isle-sur-sorgue.fr/
Le week-end de Pâques et du 12 au 15 août.
La première foire à la brocante s'est tenue le 15 août 1966. Elle a connu un tel succès que les initiateurs René Légier, Albert Gassier et leur petite équipe ont d'emblée pris la décision de la reconduire. Devenue le grand rendez-vous estival des chineurs, elle accueille plus de 200 exposants, associés aux quelque 300 professionnels sédentaires des Antiquités, de la brocante et de la décoration. Les exposants accueillent le public dans le parc Gautier, sur l'esplanade Robert Vasse, l'avenue de la Libération et l'avenue des Quatre Otages.
Fidèle à sa vocation de capitale régionale de la brocante, L'Isle-sur-la-Sorgue troisième plate-forme européenne du commerce des Antiquités, derrière Paris (Saint-Ouen) et Londres poursuit sa démarche «Qualité» contrôlée par des experts certifiés qui vérifient l'authenticité des marchandises exposées. L'occasion d'apprécier un certain art de vivre en Provence, de prendre le temps de flâner sur les bords de Sorgue, au rythme des roues à aube.
Renseignements auprès de l'office de tourisme intercommunal au ✆04 90 38 04 78

Manifestations culturelles – Festivals

AVIGNON JAZZ FESTIVAL
Cloître des Carmes
15, rue Paul-Mérindol
AVIGNON ✆ 04 90 82 95 51
www.tremplinjazzavignon.com
En août.
Dans le cadre du Cloître des Carmes, ce festival est un rendez-vous international pour les amateurs de jazz. Premier tremplin jazz européen pour les jeunes musiciens et les formations venues de toute l'Europe. C'est une belle façon d'enchaîner avec le festival de théâtre... et les nuits peuvent se prolonger parfois jusqu'aux premiers rayons du soleil !

FESTIVAL D'AVIGNON (IN)
Cloître Saint-Louis
20, rue Portail-Boquier
AVIGNON
✆ 04 90 27 66 50
www.festival-avignon.com
festival@festival-avignon.com
Du 5 au 28 juillet 2019 (73e édition en juillet). Cour d'honneur du Palais des papes : places numérotées.
Lieux : cour d'honneur du palais des Papes et autres lieux patrimoniaux. Depuis 1947 qu'Avignon s'anime au mois de juillet au rythme des Trois Coups ! Trois coups de bâtons frappés sur les sols des planches qui brûlent sous le talent des comédiens et pour le grand plaisir du public... Trois coups frappés pour annoncer chacune des nombreuses pièces de théâtre qui se jouent ici.

FESTIVAL FESTO PITCHO
Association Eveil Artistique des Jeunes Publics
20, avenue Monclar
AVIGNON
✆ 04 90 85 59 55
contact@festivaltheatreenfants.com
2ème semaine d'avril, ce festival dure 2 semaines, Festo Pitcho Parade samedi dans les rues d'Avignon.
Au fil des ans, le festival est devenu incontournable. Les spectacles sont vraiment de qualité. On peut commencer avec les tous petits, dès 6 mois. Les ados ont aussi leur rendez-vous théâtre, marionnettes, musique, danse, conte, poésie. Un temps fort qui annonce le printemps.

FESTIVAL OFF AVIGNON
Du 5 au 28 juillet 2019.
C'est « le plus grand théâtre du monde » ! Par la richesse et la diversité de ses offres culturelles, le Off, festival alternatif créé en 1963 par André Benedetto, est aujourd'hui reconnu comme l'un des plus grands festivals de compagnies indépendantes au monde. Il transforme la ville avec ses pancartes apposées partout, ses flyers aux mots accrocheurs, ses saltimbanques rivalisant d'imagination pour appâter le chaland et son mime légendaire. Aujourd'hui, les compagnies viennent et reviennent de loin. Tout est propice aux gesticulation théâtrales : lieux improbables aménagés (garage, couloirs, péniche... mais aussi école désaffectée et gymnase) faisant office de salle. Les premiers jours, arriver à choisir parmi les quelque 1 500 spectacles proposés relève du casse-tête ! Le Programme devient vite la bible du festivalier : n'oubliez pas d'aller prendre le vôtre. Regardez également la webvision du Off (www.avignonfestival.tv). Et faites confiance au bouche à oreille. Bon festival !

■ **FESTIVAL DE LACOSTE**
Château et carrières du Marquis de Sade
Rue Basse, LACOSTE
✆ 04 90 75 93 12
www.festivaldelacoste.com
festivaldelacoste@gmail.com
Achat des billets sur place au Théâtre du Château ou au Théâtre des Carrières (route du château) 1 heure avant le concert, mais les places ne sont pas garanties. Réservations sur le site web. Renseignements à l'Espace La Costa. 3 parkings sont mis à disposition du public le soir des manifestations 2 heures avant le début du spectacle.
Ce festival d'art lyrique et de théâtre initié par Pierre Cardin en 2000 se déroule dans les carrières et le château du marquis de Sade dont le célèbre couturier est propriétaire. Un cadre unique au cœur du Luberon.

LES CHORÉGIES
16, place Sylvain, ORANGE
www.choregies.fr
billetterie@choregies.com
Du 19 juin au 6 août 2019 (programme : www.choregies.fr/programme.html). Tarif : www.choregies.fr/prix-des-places.html. Entrée libre : 30/06, 9&10/7, 29&30/7 et 3/8.
Le festival d'Orange possède un nom si particulier qu'il suffit de l'exprimer pour que l'amateur de spectacles situe avec précision une ville au passé romain, un lieu d'exécution superbe ainsi que des représentations réputées. Indépendamment du répertoire théâtral, surtout constitué à l'origine par des tragédies gréco-latines, c'est le monument lui-même qui fascine. Témoignage de l'architecture théâtrale romaine, c'est le seul édifice de son genre qui ait gardé son mur acoustique, appelé familièrement « le grand mur ». Cultiver, émouvoir, éduquer et faire plaisir par le jeu théâtral fut longtemps l'objectif des directeurs des Chorégies. Mais face au succès croissant du Festival d'Avignon c'est la vocation lyrique et musicale du Théâtre antique qui deviendra prépondérante en 1971, avec la création des « Nouvelles Chorégies ». Ainsi depuis une vingtaine d'années, Orange est devenue un point de ralliement que fréquentent des connaisseurs du monde entier, au même titre que Bayreuth, Vérone ou Salzbourg.

■ **FESTIVAL DE JAZZ**
Place de la Mairie, ORANGE
Du 25 au 30 juin 2019. Gratuit.
Pour célébrer l'arrivée de l'été, Orange se met au jazz pendant une semaine en juin sur la place de la Mairie. Ce festival propose des concerts gratuits rythmés sur la place Clemenceau (place de la mairie) et donne rendez-vous à tous les amateurs de jazz.

LES CHORALIES
Avenue des Choralies
VAISON-LA-ROMAINE
Du 2 au 9 août 2019 (tous les 3 ans).
C'est cette année ! Soirées spéciales inoubliables au théâtre antique ou concerts improvisés aux terrasses de café se succèdent dans une ambiance surprenante. L'association culturelle "A Cœur Joie" rassemble en France plus de 500 chorales. 15 000 choristes sont ainsi répartis dans des chœurs d'enfants, de jeunes et d'adultes et 40 000 à travers les pays francophones.

■ **LES NUITS DE L'ENCLAVE DES PAPES**
VALRÉAS ✆ 04 90 28 12 51
www.nuits-enclave.com
secretariat@nuits-enclave.com
En juillet.
Grand festival de Valréas pluriculturel qui associe le théâtre, la littérature, la musique et les arts plastiques. Une quinzaine de soirées à vivre dans toute l'Enclave des Papes sur les places des villages et jusque dans la Drôme provençale. Tout public.

Manifestations sportives

■ **1000 PAGAIES**
AVIGNON ✆ 06 28 66 66 78
jck.avignon@free.fr
En mai.
La fête du nautisme fête sa 19e édition ! Une manifestation organisée par le Jeune canoë-kayak avignonnais avec la collaboration du service des sports de la ville qui s'adresse à tous. Embarquez en famille ou entre amis dans un canoë gratuitement mis à votre disposition et partez faire une petite virée sur le Rhône. Embarcations de 2 ou 3 places ou dans de magnifiques pirogues polynésiennes (il y a aussi des glissières à kayak). La manifestation se déroule au pont Saint-Bénezet à côté de la piscine.

Spectacles historiques – Son et lumière

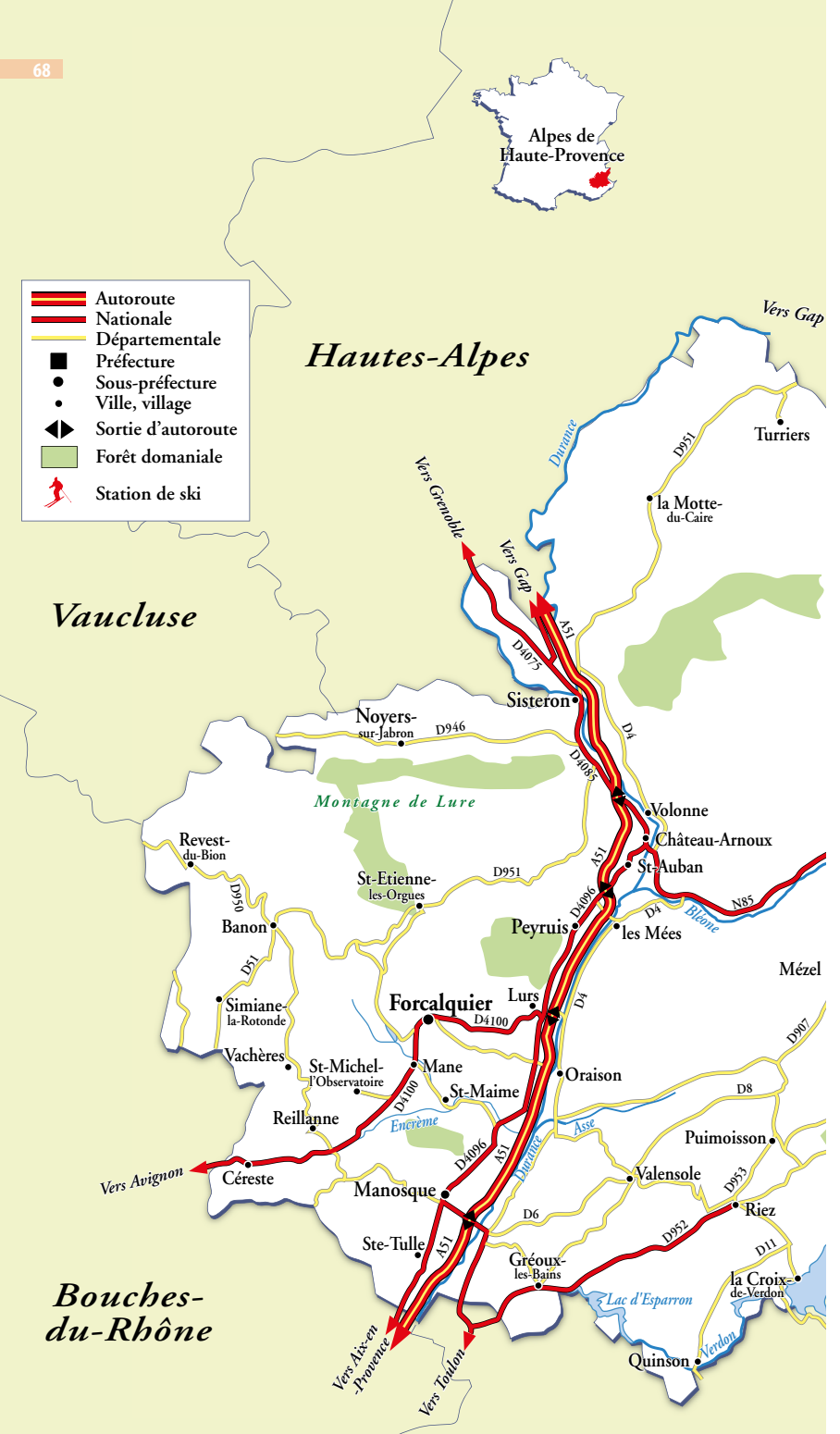
■ **LES LUMINESSENCES D'AVIGNON**
Palais des Papes, AVIGNON
www.lesluminessences-avignon.com
Août à octobre 2018.
La Cour d'Honneur du Palais des Papes s'habille de lumière et nous place au cœur d'images monumentales en haute résolution et séquences 3D. Ce dispositif multi vision est appuyé par une bande sonore saisissante… Une expérience hors du commun pour le cœur, les sens et l'imagination. Un voyage onirique à travers les siècles et les éléments, dans un tourbillon d'images et de son, une plongée visuelle et sonore à 360° !

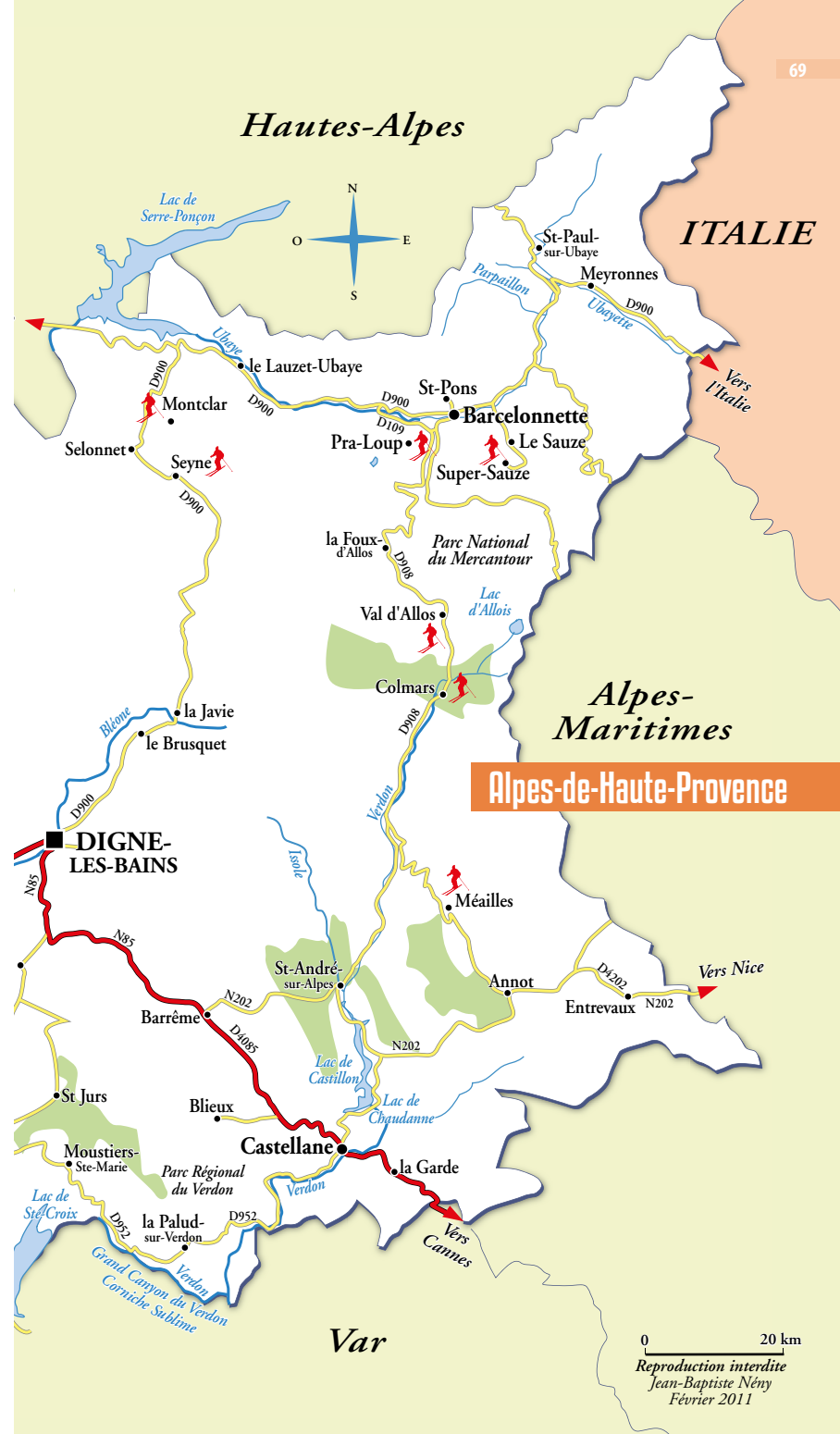
■ **LA NUIT DU PETIT SAINT JEAN**
VALRÉAS
Le 23 juin à la tombée de la nuit, dans le centre du village.
Cette tradition de la capitale de l'Enclave des Papes remonte à l'an 1504, c'est dire si les habitants y sont attachés ! Tous les 23 juin, à la tombée de la nuit, le centre historique de la ville fait un saut dans son passé, depuis l'église Notre-Dame de Nazareth jusqu'au Château de Simiane. Acteurs en costumes médiévaux, hallebardiers, tambourins, commandants d'armes... tous se pressent dans le cortège qui suit le petit saint Jean, vêtu d'une peau de mouton avec sa croix et sa banderole. Des trompettes pontificales vont ensuite s'élever afin de prévenir les spectateurs de l'arrivée du cortège au Château de Simiane. Le petit saint Jean reçoit alors des mains de son prédécesseur, les pouvoirs qui lui seront conférés pour une année. Âgé de 3 à 5 ans au plus, le jeune garçon se verra « régner » sur la commune toute l'année qui suivra.

ALPES -DE-
HAUTE-PROVENCE

Chapelle dans un champ de lavande sur le plateau de Valensole.

© Phbcz – iStockphoto


Alpes de Haute-Provence
Autoroute
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Forêt domaniale
Station de ski
Hautes-Alpes
Vaucluse
Bouches-du-Rhône
Vers Gap
Turriers
la Motte-du-Caire
Durance
D951
Vers Grenoble
Vers Gap
A51
D4075
Sisteron
Noyers-sur-Jabron
D946
D4
D4085
Montagne de Lure
Volonne
Château-Arnoux
St-Auban
Revest-du-Bion
St-Etienne-les-Orgues
D950
Banon
D51
Peyruis
D4096
les Mées
Bléone
N85
Mézel
Simiane-la-Rotonde
Forcalquier
D4100
Lurs
Vachères
St-Michel-l'Observatoire
Mane
St-Maime
Oraison
D907
D8
Reillanne
Encrème
Asse
Puimoisson
Vers Avignon
Céreste
Manosque
Valensole
D953
D6
Riez
Ste-Tulle
Gréoux-les-Bains
D952
D11
la Croix-de-Verdon
Lac d'Esparron
Verdon
Quinson
Vers Aix-en-Provence
Vers Toulon



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Février 2011

DIGNE-LES-BAINS

DIGNE-LES-BAINS ★★★★

Depuis la chapelle Saint-Pancrace, la cité de Digne-les-Bains se niche dans un écrin de verdure préservé et entouré de massifs montagneux, les Préalpes. Située sur la route Napoléon, aux confluents des vallées de la Bléone, des Eaux-Chaudes et du Mardaric, cette ville animée et fleurie coule des jours heureux dans un environnement clément où ses curistes séduits par ses eaux bienfaisantes se refont une santé (cures de bien-être ou médicalisées). Réputée pour la culture de la lavande dans les environs proches de la ville, elle la célèbre au mois d'août lors du Corso de la lavande, une fête à ne pas manquer. Située à 600 m d'altitude, elle est aussi au cœur de la plus grande réserve géologique d'Europe, l'Unesco Géoparc de Haute-Provence, qui vous permettra d'admirer un fossile d'ichtyosaure et la surprenante dalle aux ammonites. Avec une population d'environ 17 000 habitants, cette ville touristique et thermale dispose de plus de 300 km de sentiers de randonnée pédestre ou VTT balisés, d'une via ferrata sur la commune, d'un plan d'eau et d'un complexe aquatique. Dès l'Antiquité, ses sources d'eaux chaudes attirèrent les Romains. Plus tard le christianisme s'y implanta, à l'emplacement de l'actuelle cathédrale Notre-Dame-du-Bourg sous laquelle se trouve aujourd'hui la crypte archéologique (900 m²). Le Musée Gassendi, le Musée-Promenade, la Maison de l'écrivaine Alexandra David-Néel, sont également des lieux de visite incontournables. Sans oublier les refuges d'art d'Andy Goldsworthy qui allient, au cours d'une balade, art contemporain et patrimoine rural sur l'Unesco Géoparc, les Clues de Barles et leurs paysages grandioses ou encore le charmant petit train des Pignes qui permet de rejoindre Nice tous les jours avec sa voie étroite et son franchissement de cols escarpés.

OFFICE DE TOURISME

Place du Tampinet
Rond-Point du 11-Novembre
✆ 04 92 36 62 62
www.dignelesbains-tourisme.com
Suivez l'indication centre-ville : il se situe à côté du rond-point du 11 Novembre et au-dessus de la gare routière.

Qualité Tourisme. De novembre à mars, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h, samedi 9h à 13h. D' avril à juin et septembre – octobre, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h, dimanche et jours fériés (8 et 10 mai) de 9h30 à 12h et de 14h30 – 16h30. Fermé le 1er mai. En juillet – août, du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30 Dimanche et jours fériés de 9h30 à 12h et de 14h30 à 16h30.

Cet office de tourisme, classé en catégorie 1, vous réserve un accueil de qualité. Vous y trouverez également un point wi-fi gratuit. Le stationnement est facile, en face sur la place le long de la Bléone. Des visites guidées et thématiques de la ville de Digne-les-Bains sont organisées par l'office de tourisme. Renseignements sur place en fonction des saisons. Un passage incontournable pour tous ceux qui veulent se renseigner sur Digne et ses alentours.

EXCURSIONS EN TAXI LAVANDE OU GÉOPARC

Office de tourisme et taxis partenaires
Place du Tampinet
✆ 04 92 36 62 62

Taxis Lavande fonctionne en juin et juillet. Géoparc toute l'année. Entre 15 € et 150 € par véhicule. Les prix varient en fonction du circuit choisi ; ils sont plus élevés le dimanche et les jours fériés. Procurez-vous la liste des taxis partenaires auprès de l'office de tourisme. Visite guidée.

Et si vous découvriez les alentours de Digne en taxi ? En partenariat avec l'office de tourisme, voilà une façon originale de sillonner ce beau territoire. Pour les amoureux de l'or bleu, deux itinéraires sont proposés : le premier vous fait passer par le col de l'Orme, Mézel, Le Chaffaut et Mallemoisson en 1h15 environ et le second – plus long et plus classique – vous fera découvrir durant 2h30 des champs à perte de vue en passant par le Poteau de Telle et Saint-Jurs. Géoparc vous emmène quant à lui sur les traces des trésors géologiques qu'abritent les environs de Digne. Le premier circuit propose une halte sur l'impressionnante dalle aux ammonites vieille de 200 millions d'années avec des fossiles étonnants. Puis direction le Musée promenade et son environnement paradisiaque en pleine nature où se mêlent aquariums, papillons et œuvres d'art. Une deuxième option vous mène sur les routes sinueuses de ce coin de Provence avec des paysages à couper le souffle, des clues de Barles à la dalle aux ammonites. Incontournable et grandiose. La liste des taxis partenaires est à retrouver à l'office de tourisme. En voiture !

LE TRAIN DES PIGNES

Gare de Digne-les-Bains
✆ 04 92 31 01 58
www.trainprovence.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés. Direction Nice, départ à 7h15, 10h45, 14h25, 17h35. Environ 3h15 de trajet. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 24,10 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 12,05 €. Carte solidarité acceptée, Riviera pass -20% pour les détenteurs de la carte. Pour la locomotive à vapeur, les tarifs diffèrent. Réservation obligatoire au 04 97 03 80 80. Chèque Vacances. Seuls les nouveaux trains sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Celui avec la locomotive à vapeur ne l'est pas. Visite

La route des Saveurs et des Senteurs

La route des Saveurs et des Senteurs, créée en 2011, fédère aujourd'hui dix-huit établissements (décrits sur son site Internet) qui se situent en haute Provence sur les communes de Peyruis, Mane, Forcalquier, Banon, Oraison, Manosque, Villeneuve et Valensole. Serpentant entre plateau de Valensole, Durance, haut Luberon et montagne de Lure, elle est riche de paysages remarquables et de savoir-faire séculaires des hommes. Possédant une grande variété d'arbres, de fruits et de fleurs emblématiques de la région telles la lavande, l'olive, la figue, l'amande et bien d'autres, ce territoire magique et féérique est à parcourir. N'hésitez pas à emprunter la route des Saveurs et des Senteurs à la rencontre des producteurs locaux qui transforment ces richesses de la nature en produits appréciés dans le monde entier, d'hommes et de femmes amoureux de leur Provence. Vous pourrez à la fois visiter, déguster, acheter et offrir leurs produits. Bonne route !

www.routedessaveursetdessenteurs.fr

guidée (plusieurs formules sont proposées, se renseigner). Boutique. Animations.
Cette ligne mythique à voie étroite de 151 kilomètres conduit ses usagers jusqu'à Nice, quatre fois par jour. Avec un point culminant à 1022 m sur les bords du Verdon, la ligne de chemin de fer passe de la montagne à la mer en 3h30 environ. Érigée en 1911, cette ligne a nécessité la construction de nombreux ouvrages d'art : 16 ponts et viaducs, 15 ponts métalliques et 25 tunnels. 17 arrêts sont possibles au départ de sentiers de randonnée ou à la découverte de villages : le médiéval Entrevaux et sa citadelle Vauban, Annot et ses grès, d'impressionnants blocs rocheux sur lesquels sont construites des maisons suspendues et troglodytes.Une locomotive à vapeur de 1923 avec le charme de ses banquettes en bois est mise en service chaque année grâce à une équipe de passionnés du Groupe d'Étude pour les Chemins de fer de Provence, une association locale. Elle circule de Puget-Théniers à Annot tous les dimanches de début mai à fin octobre ainsi que les vendredis de mi-juillet à fin août. Réservation conseillée. Des circuits et excursions thématiques sont proposés tout au long de l'année.

Points d'intérêt

LE CENTRE ANCIEN

En hauteur entre les boulevards Gassendi, Soustre, les rues du Dr Honorat, de Provence et le Cours du Tribunal.

Certaines rue sont piétones, d'autres comportent des escaliers.
Une balade dans la vieille ville, c'est en quelque sorte marcher sur les pas d'un grand humaniste et philosophe français, Pierre Gassendi (1592-1655) qui naquit à Digne. La Ville Haute se visite ruelle après ruelle, du cours des Arés, à côté du parking Gassendi, en grimpant à la cathédrale Saint-Jérôme classée monument historique (XV[e] siècle), ou en direction des rues de l'Ubac et de Provence ou bien en sens opposé vers l'ancienne mairie puis La Grande Fontaine ou la rue Mère de Dieu. D'une petite rue à l'autre ou en empruntant une androne, déambulez, tantôt en descendant tantôt en remontant, dans les quartiers anciens, avec leurs nombreux petits commerces, où les noms de rues font sourire : la rue du Trou-du-Four, le quartier Pied de Ville ou la rue de Pied Cocu. Une plaque apposée rue de l'Hubac rappelle comment Monseigneur de Miollis a inspiré Victor Hugo dans *Les Misérables* ; une autre située rue du Jeu-de-Paume relate l'arrêt de Napoléon à Digne durant quelques heures le 4 mars 1815 de retour d'exil. Un véritable voyage dans le temps !

Monuments

CATHÉDRALE SAINT-JERÔME

Escaliers
15, Rue Saint Jérome
✆ 04 92 32 06 48
Ouverte du 15 juin au 30 septembre de 14h à 18h tous les jours (sous réserve). Le reste de l'année se renseigner auprès de l'office de tourisme ou à la maison paroissiale. Gratuit. Visite guidée (se renseigner au 04 92 32 06 48).
Alors que les habitants de Digne abandonnent peu à peu la cathédrale Notre-Dame-du-Bourg à l'heure des guerres de religions, l'évêque Antoine de Guiramand fit bâtir en 1490 cette église entre son château (à l'emplacement de l'actuelle prison) et la Tour de l'Horloge qui se dressait ici seule depuis 1412. Agrandie et embellie, elle est érigée en co-cathédrale en 1962 et classée monument historique. Datant du XV[e] siècle, ce monument a connu de nombreux aménagements au cours des siècles jusqu'à son aspect actuel, témoignage du style néo-gothique du XIX[e] siècle. On accède à son large parvis et sa belle vue par un escalier majestueux à partir de la rue Saint-Jérôme.

CRYPTE ARCHÉOLOGIQUE ET CATHÉDRALE NOTRE-DAME-DU-BOURG

Quartier du Bourg
Rue du Prévot
✆ 04 92 61 09 73
josiane.richaud@dignelesbains.fr
Pour la crypte, du 1[er] avril au 31 octobre, ouverte mardi au samedi de 14h30 à 18h et de 14h à 19h. Fermeture annuelle du 1[er] novembre au 31 mars. Toute l'année, sur réservation, pour les groupes de 20 personnes minimum à 35 maximum. Plein : 6 €. Réduit : 4 €. visite guidée et groupes : 8 €. Gratuit pour les moins de 12 ans et le 1[er] samedi du mois. Cathédrale ouverte aux visites libres du 1[er] juin au 17 septembre de 15h à 18h30, tous les jours sauf le lundi. Visites guidées. Pour plus d'informations se renseigner à la Maison Paroissiale (04 92 32 06 48) ou à l'office de tourisme au 04 92 36 62 62.

Notre-Dame-du-Bourg

Elle est gérée par la Maison paroissiale. Mentionnée dans des écrits pour la première fois en 1180, elle est aujourd'hui considérée comme l'une des plus belles églises romanes de Provence de par son architecture particulière, une nef unique et des travées immenses. Elle a été précédée par un édifice bien plus ancien : une basilique primitive qui deviendra à partir du XVI[e] siècle une nécropole. A la fin de ce siècle, Notre-Dame-du-Bourg, moins protégée, est abandonnée par la population et subit des pillages. C'est la cathédrale Saint-Jérôme qui devient la cathédrale de Digne.

La crypte archéologique

Gérée par la commune, c'est un site archéologique majeur en Europe. C'est lors des fouilles menées par le professeur Démians d'Archimbaud sous la cathédrale que furent mis au jour des murs antiques datant du I[er] siècle après J.-C. Sur ces vestiges d'autres édifices religieux ont été bâtis du V[e] au XI[e] siècle. Après trente années de travaux et de recherches, l'édifice du XIII[e] siècle est consolidé : la crypte a ouvert ses portes au public en 2010. Sur 870 m², elle montre les différentes strates de construction pendant 15 siècles depuis les origines de Digne-les-Bains.

Musées

MAISON D'ALEXANDRA DAVID-NÉEL
27, avenue du Maréchal-Juin
✆ 04 92 31 32 38
www.alexandra-david-neel.fr
maison.adn@dignelesbains.fr
A proximité du stade Jean Rolland.
Ouvert toute l'année. Attention, actuellement fermée pour travaux. Réouverture en juin 2019. D'avril à novembre inclus, ouvert du mardi au dimanche : visites à 10h, 14h et 15h30. Fermée les jours fériés sauf 14 juillet et 15 août. De décembre à mars inclus, fermé le matin, visites à 14h et 15h30. Réservation obligatoire par téléphone, 15 pers. maximum. Visite pour les groupes uniquement le vendredi, 8 à 10 pers. maximum. Gratuit. Durée approximative : 1 heure 30. Arrivée à l'avance conseillée (environ 10 min). Chèques non acceptés. Le film d'introduction, la salle de photographies anciennes et l'exposition temporaire sont accessibles aux visiteurs à mobilité réduite. Certaines salles de la maison ne sont pas accessibles aux fauteuils roulants. Visite guidée. Boutique. Enfants à partir de 8 ans. Langues anglaise et allemande pour 80 % du circuit.
Alexandra David-Néel fut la première exploratrice européenne à pénétrer dans la cité interdite de Lhassa au Tibet en 1924. Reporter, écrivaine, anarchiste, féministe et journaliste, cette Dignoise d'adoption, née à Paris en 1868, a marqué le monde très masculin de l'aventure et de l'exploration. En 1911, elle entreprend seule un voyage qui va durer presque 14 ans à travers l'Extrême-Orient et l'Asie centrale. Elle adopte sur place un jeune moine de 14 ans qui deviendra son fils spirituel. Déguisés en pèlerins, ils traversent tous deux le Tibet et parviennent à séjourner deux mois à Lhassa. C'est ainsi qu'elle fit découvrir aux Occidentaux ce « haut pays des neiges » appelé Himalaya. De retour en France, Alexandra David-Néel s'installe à Digne en 1928 et baptise sa maison Samten Dzong ou « résidence de la réflexion » qui comprend une pièce tibétaine dans laquelle elle écrit ses aventures. Elle y meurt âgée de presque 101 ans. Sa maison, transformée en musée, abrite également une boutique d'artisanat tibétain et une association. Une salle présente les photos d'Alexandra David-Néel pendant ses expéditions, ses correspondances, ses carnets de voyages ; une autre projette un film chronologique sur sa vie. Humble et passionnant, comme le destin de cette femme exceptionnelle !

MUSÉE DE LA LAVANDE
32, boulevard Gassendi
✆ 04 92 31 14 90
www.musee-lavande-digne.fr
contact@musee-lavande-digne.fr
Ouvert toute l'année. Eté (juillet, août) : de 10h à 18h 7j/7. Hiver (septembre à juin) : du mardi au samedi de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 5,50 €. Groupe (10 personnes) : 3,90 €. Tarif pour les scolaires : 2,50 €. Visite guidée (durée de la visite environ 45 minutes. Possibilité de visites en anglais). Boutique. Animations.
Digne-les-Bains fête sa lavande fine au travers de trois manifestations : le corso de la lavande début août, la foire de la lavande fin août et depuis 2015 l'ouverture d'un musée qui lui est consacré. Il est situé en plein centre-ville, et on y accède à partir de la boutique Les Lavandières en Provence dont il occupe le premier étage du bâtiment. Il a été créé à l'initiative de Philippe Nicolosi, le fondateur de Nicolosi Créations. Cette entreprise est spécialisée dans la production artisanale de produits olfactifs comme les diffuseurs de parfum, savons, eaux de toilette, bougies, encens, cosmétiques… tous à base de lavande. Le musée propose des sons et lumières relatant l'histoire du travail de la lavande dans les alentours de Digne-les-Bains, des années 1900 à nos jours. Également des démonstrations gratuites de distillation de lavandin en juillet-août. Ludique et très instructif pour les petits comme pour les grands.

MUSÉE GASSENDI
64, boulevard Gassendi
✆ 04 92 31 45 29
www.musee-gassendi.org
musee@musee-gassendi.org
Ouvert toute l'année. Tous les jours sauf le mardi. Du 15 mai au 30 septembre de 11h à 19h. Du 1[er] octobre au 14 mai de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30, le week-end de 13h30 à 17h30. Fermé entre Noël et le Jour de l'an et les jours fériés en période hivernale. Gratuit jusqu'à 12 ans (et pour les étudiants jusqu'à 21 ans). Adulte : 6 € (réduit 4 €). Visite commentée 2 € supplémentaires. Gratuit le premier dimanche de chaque mois. Visite guidée. Boutique.
Situé dans un ancien hospice du XVI[e] et rénové en 2003, le musée Gassendi est un véritable cabinet de curiosités. Cinq siècles d'histoire, d'art et de sciences y sont exposés avec de riches collections naturalistes et artistiques. Il expose également des artistes contemporains inspirés par l'environnement local. Organisé en quatre espace : le XIX[e] siècle, les sciences, l'art ancien et l'art contemporain (dont le Land Art d'Andy Goldsworthy). Son application numérique Gassendi Curiosity vous permet de choisir un parcours découverte parmi une quinzaine dont « La tête dans les étoiles » et de déambuler de façon personnalisée dans le musée, de créer votre propre collection et de

partager vos coups de cœur sur les réseaux sociaux en anglais. Une autre application, Museotopia, utilisable dès 7 ans, vous permet de mener une enquête, rendant ainsi la visite ludique et favorisant les échanges en famille. Ultime particularité de ce musée pas comme les autres : il sort de ses murs en collaboration avec le Centre d'Art Informel de Recherche sur la Nature, déployé sur plus de 200 000 hectares. L'occasion de réconcilier art et ruralité, mais aussi art et nature. A voir absolument !

MUSÉE PROMENADE DU GEOPARC
10, montée Bernard Delacassagrande
Parc Saint Benoît
✆ 04 92 36 70 70
www.geoparchauteprovence.com
geoparcdehauteprovence@hotmail.com
Ouvert du 1er avril à fin novembre 7j/7 de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Juillet et août ouvert 7j/7 de 9h à 19h. Fermeture de la caisse 1h avant la fermeture de la Maison des remparts. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 7 à 14 ans) : 5 €. Durée moyenne de visite 2h à 2h30. Accès à toutes les zones du Musée Promenade, à un parking gratuit (limité au jour de la visite et aux heures d'ouverture) et à 2 visites guidées par jour (mi-avril à mi-septembre) sur le sentier des papillons. Chèque Vacances. Accueil enfants. Visite guidée. Animations. Randoland, ce sont des jeux et énigmes pour les enfants et des informations touristiques pour les parents. Avec ces fiches circuits ludiques, les enfants se joignent à la visite avec plaisir. Disponible pour les 4/6 ans, 7/9 ans et 9/12 ans.
Situé dans un grand parc ombragé, le parc Saint, cet étonnant musée vous invite à un voyage à travers l'art et la nature de façon très ludique. Vous pourrez emprunter le sentier des papillons mais aussi y découvrir des aquariums marins tropicaux, y voir un film qui relate l'histoire et l'évolution des paysages de notre planète. Un magnifique jardin japonais vous permettra de déambuler entre pagodes, lanternes et bassins. Vous découvrirez également des œuvres d'art d'artistes renommés tels qu'Andy Goldsworthy et Sylvie Bussière qui ont déposé leurs créations ici. Mais le musée promenade vous donne aussi et toutes les informations pratiques sur l'Unesco Géoparc de Haute Provence pour parcourir les 1 989 km² de son territoire unique au monde à travers 5 routes de découvertes. Chacune, parcourant différents territoires contrastées avec plus de 130 sites aménagés, peut être effectuée en une journée de voiture au départ de Digne-les-Bains ou de Sisteron. Un espace hors du temps pour un moment en pleine harmonie avec l'exceptionnelle biodiversité du lieu. Oxygénant et ressourçant.

Balades, flâneries

JARDIN BOTANIQUE DES CORDELIERS
Place des Cordeliers
✆ 04 92 31 59 59
♿
Ouvert de la mi-mars à la fin juin ouvert de 9h à 18h (19h en juillet-août,) du lundi aprés midi au vendredi. Ouvert le 1er week-end de juin dans le cadre des manifestations nationales des rendez-vous au jardins. Fermé les week-ends et jours fériés. Gratuit. Visite guidée. Animations.
Situé dans l'ancienne cour d'honneur du collège Maria Borrély, dont les bâtiments abritaient l'ancien couvent des Cordeliers, ce jardin de 2 000 m² a ouvert ses portes en 1996. Il est actuellement divisé en quatre parcelles thématiques entourées de haies de buis centenaires. Vous pourrez y découvrir et admirer des plantes sauvages des Alpes et quelques espèces exotiques. Intégré au circuit touristique « Les Routes de la Lavande », ce jardin présente plus de 450 espèces de plantes sauvages médicinales et alimentaires, ainsi que les plantes aromatiques et ornementales issues du patrimoine végétal de la région.

LAC DE PÊCHE DE GAUBERT
Route du Chaffaut
✆ 04 92 32 44 24
♿
Carte de stage d'initiation : 6 €. Carte de pêche journalière : 15 €. Carte annuelle personne majeure : 74 €. Carte vacances : 32 €. Vente et renseignements : Fédération Pêche et pisciculture des AHP : 04 92 32 25 40. Postes aménagés pour personnes à mobilité réduite.
Le lac piscicole de Gaubert est un lac de pêche accessible toute l'année. Sur place, pratiquez la pêche au coup, à l'anglaise ou à l'américaine. Il se situe à proximité de Digne-les-Bains et propose un accès aux personnes à mobilité réduite. Pour les enfants de 7 à 16 ans la Fédération de pêche organise des stages d'initiation gratuite (le matériel est fourni, seule la carte de pêche est payante), lors des vacances de Toussaint, Pâques et l'été (juillet-août), du lundi au vendredi de 14h30 à 17h30. C'est aussi un endroit agréable pour se promener en semaine avec les enfants qui apprécieront la présence des canards.

MAISON DU GÉOPARC
DE HAUTE-PROVENCE
Musée promenade
10, montée Bernard-Dellacasagrande
Parc Saint Benoît.
✆ 04 92 36 70 70
www.geoparchauteprovence.com
geoparcdehauteprovence@hotmail.com
Mêmes horaires que le musée Promenade. Visite guidée. Boutique. Animations.
L'Unesco Géoparc de Haute-Provence est le premier géoparc créé par l'Unesco en 2000. Ce site naturel qui regroupe 60 communes du département des Alpes-de-Haute-Provence a servi de modèle au développement de nombreux Géoparcs dans le monde. Pour le parcourir dans sa globalité, prévoyez un certain temps : 1 989 km² et plus de 80 zones et 130 sites aménagés ouverts au public à partir de 5 routes thématiques sont accessibles. Il unit les rives du lac de Sainte-Croix sur le Verdon aux sommets enneigés de Dormillouse au-dessus de Seyne-les-Alpes. Il comprend une diversité unique de paysages où se côtoient caractères alpins et provençaux. Départ possible du musée-promenade qui est aussi le siège du géoparc, ou de Sisteron. Ce lieu unique qui domine la ville du haut de son piton de tuf permet une plongée progressive dans la mémoire de la formation des Alpes. Partez ensuite vers les clues de Barles : strates impressionnantes du plissement alpin, gorges étroites, torrent bouillonnant (avec cuvettes naturelles permettant la baignade en été), dalle aux ammonites, squelette d'ichtyosaure ou empreintes de petits pas d'oiseaux… Vous en prendrez plein les yeux !

PLAN D'EAU DES FERRÉOLS
Les Ferréols
Route de Nice
✆ 04 92 32 42 02

Ouvert à partir du 1er mai. Baignade autorisée et surveillée de 11h à 19h de mi-juin à début septembre. Basse saison : ouvert le dimanche et les jours fériés. Haute saison : tous les jours. Ouvert les jours fériés sauf en septembre. Gratuit. Location petits bateaux : 3 € / adulte et 1,50 € / -7 ans. Location de karts à pédales : 3 € les 15 minutes. Activités trempoline et structure gonflable 2 € les 15 minutes. Mini-golf : 4 € / adulte et 3 € / enfant. Baignade en fauteuils amphibies. Renseignements : 04 92 32 13 79. Restauration (restaurant du lac, buvette, bain de soleil. Renseignements : 04 92 32 21 21). Animations. Base de loisirs avec plusieurs activité en accès libre, location possible de petits bateaux, de paddles. Activités payantes : trampoline, kart à pédales ou mini-golf.

Le long de la Bléone, en périphérie de la ville, le plan d'eau des Ferréols est un site attractif dépaysant et animé composé de 2 lacs contigus, l'un aménagé pour la baignade (et fermé d'octobre à avril) et l'autre pour la pêche et d'autres activités, accessible toute l'année. On peut y aller en voiture, à pied (attention ce n'est pas à côté) ou en vélo depuis le centre-ville. Au programme : baignade évidemment aux beaux jours, pêche, balades avec parcours de santé autour du lac mais aussi de nombreuses activités en libre accès comme mur d'escalade, tennis de table, terrain de boules, terrain de volley, espace VTT et champs de bosses. Vous pourrez vous restaurer ou boire un verre au Restaurant du Lac en saison haute avec des concerts ou des manifestations en soirée (en été uniquement). L'eau propre et claire – quoiqu'un peu fraîche – est idéale pour les baignades estivales. Testez la navigation en louant des répliques de remorqueurs ou de bateaux à vapeur du Mississippi. Venez vous initier au stand-up paddle : debout sur une planche, découvrez le plaisir de la glisse en vous propulsant à l'aide d'une pagaie.

LE SENTIER DES PAPILLONS
10 montée Bernard-Dellacasagrande
Parc Saint-Benoît
✆ 04 92 36 70 70
www.museepromenade.com
musee-promenade@hotmail.com

Musée Promenade ouvert d'avril à novembre de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Ouvert de 9h à 19h en juillet et août. Adultes : 8 €, Gratuit pour les enfants jusqu'à 7 ans, Réduit : 6 €, Enfants 7-14 ans : 5 €, Tarif Passeport des musées 6 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Animations. Nombreuses visites guidées du 15 avril au 15 septembre, 7j/7 à 11h et 14h30. Durée 1 heure. Pour les groupes, uniquement sur réservation.

Au cœur du musée-promenade, cet espace protégé, d'une richesse en espèces unique en France, vous invite à découvrir sur un hectare plus de 139 variétés de papillons différents qui y ont trouvé refuge de façon naturelle : les jardiniers ont tout simplement cultivé ici leurs plantes préférées, créant ainsi ce lieu magique pour petits et grands. Pendant la période de vie des papillons (entre le 15 avril et le 15 septembre), le musée-promenade organise des visites guidées, 7j/7 en fin de matinée et début d'après-midi, pour vous permettre de tout savoir sur ces papillons adultes et leurs chenilles.

Le couvert

LE 28
28, rue de l'Hubac
✆ 04 92 35 23 38

Ouvert du mardi au samedi midi + vendredi et samedi soir. En haute saison, ouvert tous les soirs en formule tapas. Formule : 16 €.

Une adresse qui se mérite ! Depuis six ans Bertrand et Mireille nous régalent de tapas. Qu'ils soient salés ou sucrés, les habitués ne s'en lassent pas. Quand on y a goûté, on y revient à coup sûr. Les deux salles intimistes offrent une ambiance bien agréable de cave et bar à vin. Sur les murs, les artistes viennent exposer leurs œuvres. Les tapas d'ici et d'ailleurs changent régulièrement avec plus d'une vingtaine au choix, à base de produits frais et régionaux : charcuterie régionale, rognons, tête de veau, parmentier, croustillants de bœuf...Les desserts maison sont au diapason comme ce baba au limoncello. Les plus : très belle cave à vins aux prix cavistes. L'été, ambiance musicale sur la belle terrasse qui se déploie dans la rue. A retenir !

BOLLYWOOD TADKA
NOUVEAU
20, place Général-de-Gaulle
✆ 07 51 48 11 31

Ouvert du lundi au dimanche. Fermé dimanche soir. Menus de 10 € à 15 €.

Restaurant, fast food, snack, glacier, le Bollywood Tadka vient d'ouvrir ses portes sur la place du Général de Gaulle pour ravir vos papilles et vous faire voyager en Inde à travers ses épices et ses spécialités indiennes. Des plats gourmands à petits prix pour un repas équilibré, pour les végétariens et pour toute la famille. Breina, Monak et Navnit (en cuisine), vous accueillent chaleureusement dans une ambiance typique au décor simple. Les sauces sont préparées sur le moment. Dans le menu à quinze euros : crevettes, poulet, pois chiches, riz, pain et dessert. Les glaces sont maison tout comme le pain. Le tout s'accompagne de bières et vins de la région. Le plus : le cocktail vous est offert. Une adresse qui sort des sentiers battus !

LE BLEU CERISE
14, place du Général-de-Gaulle
✆ 04 92 32 31 24
www.restaurant-lebleucerise-digne.fr
lebleucerisedigne@gmail.com

Ouvert toute l'année. Fermeture les lundi et dimanche soir de septembre à juin. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 29 € (le menu du marché à 23 € propose plusieurs formules). Carte : 18 € environ. Menu enfant : 9 €. Suggestion du jour : 13 €. Vin au verre. Menu à 18 € le midi uniquement, suggestion + dessert avec café offert. Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation. Menu possible). Chaises bébé. Terrasse. Plats à emporter.

Donnant sur la place du Général-De-Gaulle, face à la mairie, le Bleu Cerise vous accueille dans un cadre

chaleureux pour déguster une cuisine raffinée, au gré des saisons, grâce à son chef Anthony Bonsignori. C'est sur une belle terrasse ombragée en été, ou dans une charmante salle voûtée en pierre le reste de l'année, que vous pourrez savourer des plats traditionnels ou pour végétariens, changeant au rythme du marché et réalisés à base de produits frais. Une mention spéciale pour le menu du marché qui, avec ses différentes formules s'adapte à tous les appétits, et propose des spécialités qui varient au fil des semaines telles que : velouté d'épinards au chèvre, suprême de poulet sauce chorizo, filets de rougets grillés à la ciboulette... Le chef fait la part belle au poisson : loup (entier) farci en portefeuille, un vrai régal, tout comme ses tartares ! Le service est rapide et efficace. Les vins sont de la région et le café gourmand à tomber pour une addition guère salée. Allez-y sans hésiter !

CRÊPERIE LES BOUCANIERS
Cours des Arès ✆ 04 92 32 10 63

Ouvert tous les jours sauf dimanche et lundi. Carte : 25 € environ (crêpes de 3 à 13 €). Menu enfant : 9 €. Formule : 11 €. CB non acceptée.

Le goût de la Bretagne depuis 1989 à Digne-les-Bains. En cette année 2019, les Boucaniers soufflent leur trentième bougie. Sylvie et Michel sont au piano et Yvon en salle. Ces frères et sœur, bretons d'origine, nous accueillent dans une ambiance chaleureuse. On peut s'attabler dans l'une des deux salles, dont une voûtée ou encore aux beaux jours en terrasse sous la tonnelle donnant sur la place du marché. Ici, tout est fait maison. Sur la carte plus d'une centaine de crêpes au choix, crêpes de blé noir et crêpes de froment. On craque pour la spéciale Boucaniers, noix de saint-jacques, poireaux et carottes crémées ou encore pour l'amandine, crème d'amande, poires, amandes grillées. Yvon est aux petits soins et les crêpes qu'elles soient sucrées ou salées sont un véritable délice. Le tout s'accompagne de cidres bouchés ou pression. Pour les inconditionnels : vins rouges et rosés. Une adresse qui voit défiler les générations !

L'ÉTOILE
2, boulevard Gassendi
✆ 04 92 31 05 27
Parking extérieur libre payant.

Ouvert toute l'année. Congés la dernière dizaine d'octobre tous les ans. Du lundi au samedi de 7h à 1h du matin non stop. Plat du jour : 10 €. Vin au verre. Restauration uniquement le midi. Le soir, formule brasserie 13,50 €. Carte entre 10 € et 20 €. Menu enfant 9 €. Formule petit déjeuner 7,50 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations. Accès Wifi.

L'Étoile est une belle brasserie dont les terrasses se déploient au début du boulevard Gassendi, face au rond-point de l'Étoile et de ses parkings. Depuis près de quinze ans, c'est un lieu fréquenté par ceux qui aiment lézarder au soleil ou dans la partie chauffée pour les plus frileux. La carte est large, il y en a pour tous les goûts : salades composées, planche de charcuterie, plat du jour bien pensé et viandes largement garnies. Côté dessert, le café gourmand se laisse facilement engloutir. Parmi les spécialités du chef : le hamburger maison avec du pain boulanger. L'assiette est bien présentée et le service rapide, à conseiller lorsqu'on est pressé. Le soir, cette brasserie-bistrot fait aussi bar à tapas avec une formule tapas et un large choix de vins, cocktails et bières. Hervé, le patron, est fan de musique et de rugby : aussi, il n'est pas rare que vous tombiez sur un concert *live* d'un groupe local ou un événement sportif retransmis en direct. En résumé, un très bon rapport-qualité prix pour une étape à Digne-les-Bains sur la route des Alpes.

LA FABRIK
15, rue Pied-de-Ville
Place de la Barlette ✆ 04 92 61 22 15

Ouvert toute l'année. À midi du mardi au samedi et le soir du jeudi au samedi. Réservation recommandée. Pas de service à la carte mais une ardoise avec plusieurs choix chaque jour. Menu enfant : 11 € (plat à la carte adapté aux enfants et un dessert). Formule : 17 € (plat et dessert). Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Parking. Location de salle.

La Fabrik vous accueille sur la petite place de la Barlette, située face à la poste, dans une ambiance épurée et reposante, le bois et le blanc apportent douceur et chaleur à ce restaurant de cœur de la ville. La cuisine 100 % faite maison est créative à base de produits locaux en fonction des saisons et des arrivages. Les assiettes sont gourmandes et toujours très colorées, la présentation tout comme la décoration sont soignées. Le petit coin terrasse est bien sympatique. Une belle adresse à (re) découvrir.

LE GRAND PARIS
19, boulevard Thiers
✆ 04 92 31 11 15
www.hotel-grand-paris.com
info@hotel-grand-paris.com

Fermé du 1er décembre au 1er avril. Ouvert tous les jours le soir de 19h à 21h30 ; du vendredi au dimanche le midi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 38 € à 75 € (en semaine Dejeuner du marché 28 €). Menu enfant : 18 €. Chambre simple ou double de 85 à 190 €. Également suite pour 2 personne et appartement. Demi-pension de 105 à 145 €. Chambre double de 95 à 180 €. Demi-pension de 92 à 135 €. Petit déjeuner 17 € par personne. Coffrets cadeau de 86 € (découverte) à 105 €. American Express. Accueil des groupes (3 salles à disposition avec une capacité maximale de 38 personnes. Déjeuner ou dîner sur place avec collation de 48 à 85 € par personne). Chaises bébé. Terrasse.

Une institution à Digne-les-Bains depuis 1930. L'hôtel-restaurant du Grand Paris est situé au cœur de la ville de Digne-les-Bains, sur le boulevard Thiers, en direction des thermes. Dans cet ancien couvent des frères de la Trinité (XVIIe siècle), la famille Ricaud vous accueille depuis trois générations dans des lieux toujours rénovés que ce soit à l'intérieur ou sur sa belle terrasse ombragée. Le Grand Paris est aussi connu pour la cuisine gourmande du chef Noémie Ricaud qui sait régaler ses convives. Le menu Découverte tient ses promesses avec ses gambas XXL et son cappuccino de langoustine, réduction de homard, mousse raifort, filet de volaille fermière, petit légumes glacés ou filet de daurade royale à l'unilatérale, fenouil à l'orange, savarin d'antan, vanille Bourbon, jus de bergamote. Une étape incontournable pour les papilles des plus fins gourmets, que l'on peut aussi offrir en coffrets cadeaux.

■ **L'OLIVIER**
1, rue des Monges
✆ 04 92 31 47 41
www.resto-lolivier.fr
infos@resto-lolivier.fr
Ouvert toute l'année. Fermeture 3 semaines en novembre et 10 jours aux vacances de Pâques. Du jeudi au lundi, midi et soir. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 27 € (entré-plat ou Entrée-plat-dessert). Carte : 12 € environ (entrée de 12 € à 14 € environ. Plat de 14 € à 21 € environ. Dessert de 5 € à 7 €). Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 10 € (avec une formule plat du jour + mini café gourmand à 14 €. Uniquement le midi en semaine). Vin au verre. Couscous tunisien tous les samedis midi : 15 €, sur place ou à emporter. Produits du Sud-Ouest disponibles à la vente ou à emporter sur commande. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.
A L'Olivier, ce sont Nicolas et Sarah, heureux propriétaires, qui vous accueillent midi et soir. Ils proposent une cuisine traditionnelle inspirée du Sud-Ouest, leurs origines, basée sur des produits frais de saison glanés au marché et auprès des producteurs locaux. Si le samedi midi, c'est couscous tunisien, voici quelques mets élaborés par Nicolas et présentés à la carte : foie gras de canard cuit au torchon et son chutney aux pommes (pour les fêtes uniquement), et salade de tomme de la vallée de l'Ubaye au miel et son magret séché maison, joue de bœuf confite au vin rouge et ses écorces d'orange, magret de canard du Sud-Ouest et sa sauce chasseur… Pour les plus gourmands, une crème brûlée à l'orange ou un brownie au chocolat et noix, glace vaille et beurre salé devraient vous faire terminer votre repas sur un petit nuage. « La bonne cuisine est la base du véritable bonheur », disait Auguste Escoffier que se plaisent à citer les gérants de L'Olivier. Un dicton plein de promesses.

■ **LA MARÉCHALERIE**
16, cours des Ares
✆ 04 92 32 33 57
www.lamarechalerieblog.wordpress.com
marechalerie04@orange.fr
Ouvert 7j/7 de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 26 € (avec 2 menus, un à 21 € avec une formule entrée + plat ou plat + dessert à 18 €. Et dans le menu à 26 €, entrée + plat ou plat + dessert pour 22 €). Menu enfant : 10 €. (menu du jour à 15 € et plat du jour à 10,50 €). Vin au verre. Formule week-end 18,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 140 personnes). Terrasse. Réception de cars de touristes, traiteur agréé pour repas de fête, banquets.
Ce restaurant à l'accueil convivial et chaleureux est ouvert tous les jours depuis trente et un ans. La Maréchalerie propose une cuisine traditionnelle avec un choix extrêmement varié : omelettes, pâtes, pizzas à la carte et cuisine du monde (couscous, tajine, cassoulet ou spécialités provençales comme l'aïoli ou les pieds-paquets). Bienvenue dans un voyage gustatif ! Les menus du jour changent tous les 15 jours. Que vous soyez installés sur la terrasse qui donne sur la place ou dans la grande salle décorée de tableaux et objets d'antan, vous passerez un moment agréable. Les propriétaires très sympathiques sauront vous conseiller dans vos choix et, si cela vous intéresse, Pierre est une vraie mémoire vivante de l'histoire de la cité et ne se fait pas prier pour la partager.

■ **LA TAVERNE**
36, boulevard Gassendi
✆ 04 92 31 30 82
♿
Ouvert du lundi au samedi midi et soir. Carte : 22 € environ. Formule du midi : 13 € (autre formule : 23,80 €).
Ce café-brasserie est une véritable institution dignoise qui a vu le jour au XIX[e] siècle. Jean-Luc, Sandrine et leur fille Alexandra ont repris le flambeau en 2006. On s'y installe pour une pause café ou alors pour la cuisine du terroir : tartare, burger 100 % maison, aïoli, pieds et paquets, salade de chèvres chauds du pays… Tout est fait maison, jusqu'au pain. L'ambiance est cosy. Depuis un an et demi, les maîtres des lieux ont créé une véritable cave à vins et à bières avec plus de cent références pour l'une et cent soixante pour l'autre. Vins à prix caviste. L'été, la terrasse se déploie. Une très belle adresse à l'accueil familial et convivial. Les habitués ne s'y trompent pas !

■ **LE VICTOR HUGO**
10/12, boulevard Victor-Hugo
✆ 04 92 31 57 23
cuv.jeanluc@gmail.com
♿
Ouvert tous les jours sauf dimanche soir, lundi soir et mardi soir. Menus à partir de 13 €. Carte : 35 € environ.
Le chef Jean-Luc Cuvilly a fait du Victor Hugo une adresse incontournable sur Digne. Les récompenses pleuvent et sont à la hauteur de son savoir-faire. Dans un cadre convivial, avec terrasse l'été, Jean-Luc ne travaille que des produits de qualité rigoureusement sélectionnés par ses soins. Fraîcheur absolue garantie ! Il vous propose une cuisine semi-gastronomique aux accents méridionaux et du sud-ouest. Laissez-vous tenter par ce clafoutis de canard accompagné de légumes de Provence, ce pavé de saumon à la crème de basilic garni de riz sauvage ou encore par cette aiguillette de poulet sauce thaïe garnie de linguine et terminer par un tiramisu aux marrons. Aussi grand choix de burgers et de moules sous toutes leurs facettes. Belle carte des vins. Le plus : possibilité de privatiser cette adresse gourmande.

Le gîte

■ **L'AIGLON****
1, rue de Provence
✆ 04 92 31 02 70
hotelaiglon-digne.com
info@hotelaiglon-digne.com
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h (possibilité d'accueil tardif, prévenir l'hôtel). 26 chambres. Chambre double de 50 € à 69 € ; chambre triple de 65 € à 85 €. Demi-pension : 68 € (pour une personne). Petit déjeuner buffet : 9 €. Lit supplémentaire : 5 €. Parking : 5 €. Petit déjeuner enfant (moins de 8 ans) : 6 €. Lit bébé

gratuit jusqu'à 2 ans. Soirée VRP : 65 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. Parking privé – Pas de wi-fi dans toutes les chambres.

L'accueil est chaleureux dans ce petit hôtel familial de 25 chambres. Celles-ci sont confortables, car régulièrement rénovées. L'hôtel est bien situé face à un grand parking et non loin du centre aquatique et de ses jardins. Côté restaurant, le chef Jean-Marc Visconti régale ses convives avec une belle cuisine adaptée aux saisons : sandre au beurre blanc, poulet farci aux cèpes d'automne, selle d'agneau au romarin… L'établissement vous propose également de préparer vos pique-niques quand vous partez vous promener toute la journée. Petit déjeuner sous forme de buffet, très copieux. Bon rapport qualité-prix dans un bâtiment qui a gardé cependant le charme désuet d'une autre époque.

GOLF HÔTEL DE DIGNE-LES-BAINS
57, route du Chaffaut
✆ 04 92 30 58 00
www.jouer.golf/digne-les-bains
contact@gardengolf-digne.fr

Ouvert toute l'année. Congés annuels du 22 décembre au 8 janvier. Appel conseillé pour l'heure d'arrivée. 13 chambres. Chambre simple de 41 € à 59 € ; chambre double de 49 € à 65 €. Petit déjeuner : 8 €. Matériel et lit pour bébé. Chambre quadruple de 72 € à 92 €. Forfait curistes, appartement T2 à partir de 750 € en basse saison et 950 € en haute saison. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration. Vente (pro Shop). Golf 18 trous.

Dans un lieu champêtre, en pleine nature et avec une belle vue sur les montagnes environnantes, ce Golf Hôtel ravira tout le monde : sportifs, férus de golf, familles, amoureux de la nature. Une belle piscine de plein air (ouverte en juillet et août) vous offre la possibilité de vous rafraîchir lors des chaleurs estivales. Situé à proximité de la ville, il pratique des prix attractifs toute l'année avec diverses formules : hôtel, appartements, studios, avec ou sans golf. Le restaurant du golf propose de son côté une cuisine provençale traditionnelle et goûteuse. Une adresse à retenir pour un séjour au calme !

HÔTEL DE PROVENCE**
17, boulevard Thiers
✆ 04 92 31 32 19
www.hotel-alpes-provence.com
contact@hotel-alpes-provence.com

Qualité Tourisme. Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Congés pendant les vacances scolaires zone B. Prévenir si arrivée aprés 21h. 18 chambres (possibilité de chambres jusqu'à 5 personnes pour 115 €). Chambre simple à partir de 49 € ; chambre double de 63 € à 73 € ; chambre triple de 82 € à 90 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Parking ouvert inclus (possibilité de parking privé pour les motos et local à vélos fermé). Pour les bébé : équipements à disposition. Petit déjeuner offert jusqu'à 5 ans. Soirée étape du lundi au vendredi pour VRP de 67 à 80 €, restaurant extérieur. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Une chambre adaptée en rez-de chaussée pour les personnes malentendantes. Animaux acceptés (supplément de 4 € à 6 €). Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Bien situé dans le centre-ville, dans une partie d'un ancien couvent du XVII[e] siècle, des chambres simples, doubles, twin, triples ou familiales vous sont proposées sur trois étages. Rénovées il y a peu, l'accent a été mis sur l'insonorisation et une décoration unique pour chacune d'entre elles. Ambiance provençale ou fer forgé, les appellations poétiques comme Coquelicot et Papillon se suivent sans oublier celles d'illustres personnages qui devraient vous surprendre agréablement. La quasi-totalité des chambres doubles possède un lit en 160 cm. La décoration partout ailleurs dans l'hôtel est authentique : tomettes de terre cuite, escalier en noyer, meubles provençaux anciens... La terrasse avec ses platanes est un lieu de détente agréable. Le petit déjeuner est réalisé à base de produits locaux. Notons l'attention portée aux enfants : l'hôtel leur offre le petit déjeuner jusqu'à 5 ans et propose aux parents de nombreux équipements pour bébé. Une halte privilégiée, dans une ambiance provençale.

HÔTEL ET PENSION VILLA GAIA***
24, route de Nice
✆ 04 92 31 21 60
www.hotel-villagaia-digne.com
villagaiadigne04@gmail.com
à 2 km au sud par la RN85.

Ouvert du 20 avril à fin octobre. 10 chambres. Chambre simple de 65 € à 82 € ; chambre double de 84 € à 150 € ; chambre triple de 140 € à 170 €. Demi-pension (de 80 à 95 € par personne et par jour pour une chambre double occupée par 2 personnes. Dîner sur réservation. 26 €). Petit déjeuner buffet : 13 €. Chambre familiale : 2 chambres doubles communicantes de 150 à 180 €. Une grande chambre double au rez de chaussée équipée pour les personnes handicapées à mobilité réduite. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (traditionnelle ou végétarienne sur demande, en majorité bio). Pas de tv. Hammam.

Cachée en plein cœur d'un parc ombragé de 3 ha, cette maison bourgeoise construite en 1730 et rénovée au début du XX[e] siècle recèle de bonnes surprises. Les chambres sont claires et spacieuses. La Villa Gaia possède un espace relaxation et bien-être : bain à vapeur au feu de bois, salle de balnéothérapie, bar nature et solarium abrité. Profitez également des jus de légumes et de fruits frais, de repas bio et savoureux, sans gluten et sans lactose si vous le souhaitez. Anne-Françoise et Georges-Eric, vos hôtes, assurent aussi un petit déjeuner et un dîner maison : vous vous réveillez avec de la brioche maison à la fleur d'oranger, des yaourts maison au lait bio... Réservé aux clients de l'hôtel, le restaurant propose des repas équilibrés. Le salon de musique et la bibliothèque sont à disposition des clients ainsi qu'un charmant salon d'hiver rempli de souvenirs de famille. L'établissement propose enfin des séjours à thèmes et des ateliers (cuisine, peinture...). Pour une simple étape ou un long séjour, détente et bien-être garantis.

HÔTEL LE CENTRAL**
26, boulevard Gassendi
✆ 04 92 31 31 91

Ouvert toute l'année. Fermeture en janvier. Accueil jusqu'à 21h. 20 chambres. Chambre simple de 52 € à 66 € ; chambre double de 66 € à 72 € ; chambre triple 79 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 8,50 €. Sanitaires partagés. Tarifs VRP et curistes. Taxe de séjour par personne et par nuit : 0,90 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Tv satellite.

David vous reçoit dans cet Hôtel Central au charme désuet situé à l'angle du boulevard Gassendi et de la rue du Colonel-Payant (piétonne et calme). Dans ce petit établissement de 20 chambres aux poutres apparentes et au mobilier rustique, il vous accueille simplement et chaleureusement. Le petit déjeuner, servi en chambre ou en salle, est composé de pain frais et de viennoiseries. Les tarifs sont raisonnables, l'accueil convivial et toutes les chambres non fumeur, vous laisseront un agréable souvenir. Elles sont équipées de TV écran plat avec lecture USB, téléphone, et ont vue pour la majeure partie sur la rue piétonne. Bon rapport qualité/prix. Nombreux restaurants à proximité dans le centre-ville.

HÔTEL LE GRAND PARIS
19, boulevard Thiers
✆ 04 92 31 11 15
hotel-grand-paris.com
info@hotel-grand-paris.com

Ouvert de mi-mars à fin novembre. Accueil jusqu'à 23h. 20 chambres. Chambre simple de 85 € à 135 € ; chambre double de 95 € à 155 € ; studio / appartement de 160 € à 240 € ; suite de 160 € à 190 €. Pension complète (de 155 € à 146 en chambre individuelle, de 98 € à 140 € en double, de 118 € à 140 € en suite). Demi-pension (de 105 € à 136 € par personne en chambre individuelle, de 92 € à 135 € en chambre double, de 99 € à 119 € en suite). Petit déjeuner : 17 €. Garage : 8 € (par jour). Taxe de séjour : 2,40 € par personne et par jour. American Express. Animaux acceptés (8 € par animal). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menus à partir de 28 €). Tv satellite, Canal +. Sauna.

C'est dans un ancien couvent des Frères de la Trinité datant du XVII[e] siècle que la famille Ricaud vous accueille dans cet établissement quatre étoiles où vous pourrez bénéficier de soins, de massages et d'un sauna. Rénové régulièrement, l'hôtel possède des chambres et des appartements d'excellent confort ainsi que des salons particuliers pour vos repas de famille ou d'affaires. Il vous propose également des séjours tout compris alléchants : thermes et huiles essentielles, golf en Provence, sur les traces de l'exploratrice Alexandra David-Neel... Une cuisine familiale, provençale et raffinée est servie dans la salle à manger à l'ancienne ou sur l'agréable terrasse fleurie ombragée par des platanes centenaires.

Campings

CAMPING DU BOURG
20, avenue du Souvenir Français
en direction de la Javie et du Col du Labouret
✆ 04 92 31 04 87
www.campingdigne.com
campingdubourg@orange.fr

Ouvert du 30 mars au 31 octobre. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h (en été). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : accidenté. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 15 € à 25,50 €. Mobil-homes pour 1 à 4 personnes de 48 € à 64 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 62 € à 75 € ; mobil-homes pour 6 à 8 personnes de 73 € à 95 €. Gratuit pour les enfants – de 3 ans. Forfaits spéciaux pour touristes. CB non acceptée. Chèque Vacances. Sanitaires chauffés pour personnes handicapées. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,50 €). Aire pour camping-cars. Wifi payant. Tables de ping-pong, salle poyvalente, bibliothèque.

Ce camping est niché en pleine nature, au bord d'un ruisseau et non loin du centre-ville et de ses commerces. L'ambiance y est chaleureuse et familiale et il n'est pas loin de l'établissement thermal. Cet établissement agréable, 2-étoiles, offre de nombreux emplacements mi-ombragés ainsi que des mobile-homes (pour 2 à 6 personnes) et des aires de camping-car. Il bénéficie de nombreux espaces ombragés dont certains en bordure de ruisseau et d'autres sur les pentes de la colline ainsi que d'une piscine chauffée en mi-saison, mais aussi dans un périmètre restreint : boules, tennis, ping-pong, volley sans oublier, un parcours de golf à 5 minutes et un beau plan d'eau aménagés. Enfin il se trouve en direction de la haute vallée de la Bléone avec toutes ses possibilités de pêche.

- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure
- piscine extérieure chauffée
- piscine extérieure
- plats cuisinés à emporter
- room service
- salle de remise en forme
- salle de jeux / tv
- sanitaires modernes
- sports nautiques
- tennis
- tir à l'arc
- toboggan aquatique
- ventilateur
- vidange wc
- voile

CAMPING LES EAUX CHAUDES***
Route des Thermes
✆ 04 92 32 31 04
www.campingleseauxchaudes.com
info@campingleseauxchaudes.com

Ouvert du 1er avril au 31 octobre. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h30 (en été. 19h -19h30 le reste de l'année). Terrain de 3,5 ha. 140 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat / peu incliné. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17,50 € à 24,50 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 20 € à 27 €. Chalets pour 5 personnes de 81 € à 114 € la semaine ; mobil-homes pour 4 personnes de 71 € à 135 €. Tentes pour 5 personnes de 39 € à 56 €. Indications prix en fonction de la saison. Chèque Vacances. Accueil handicapés avec une location accessible et des sanitaires accessibles. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sauf chiens catégories 1 et 2). Wifi. Aire de services pour camping-car. Navette de bus pour les thermes et le centre ville. Animations. Salle de sport. Terrain de volley. Tables de ping-pong.
Le camping est tenu par la même famille depuis plus de vingt-cinq ans. Situé au creux de la montagne, dans la petite vallée des Eaux-Chaudes, qui mène aux thermes de Digne, entre Luberon, gorges du Verdon et parc national du Mercantour, et à 1 km environ du centre de Digne-les-Bains, cet établissement bénéficie d'un cadre agréable et tranquille en bordure de la petite rivière. Ses emplacements offrent aux hôtes hôtes calme, tranquillité, nature et repos avec une belle vue sur les différents sommets environnants. Les activités de plein air, sur place ou dans les proches environs (randonnées pédestres, VTT, pêche, golf, plan d'eau…) y sont nombreuses. Ce camping participe à un programme pilote d'implantation de bacs à compost : à votre arrivée, vous sera remis un bio-seau dans lequel vous déposerez vos ordures ménagères. A proximité, avec participation : sorties nature en VTT, balades pédestres et canyoning. Vous pourrez profiter d'une navette gratuite reliant le camping aux établissements thermaux et au centre-ville. Les curistes peuvent bénéficier de tarifs préférentiels en cottage hors saison. Convivialité et calme sont les maîtres-mots de ces lieux.

Loisirs

GOLF DE DIGNE-LES-BAINS
57, route du Chaffaut
✆ 04 92 30 58 00
www.jouer.golf/digne-les-bains
contact@gardengolf-digne.fr

Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert tous les midis et soirs à partir du 1er mars (sauf dimanche et lundi soir). Tél : 04 92 30 58 03. Chambre simple de 41 € à 59 €, double de 49 € à 65 €, familiale de 72 € à 92 €. Forfait hébergement + golf : 1 nuit de 76 € à 89 €, 2 nuits de 141 € à 166 €, 3 nuits de 199 € à 237 € par personne. Des formules VRP, demi-pension et pension complète sont possibles. Chèque Vacances. Restauration. Boutique. Piscine en juillet et août.
Nouvelle direction depuis début 2019 pour ce golf situé à 6 km du centre-ville dans un environnement exceptionnel. Il propose un parcours homologué de 18 trous, un parcours compact de 5 trous et des aires d'entraînement, un parcours 9 trous avec des formules découverte, stages et leçons. Vous pourrez également y passer un séjour très agréable avec l'hôtel (13 chambres) tout confort et de standing, le restaurant avec des plats et des desserts qui varient au fil des saisons. Un tennis et une piscine d'été sont également à disposition de la clientèle pour un séjour fort agréable, que l'on soit golfeur ou non.

Détente, forme

COMPLEXE AQUATIQUE LES EAUX CHAUDES
1, avenue François-Cuzin
✆ 04 92 36 36 00
www.piscine-leseauxchaudes.com

Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 18h. Les horaires povant varier en périodes scolaires. Fermé 7 jours fin juin et 15 jours à Noël pour raisons technique. Plus de détais sur le site Internet. Ouvert le dimanche (le lundi matin, le complexe est fermé jusqu'à midi pour entretien). Entrée : 5,20 € (4,60 € pour les résidents dignois. Enfants (-16 ans) 4,20 € ou 3,60 € pour les résidents). 183,80 € le pass annuel aquatique plein tarif ; 122 € (- 16 ans). Autres tarifs pour toutes les activités proposées : aquagym, aquabike, bébés nageurs, etc...sur le site internet. La totalité du complexe est accessible aux personnes à mobilité réduite. Une chaise de mise à l'eau est à leur dispostion sur demande.
Ce magnifique complexe aquatique des Eaux Chaudes propose de très nombreuses activités. Avec son espace détente et son espace aquatique, il y en a pour toutes les envies : bassin de 25 m pour la nage sportive, bassin ludique avec jeux d'eau, toboggan, rivière à contre-courant, sauna, hammam, bain bouillonnant, espace remise en forme, aquagym, massages… Le complexe loue également des salles à des associations pour y donner des cours : karaté, yoga, full-contact… Il offre aussi la possibilité d'organiser des événements festifs privés comme des anniversaires d'enfant ou des enterrements de vie de jeune fille ou de vie de garçon. Par ailleurs, vous aurez la possibilité d'y partager l'atmosphère zen d'une soirée bien-être réservée aux adultes. C'est certain, le cœur sportif et ludique de la région bat pleinement ici.

LA STATION THERMALE DE DIGNE-LES-BAINS
29, avenue des Thermes
✆ 04 92 32 32 92
www.thermesdignelesbains.com
thermes@thermesdignelesbains.com

Ouverture de mars à novembre (fermeture de novembre à mars), de 8h à 12h et de 14h à 18h du lundi au samedi matin en haute saison. Le centre de remise en forme est ouvert du 18 février 2019 à fin novembre. Accueil de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h15. Soins : sur rendez-vous du lundi au vendredi + le samedi matin à partir d'avril. Des soins médicaux dans le cadre de cures longues ou courtes et de nombreuses formules de soins bien-être vous sont proposées, solo ou en duo, modelages, massages, soins visages, aux huiles essentielles, minceurs ou futures mamans, à vous de choisir. Boutique.

Les Thermes de Digne-les-Bains sont blottis dans la vallée des Eaux Chaudes au pieds d'une falaise d'où jaillit la source thermale. Captées au plus profond de la roche, ses eaux thermales sulfurées, chlorurées et sodiques soulagent efficacement les douleurs rhumatismales et les affections respiratoires. Avec son ensoleillement exceptionnel de près de 300 jours par an, son air pur et son climat sec, Digne-les-Bains est particulièrement recommandé pour les affections asthmatiques, notamment chez l'enfant. En plus des cures médicales prescrites, sont proposées diverses cures préventives d'une semaine à des prix accessibles, comme la cure « prévention voies respiratoires » avec six soins thermaux, ou encore la cure « prévention rhumatologie » avec quatre soins thermaux chaque matin. La cure prévention donne accès à la piscine d'eau thermale, à la salle fitness (avec la Power Plate) et à un cours de gym. De nombreux soins de remise en forme sont également proposés tout au long de l'année tel le soin Aromatherma mêlant bain bouillonnant d'eau thermale, et soins aux huiles essentielles. Mais aussi le modelage tibétain au bol Kansu, le modelage aux pierres chaudes pour décontractant...

Emplettes

Panier gourmand

LA BOÎTE À BISCUITS
Zone commerciale Saint-Christophe
✆ 04 92 31 93 47
www.laboiteabiscuits.fr
contact@laboiteabiscuits.fr
Parking à proximité.

Magasin ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h. Visites guidées durant l'été tous les jeudis à 15h avec dégustation de chocolats, 3 € / adulte. Livraison possible (cartes cadeaux et boutique en ligne).

Une boîte à biscuits artisanale et familiale. Lionel et Karine Giraud sont frère et sœur, et ce magasin est né de leur complicité en 2007. Ils imaginèrent alors une entreprise à leur image avec des produits simples et artisanaux, un zeste de créativité et une bonne dose de gourmandise. Vous trouverez dans leur agréable boutique-salon de thé une large gamme de biscuits, chocolats (onze variétés) et confiseries fabriqués sur place dans leur atelier dont l'activité est visible à travers une large baie vitrée. La qualité des produits utilisés, sans conservateurs et avec des arômes naturels glanés auprès d'artisans locaux, donne à ces biscuits un vrai goût de Provence : amandes, miel, lavande… Le local et la production française sont favorisés par ces deux passionnés du goût dans un souci d'éthique. En plus de vous régaler, vous pourrez aussi vous désaltérer dans ce salon de thé très accueillant ou goûter de délicieuses glaces artisanales de Céreste mais aussi des gaufres, et même des muffins. Des visites guidées expliquant en détail la filière cacao depuis la fève jusqu'au chocolat emballé, des stages et des ateliers cuisine sont aussi proposés pour le plus grand bonheur de tous.

DIÉTÉTIC
46, rue de l'Hubac
✆ 04 92 31 53 11
dietetic@orange.fr
Ouvert le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 8h30 à 19h.

Dans une des plus anciennes boutiques dignoises de la rue de l'Hubac, à deux pas de la place du Général de Gaulle, Didier nous accueille convivialement dans son épicerie bio qui compte plus de six mille références. Son originalité : un agencement et un référencement qui ne répondent à aucun standard actuel. Didier travaille avec les agriculteurs de la région. Dans ce commerce de proximité, vous trouverez alimentation bio, compléments alimentaires, huiles essentielles, nutrition sportive, pain et même un rayon librairie. Très bien achalandé, les prix sont raisonnables souvent moins chers qu'en grande

© Tom PEPEIRA - iconotec

surface. Le plus : Didier est une mémoire vivante de la cité et de nombreux Dignois de souche. Excellent accueil, et avisé de plus !

■ **MACARON DE PROVENCE** NOUVEAU
9, rue Pied-de-Ville
✆ 06 58 05 69 74
contact@macaron-de-provence.fr
Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 19h.
Gilles, finaliste national et lauréat PACA du Concours Talents de l'Artisanat, nous ouvre les portes de sa boutique à l'ambiance intimiste et cosy. Ici, place est faite aux macarons frais que l'on peut personnaliser à l'infini, un texte, une photo, un message. Le résultat est hallucinant ! Tout est fait sur place de façon artisanale. L'adresse est récente et on s'y bouscule déjà. Gilles concocte six à huit saveurs par semaine. Goûtez au macaron caramel beurre salé. Un délice ! Vous pourrez déguster sur place dans le salon de thé et coffee-shop. Le coin épicerie fine fait la part belle aux produits locaux, nougat, terrine, confiture, thé...Sans modération !

■ **LA TORRÉFACTION**
12, rue de l'Hubac
✆ 04 92 31 00 45
www.latorrefaction.com
corinne.mollo@outlook.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h45. Livraison possible (sur demande auprès de la gérante).
Lors des torréfactions, vous pourrez humer la bonne odeur du café qui se répand jusque dans la rue. La Torréfaction est un endroit chaleureux. Que ce soit pour déguster ou acheter, vous vous laisserez sûrement tenter par la diversité des cafés mais aussi des thés, infusions et jus de fruits biologiques proposés. En vrac, à l'unité ou en capsules, toute une gamme de produits de qualité est proposée. Biscuits, miels, confitures, boîtes à thé et théières sont aussi disponibles. Grâce au dynamisme de Corinne, la gérante, le lieu s'anime parfois à l'heure du thé pour des cafés rencontres autour de différents thèmes avec des intervenants partageant leur passion dans le domaine du mieux-être, ou des *tea-time* pendant lesquels on perfectionne son anglais. Échanges, partages et gourmandises, La Torréfaction est décidément un lieu où il fait bon s'arrêter.

■ **SAVEURS ET COULEURS**
7, boulevard Gassendi
✆ 04 92 36 04 06
www.saveurs-couleurs.fr
contact@saveurs-et-couleurs.fr
♿
Ouvert du mardi au samedi de 8h15 à 12h15 et de 14h à 19h15. + le dimanche de 9h à 12h15.
Depuis 2005, Annick et Marie-Rose proposent dans cette ravissante épicerie fine, située sur le boulevard Gassendi, toutes les spécialités provençales culinaires mais aussi santons et décoration locale. Au menu, fruits confits, olives et tapenade, miels, nougats et calissons, huile d'olive, apéritifs locaux… avec en prime toutes les bonnes senteurs du pays. Vous pourrez aussi profiter de la cave à vin de l'établissement dans laquelle vous trouverez une sélection de spiritueux et de champagnes qui vous raviront les papilles ! Une boutique faite pour les gourmands et les gourmets.

Marchés

■ **MARCHÉ**
Place du Général-de-Gaulle
✆ 04 92 30 52 00
Les mercredi et samedi matins, 2 marchés se tenant de 8h à 13h environ.
Digne-les-Bains compte 2 marchés hebdomadaires à l'année. Le mercredi matin un marché aux senteurs de Provence se tient sur l'esplanade Charles De Gaulle devant la mairie. On retrouve sur ses étals légumes, fromages de la région, volailles, fruits de la vallée de la Durance, produits régionaux à base de lavande ou de miel, livres, accessoires, vêtements et tissus typiques mais aussi la célèbre socca niçoise, délicieuse galette à la farine de pois chiche. N'oublions pas que Digne est une ville reliée à la capitale azuréenne par le Train des Pignes. A noter : de juin à septembre, le marché du samedi s'étend sur la totalité du boulevard Gassendi, fermé à la circulation pour l'occasion. Il est alors plus grand, plus typique et fait une large place aux commerçants et artisans locaux.

Dans les environs

Bras-d'Asse

■ **RESTAURANT LES 3 CHEMINS**
7, rue de la Fontaine ✆ 09 53 06 68 53
Fermé dimanche et lundi. Menus de 15 € à 30 €. Formule : 15 €.
Situé sur la route départementale, au cœur du village, Les Trois Chemins ont été repris depuis peu et entièrement relookés. Dans une ambiance au décor sobre et moderne, vous prendrez place pour une cuisine provençale copieuse à base de produits frais. Cuisine maison à des prix raisonnables. Chaque jour, un plat nouveau : planche de charcuterie du pays, salade de calamars, couscous, dorade grillée avec pommes de terre au four sauce roquefort. Le plus : une fois par mois, une soirée thématique autour de la cuisine (soirée courge, soirée moules-frites…). Excellent accueil !

La Javie

Points d'intérêt

■ **ÉCOMUSÉE LA JAVIE AUTREFOIS**
Le Presbytère ✆ 04 92 34 91 76
www.lajavieautrefois.com
sarteaulajavie@gmail.com
Ouverture de Pâques à la Toussaint sur rendez-vous au 07 85 41 80 69 ou au 06 16 07 36 91. Juillet, août et septembre : permanences les samedis et dimanches de 16h à 19h ou sur rendez-vous.. Gratuit. Visite guidée (conseillée sur réservation).

Ce petit musée atypique se situe, au-dessus de la boulangerie, dans l'ancien presbytère du village de La Javie, près de Digne-les-Bains. 400 âmes à l'année mais une folle énergie et la volonté de ne pas oublier les savoir-faire et les métiers d'antan dans cette vallée du Bès, réputée pour ses trésors archéologiques. Grâce à l'acharnement d'une poignée de bénévoles et aux dons des habitants, le musée vous permet, sur trois niveaux d'exposition, de découvrir la vie des villageois il y a 100 ans. On y découvre la salle de classe, l'épicerie, la cuisine, l'atelier du cordonnier, l'étameur, le rémouleur mais aussi l'engagement des Poilus de la Javie pendant la guerre 14-18. La visite, assurée par les bénévoles, est vivante, détaillée et accessible aux enfants. Un musée au charme désuet qui mérite le détour pour la synergie des habitants qui ont permis sa création et continent de le faire vivre.

Le couvert

AUBERGE ROMAN
Rue Principale
✆ 04 92 34 91 33
auberge.roman.free.fr
auberge.roman@gmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours en saison et du mercredi au lundi hors saison. Réservation recommandée. Menu enfant : 12 €. A l'ardoise, plats de 14 € à 20 €. Desserts 8 €. Chambre double 63 €, triple 71 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Membre du réseau Tables et saveurs. Café concert.

Alex et Anne Bogossian vous accueillent dans deux belles salles, l'une voûtée et l'autre grande et rustique parfaite pour accueillir des groupes. Ils vous proposent des pizzas à déguster sur place ou à emporter tous les soirs mais… souris d'agneau et autres plats de cuisine traditionnelle régionale proposés à l'ardoise.Le vendredi, c'est aïoli ! Ambiance bistrot garantie : c'est simple et convivial. Profitez des animations certains week-ends : concerts, théâtre, cercles de lecture voire même initiation au tango ! Une belle adresse qui propose également une possibilité d'hébergement avec neuf chambres rénovées et au calme. Bon rapport accueil/qualité/prix.

Mezel

LE PRESSOIR GOURMAND
Place Victor-Arnoux
✆ 04 92 35 58 10
lepressoirgourmand@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 20 € (autre formule : 17,50 €). Le soir carte uniquement.

Quelle belle adresse gourmande que voici, à dix minutes au sud de Digne ! Olivier est caviste depuis vingt-cinq ans, comme en témoignent ses caves à vins et bières. Ce restaurant locavore a tout pour plaire et vous promet une parenthèse bien agréable. Olivier est un passionné. Il vous propose une cuisine du marché au fil des saisons. Vous retrouverez dans votre assiette le bon goût des produits locaux en culture bio ou raisonnée et en direct des producteurs de pays. Parmi les suggestions qui varient en fonction des saisons : le porc fermier de montagne moelleux et goûteux, les lasagnes végétariennes au fromage de l'Ubaye, la brouillade de truffes de Valensole. Au dessert : moelleux de châtaignes de Redortier. Le pain est confectionné dans la vallée. L'été, vingt et une variétés de tomates anciennes composent les mets. Olivier s'adonne à la cueillette pour parfumer ses plats. Aux beaux jours, jardin ombragé. Un délice !

HÔTEL RELAIS DE CHABRIÈRES**
le Village
RN 85
Chabrières
✆ 04 92 35 54 04
www.relais-de-chabrieres.com
relais-de-chabrieres@wanadoo.fr

Ouvert du 1er avril au 15 novembre. Accueil jusqu'à 20h (indispensable de prévenir après cet horaire). 8 chambres. Chambre double de 57 € à 62 € ; suite 82 €. Petit déjeuner buffet : 8 € (de 7h à 10h). Lit supplémentaire : 17 €. Parking inclus (abri moto et vélo fermé). Chèque Vacances. Animaux non admis. Poste Internet. Wifi gratuit. Restauration (à la carte ou 3 formules : 10,50 € plat du jour, 14,50 € 2 plats et 18,50 € menu du jour).

Situé dans les clues de chabrières creusées par le Bès, cet hôtel, offre le confort de chambres équipées de salles de bains, entièrement insonorisées et décorées aux couleurs de la Provence. Chacune jouit d'une vue impressionnante sur les montagnes de Chabrières ce qui ajoute au charme de cet ancien relais de Poste du XIXe siècle niché à 620 m d'altitude. Autre qualité, les hôtes Bernard et Marilyse ont équipé tout l'hôtel en Wifi gratuit et le petit déjeuner, copieux et continental, se prend dans une agréable salle à manger. Une bonne étape sur la route de Nice ou du haut Verdon ainsi que sur la ligne du petit train des Pignes. Nombreuses randonnées possibles dans les alentours.

Montfort

LE JAS VIEUX
✆ 04 92 34 58 76
www.jasvieux.fr
virginieflorent-drac@orange.fr

3 chambres. 68 €/nuit pour deux personnes.

A deux kilomètres seulement de la sortie de l'autoroute A51, le Jas Vieux vous ouvre ses portes. L'accueil de Virginie est adorable. Les chambres confortables et joliment décorées sont lovées dans une ancienne bastide provençale du XVIIIe siècle, rénovée avec charme. Elles allient authenticité et modernité. Avec vue sur le village de Montfort et les Pénitents des Mées, elles inspirent le calme et la tranquillité, entourées de champs de lavandin et d'oliviers. Quant au gite, situé au rez-de-chaussée de la bâtisse, il met en valeur un ancien moulin à huile avec ses trois chambres voûtées.

Prads Haute Bléone

AUBERGE DES TROIS EVÊCHÉS
Le village ✆ 06 21 19 60 40

Ouvert tous les jours en haute saison. Le restant de l'année, sur réservation. Menus de 16 € à 20 €.

Dans un village de montagne, nichée dans la Haute Vallée de la Bléone, au calme minéral de la Réserve géologique, sur le chemin du Refuge l'Estrop, une halte dans cette auberge à l'esprit nature. Laeticia, la maitresse des lieux, vous accueille chaleureusement et passionnément. Sa cuisine se concocte à base de produits frais du pays, tout en suivant les saisons. Sa carte change régulièrement. A chaque fois, la surprise est au rendez-vous. Les habitués ne s'y trompent pas. Une adresse à retenir dans cette belle vallée aux mille randonnées.

REFUGE DE L'ESTROP
Lieu-dit Refuge de l'Estrop
✆ 06 32 06 05 65
www.lerefugedelestrop.e-monsite.com
lerefugedelestrop@gmail.com

Ouvert, les week-ends en mai et juin puis tous les jours du 15 juin au 15 septembre ou sur réservation 72h à l'avance. Réservation obligatoire par téléphone. En cas de problèmes sur le réseau, laisser un message à Olivier qui vous répondra. Gratuit pour les enfants portés (- de 4 ans) et tarifs préférentiels pour les moins de 12 ans, les groupes et les professionnels de la montagne. 35 personnes maximum dans dortoirs, yourte et tentes. Nuitée 16 €. Demi-pension 39 € (repas soir + nuitée + petit déjeuner). Pension complète 47 € (demi-pension + pique-nique). Petit-déjeuner : 8 €. Repas : 17 €. Pique-nique : 8 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Deux associations proposent de monter en joëlettes avec des personnes à mobilité réduite au refuge : Dunes d'espoir et Handicap évasion. Restauration (l'assiette gourmande 15 €). Animations. Excursions (itinéraires de ski de randonnée, randonnée pédestre ou en raquettes avec Olivier Raynaud, accompagnateur en montagne dipômé, escalade sur bloc et pêche sportive).

Perché à 2 050 m d'altitude et uniquement accessible à pied, ce refuge fait de pierres et de bois est un ravissement dans son écrin de nature. En 2016, il a fêté ses 30 ans en compagnie de toute la bande d'amis qui a œuvré durant 7 ans pour le construire, aidée par des chantiers de jeunes travailleurs. En est résulté un esprit d'amitié et de partage encore présent chez les jeunes gardiens de cet endroit convivial. Johanna, Samuel et Olivier accueillent des individuels et des groupes avec une capacité totale maximale de 35 places. Pour cela, le refuge dispose d'un dortoir de 20 lits, d'un autre de 5 lits, et d'une chambre avec 4 lits ainsi que d'une yourte avec ses 6 couchages. Vous pouvez séjourner en pension, demi-pension, ou simplement prendre le repas, un pique-nique, des boissons... La cuisine élaborée avec des plantes sauvages vous permettra de découvrir des orties en tartes, en soupes et bien d'autres surprises. Dans ce site naturel exceptionnel, vous pourrez effectuer de nombreuses randonnées : la Tête de l'Estrop et ses 2 961 m, les Eaux Tortes de la vallée du Laverq, le col de l'Auriac, le Tour du Haut Verdon... N'oubliez pas de réserver suffisamment à l'avance.

CAMPING LA RIBIÈRE**
Route du Fugeret
✆ 04 92 83 21 44
www.la-ribiere.com – info@la-ribiere.com

Ouvert du 5 avril au 3 novembre. Mobil home (4 pers.) de 170 € à 540 € la semaine, nuit à partir de 65 €. Chalet avec sanitaires (4 pers.) de 170 € à 540 € la semaine, nuit à partir de 65 €. Tente bengali (4 pers.) de 125 € à 298 € la semaine. Emplacement 2 pers. de 16 à 19 €.

En bordure du pittoresque village d'Annot, ce camping 2 étoiles est lové dans un écrin de verdure. À moins de 800 mètres, vous trouverez toutes les commodités et tous les commerces. Les 64 emplacements sont répartis sur 1 hectare de terrain verdoyant et arboré. Tentes, caravanes et camping-cars sont les bienvenus. Des travaux ont été récemment effectués : bloc sanitaire neuf et chauffé, salle de détente, aire de jeux pour les enfants, nouvel espace snack avec terrasse. Vous aurez la possibilité de commander pain et viennoiseries ou pizzas faites maison. Accueil chaleureux et aux petits soins. Il est vrai que les propriétaires sont toujours prêts à rendre service et à conseiller sur tout ce qui est à faire dans les environs. Le plus : les mobil-homes peuvent faire l'objet d'un contrat résidentiel à l'année.

CAMPING MANDALA
Le Village
✆ 06 01 76 93 59
www.camping-mandala.fr
contact@camping-mandala.fr

Ouvert du 26 avril au 20 octobre. Réservation recommandée. Accueil en juillet et août : de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Mi-saison : de 11h à 12h et de 16h à 18h. Exposition : mi-ombragé. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 20 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14 € à 18 €. Chalets pour 2 à 5 personnes de 255 € à 570 € la semaine. Location de yourtes (2 à 4 personnes) : de 265 à 470 € la semaine. Branchement électrique 3,50 € / jour. Chalet adapté pour personnes à mobilité réduite (téléphoner pour réserver selon vos besoins spécifiques). Animaux acceptés sauf dans chalets. Point alimentation. En été : Pizzas, food-truck végétarien. Dépôt de pain et auberge à proximité. Location de draps, kit bébé, petit déjeuner (formule Bed & Breakfast). Animations. Excursions (cours de yoga, randonnée).

Amoureux de nature, de calme et de montagne, Nina et Yvan ont fait ce lieu à leur image : zen ! Ils se sont rencontrés au Népal et ont voulu s'installer dans les Alpes de Sud pour créer ensemble un lieu d'accueil touristique ayant pour philosophie la protection de l'environnement et le respect de la nature. Leur camping adhère d'ailleurs à l'association Via-Natura. C'est pour cela que les voitures stationnent sur un parking hors du camping (sauf quelques camping-cars, vans ou caravanes). Ici, vous pouvez également prendre librement des cours de yoga (moyennant donation libre) dans la grande yourte prévue à cet effet. Yvan vous montrera même comment associer yoga et randonnée. L'esprit du camping déteint sur celui des campeurs : ici tout le monde est zen ! Pour des vacances au calme, n'hésitez pas. Nombreuses activités liées à la nature aux alentours.

Thoard

L'ÉGLISE ET SA TOUR – VESTIGES DU CHÂTEAU MÉDIÉVAL

Le village
✆ 04 92 34 63 74
Centre village
Renseignements : mairie de Thoard.
L'église et sa tour, appelée aussi « donjon-clocher », sont d'une hauteur impressionnante. Comme un de ses retables, elle remonte au XII[e] siècle, l'autre retable datant de 1677. D'en haut, la vue est fabuleuse. Aujourd'hui encore cernée de remparts, Thoard vaut le coup d'œil et constitue un bel exemple d'architecture médiévale. Le château abrite entre autre une surprenante cheminée en gypserie de 1692.

CAFÉ GLACIER LA BÉLUGUETTE

Boulevard Paul-Avignon
✆ 04 92 34 63 71

Ouvert toute l'année. Les midis du lundi au samedi (+ dimanche sur réservation) et les soirs de vendredi et samedi. Réservation recommandée. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 12 €. Formule à 15 € entrée + plat ou plat + dessert, Menu du jour 18 €. Chèques vacances non acceptés. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations.
Dans son café glacier La Béluguette, Marie propose une cuisine traditionnelle maison à base de produits du terroir. La carte évolue selon les saisons et les marchés : dégustez par exemple un excellent magret sauce cassis ou encore une daube de poulpe. Pour les connaisseurs, rien de tel qu'une assiette de saucisses de Thoard, sauce moutarde. La Béluguette vous ravira aussi par ses desserts maison. Une cuisine généreuse et inventive servie avec chaleur et bonne humeur. Un espace est réservé aux enfants, pour le plus grand bonheur des parents.

LA BANNETTE

Les Prés du Riou
✆ 04 92 34 68 88
www.aubergelabannette.com
mbwisner@live.fr

Ouvert toute l'année. Petit déjeuner inclus. Chambre double à 74 € petit-déjeuner compris (personne supplémentaire 25 €). Demi-pension (repas du soir) 25 € par personne en option. Possibilité de louer l'appartement pour 7 personnes maximum : à partir de 153 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (à la demande). Bain bouillonnant. Excursions.
Cette ancienne bergerie perchée à 1 000 m d'altitude bénéficie d'un cadre grandiose. Quatre chambres d'hôtes et un appartement avec une vue admirable vous attendent au cœur de la nature. La décoration est soignée et les noms de chaque chambre invitent à la rêverie : Les oiseaux, Les roses, Soleil et Miel. Au petit déjeuner, vous dégusterez des pains maison mais aussi des gaufres et des crêpes. Vous pourrez déjeuner ou dîner sur place à condition de réserver auparavant. La cuisine est régionale, à base de volaille du domaine et de charcuterie artisanale provenant de la boucherie-charcuterie du village. Un vrai bonheur !

Le Brusquet

LOU MILE SOL

Rue Principale
Ancienne école communale
✆ 04 92 34 08 44
www.bistrotdepays.com/lou-mile-sol
alonso.raphael@orange.fr

Bistrot de pays. Ouvert toute l'année. Service midi et soir. Fermeture hebdomadaire : lundi soir et mardi journée (sauf du 21 juin au 31 août ouvert 7j/7). Carte : Entrée de 10 € à 18 €. Plat de 11,50 € à 25 €. Dessert de 4 € à 7 €. Plat du jour : 10 €. Formule : Entrée + plat + dessert : 15 € (en semaine à midi), 28 € le week-end. Menu entrée + plat + fromage + dessert : environ 28 € selon les mets. Assiette Bistrot de Pays 18 €, assiette Pays Dignois 17 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes.
Cette ancienne école transformée en Bistrot de Pays offre une grande terrasse avec un beau panorama sur les sommets du pic de Couard et du Cheval Blanc. Il propose une cuisine traditionnelle régionale, goûteuse et 100 % maison. Les vins sont aussi servis en pichet ou au verre, et Raphaël et Marie-Annel vous accueillent chaleureusement. Côté fourchette, des spécialités provençales comme l'aïoli mais aussi du foie gras ou des woks, le tout avec une cuisine faite entièrement maison.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

© I love photo_shutterstock.com

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

LE VERDON

CASTELLANE

Lors des invasions sarrasines qui ont ébranlé la Provence aux IXe et Xe siècles, les habitants de la ville situés alors dans la vallée se réfugièrent sur le rocher qui la surplombe à 903 m d'altitude. Lorsque la place forte fut achevée, on lui donna le nom de Castrum du Roc. Ensuite ils redescendirent progressivement vers Petra Castellana (du latin *castellanus*, place forte, et *petra*, pierre). Au XIIe siècle, les seigneurs ayant combattu pour sauver la cité des envahisseurs sont élevés à la dignité de barons et prennent le nom de leur fief, Castellane. Pendant deux siècles, ils vont sauvegarder l'indépendance et soutenir le développement de la cité jusqu'au rattachement de la baronnie aux comtes de Provence en 1262. Les habitants de Castellane résistent aux troupes de Charles Quint en 1536 puis à Lesdiguières, chef des troupes protestantes, pendant les guerres de religion. Cet événement est commémoré tous les ans, le dimanche le plus proche du 31 janvier : c'est la « Fête du pétardier ». Napoléon y passa la nuit, le 3 mars 1815 en montant à Grenoble.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Entre le boulevard Saint-Michel et la rue Nationale
À coté de la Tour de l'horloge
✆ 04 92 83 61 14
www.verdontourisme.com
contact@verdontourisme.org
Hors saison, du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h, en mai, juin, septembre). En juillet-août : du lundi au dimanche de 9h à 19h30. Le reste du temps, du lundi au samedi de 9h à 14h et de 14h à 18h, Parking à 200 mètres.
Office de tourisme intercommunal pour les communes d'Annot, Castellane, Colmar-les-Alpes, Entrevaux, La Palud-sur-Verdon, Saint-André-les-Alpes. Vous y trouverez toutes les informations touristiques et partiques sur la région ainsi que de nombreux services. L'accueil y est convivial.

Points d'intérêt

Monuments

■ **TOUR PENTAGONALE**
Place Marcel-Sauvaire
✆ 04 92 83 61 14
www.verdontourisme.com
L'intérieur de la tour n'est pas accessible au public.
Pour défendre la nouvelle ville, on construisit en 1360 une ligne de remparts ayant la forme d'un œuf, partant de la tour Pentagonale, fortifiée de mâchicoulis, descendant jusqu'à la place de la Grave et remontant par la Tour de l'Horloge à l'ouest. Vous pouvez y accéder par 3 chemins dont le plus facile part non loin de derrière l'office de tourisme. Lorsque vous vous trouvez au pied de la tour, vous disposez d'une vue magnifique sur le village, le Roc et la vallée du Verdon.

Musées

■ **MAISON NATURE & PATRIMOINES**
Place Marcel-Sauvaire ✆ 04 92 83 19 23
www.maison-nature-patrimoines.com
maisonnaturepatrimoines@gmail.com
♿
Ouvert tous les jours de fin avril à fin octobre : du 2 mai au 16 juin et du 18 septembre au 20 octobre : ouvert seulement les mercredis, samedis et dimanches. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 13h et de 15h à 18h30. Pour les groupes et les scolaires, visites guidées toute l'année, sur réservation. En juillet et août, la Maison Nature & Patrimoines sort de ses murs : animations tous les mercredis sur le marché de Castellane. Seules les entrées aux musées sont payantes. Adulte : 4 €, enfant : 2 €. Tarif pass famille : 10 €. Tarif réduit : 3 €. Nombreuses animations à 4 € : conférences, sorties nature, animations enfants, etc. Boutique.
Située à côté de la poste, et proche de plusieurs parkings dont un sur la place, la Maison d'interprétation des patrimoines du Verdon avec point d'information du parc naturel régional du Verdon, abrite deux musées. La visite de ces deux sites est incontournable pour avoir une vue d'ensemble de la vie dans le Pays de Castellane et de sa géologie et notamment de sa richesse paléontologique !

◗ **Musée du Moyen Verdon** : La moyenne vallée du Verdon est un trait d'union, une voie de passage séculaire vers la Basse Provence. L'élevage, l'agriculture ont fait vivre ses habitants au même titre que le commerce, les échanges. A l'écoute du pays et des hommes, le musée du Moyen Verdon s'efforce de préserver la mémoire de ce mode de vie original au travers d'expositions thématiques et temporaires.

◗ **Musée Sirènes et Fossiles** : L'exposition permanente traite du mythe des sirènes et de l'histoire des siréniens. Au col des Lèques, à 8 km au-dessus de Castellane, se dissimule la vallée des sirènes fossiles. Ce gisement paléontologique, unique au monde, renferme des centaines d'ossements fossilisés de siréniens nous rappelant qu'il y a 40 millions d'années, la mer recouvrait notre région.

Le couvert

■ **HÔTEL-RESTAURANT DU ROC**
3, place de l'Église ✆ 04 92 83 62 65
www.hotel-du-roc04.fr
leroc04@gmail.com
Ouvert toute l'année. Restaurant fermé le lundi et le dimanche soir l'hiver (et le reste de l'année lundi soir).

Restauration (à la carte : de 11 à 12 €. Menus 23 €, enfant : 8,50 €. Plat du jour : 11 €). Terrasse.
Coup de cœur pour cet hôtel-restaurant 2 étoiles, situé sur la place principale de Castellane qui offre un excellent rapport qualité-prix. Isabelle et Fabrice sont particulièrement accueillants. La cuisine est pétrie de bon sens régional, avec un véritable pistou, un civet de porcelet, un gigot d'agneau ou une dorade à la provençale réputés. Mais la maison ne renonce pas pour autant à sa petite spécialité… très éloignée des saveurs locales : la morue à la portugaise ! Inattendue, la recette du chef fournit un motif supplémentaire de s'arrêter ici.

LA MAIN À LA PÂTE
5, rue de la Fontaine
✆ 04 92 83 61 16
Fermé d´octobre à janvier. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi et les jours fériés de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Haute saison = juillet/août. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 12 €. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Situé dans une petite rue à côté de l'axe principal, ce restaurant au décor provençal logé dans une maison ancienne, propose, entre autres, de belles pizzas faites maison. La carte offre un large choix et contient des propositions originales. Les enfants y sont comblés avec dans leur menu, au choix, lasagnes ou pizza. Côté plat du jour, les produits locaux sont travaillés avec succès avec, notamment, les truffes, le foie gras et les cèpes qui accompagnent le risotto, mais aussi gnocchi, grillades.... Et pour les gourmands la carte des desserts maison est variée et les desserts sont tous excellents.Les vins sont de la région avec des rosés bien frais pour l'été à déguster sur sa terrasse accueillante déployée au calme dans la rue piétonne.

MA PETITE AUBERGE
8, boulevard de la République
✆ 04 92 83 62 32
www.mapetiteauberge.com
♿
Fermé du 1er décembre au 1er avril. Le restaurant est ouvert à tous. Menu unique à 27 €. Carte : 20 € environ. Chambre double de 55 à 95 € selon saison et salle de bain.Chambre triple de 65 € à 110 €. Petit déjeuner copieux 8,50 €. Demi-pension supplément de 30 € par personne. Supplément animal 5 €. Chèque Vacances. Jardin. Terrasse. Wifi gratuit.
Aux portes des gorges du Verdon et au pied de Notre-Dame-du-Roc, cette auberge (hôtel-restaurant) ne manque pas de charme. Situé au début du boulevard de la République, vous n'oublierez pas cette halte gourmande et notamment son jardin où se déploie une terrasse à l'ombre d'un tilleul plus que centenaire. Le calme est au rendez-vous. Les chambres offrent un agréable confort et donnent sur la place du village, ou sur la terrasse. Aux premiers froids, vous prendrez place dans une belle salle rustique et spacieuse avec poutres en bois au plafond ou encore dans la véranda. L'ambiance est chaleureuse et conviviale. Les mets issus d'une cuisine traditionnelle méditerranéenne revisitée sont remarquablement présentés. La carte des vins est au diapason.

LA VOÛTE
3, rue du Mitan
✆ 04 92 83 10 59
Fermé de novembre à février. Ouvert du 1er avril au 1 novembre. Ouvert le week-end le midi. Ouvert tous les soirs + les midis de samedi et dimanche. Réservation recommandée. Carte : 16 € environ (de 12 € à 20 €). A la carte + menu à 25 €. Chèques non acceptés. Terrasse.
Situé juste à côté de l'Office de tourisme, la devise de ce restaurant de qualité est : « Ici, pas de frites et pas de pizza » ! Le restaurant ne propose que du frais et du local, le tout servi dans de belles assiettes. Evelyne, la maîtresse des lieux, vous régale d'une cuisine traditionnelle régionale mais aussi du monde, toujours savoureuse. Suggestions selon la saison : assiette de charcuterie de pays, pieds paquets (spécialité du restaurant), filet de bœuf charolais aux cèpes, agneau de pays fondant et goûteux, petits farcis… Côté desserts, pourquoi pas cette tarte maison ou encore cette crème brûlée ? La décoration de la salle est authentique : plafond voûté, cadre intimiste chaleureux. Une petite terrasse se déploie aux beaux jours devant la façade en pierre et ses deux grandes baies. Le service est efficace et sympathique, les prix raisonnables. En résumé, c'est le genre de restaurant où l'on a envie de revenir !

Le gîte

AUBERGE BON ACCUEIL
Place Marcel-Sauvaire
✆ 04 92 83 62 01
www.auberge-du-bon-accueil.com
aubergebonaccueil04@gmail.com
Etablissement fermé d'octobre à mai. Ouvert du mardi au dimanche de septembre à juin et tous les jours en juillet et août de 8 h à 20 h. 14 chambres. Chambre double de 60 € à 65 € ; chambre triple 70 €. Petit déjeuner : 6 €. Chambre pour 4 personnes de 75 à 80 €. Restauration (du petit menu au menu du terroir sans oublier les enfants. Le chef vous propose également une carte simple et variée : spécialités du terroir, les pâtes fraîches, les pizzas, les glaces maison..).
C'est dans une ambiance chaleureuse à proximité des gorges du Verdon que cette auberge située sur la place centrale de Castellane, vous accueille pour déguster une bonne cuisine du terroir ainsi que diverses spécialités maison à l'intérieur ou sur une terrasse ombragée donnant sur la place. Une halte idéale pour profiter des charmes de la vie locale, le temps d'un déjeuner ou d'un séjour dans l'une des chambres à la décoration soignée et tout confort, avec pour les plus chanceux, une vue imprenable sur la place. Une belle adresse qui assure quiétude, repos et gourmandise !

GRAND HÔTEL DU LEVANT**
Place Marcel-Sauvaire
✆ 04 92 83 60 05
www.hoteldulevant-castellane.com/fr
♿ 🌳 🍸
Ouvert d'avril à début novembre. 26 chambres. Chambre double de 50 € à 95 € ; chambre triple de 75 € à 115 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 €. Garage fermé pour motos. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (ouvert à tous).

Cet hôtel-restaurant réserve toujours à sa clientèle un accueil chaleureux. Les vingt-six chambres, récemment rénovées aux couleurs chatoyantes, sont douillettes et confortables. La majorité de celles-ci donnent sur la place animée du village et sur Notre-Dame du Roc. Retenez les suites familiales qui ne manquent pas de confort. Vous n'aurez aucun souci pour garer votre véhicule, l'hôtel disposant d'un garage fermé. Aux beaux jours, vous prendrez place sur la belle terrasse qui se déploie sous les arcades. A l'intérieur, la belle salle, agréablement ajourée grâce à ses baies vitrées, révèle un charme d'antan de style Belle Epoque avec ses sièges en cuir rouge, ses cuivres aux murs et ses tables soigneusement nappées. Dans cette ambiance familiale, on déguste une cuisine traditionnelle.

HÔTEL-RESTAURANT DU ROC**
3, place de l'Église
✆ 04 92 83 62 65
www.hotel-du-roc04.fr
leroc04@gmail.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 18h. 10 chambres. Chambre double de 42 € à 49 €. Demi-pension : 62 € (47 € à partir de 2 personnes). Petit déjeuner : 6,50 €. Parking inclus. Animaux acceptés (sans supplément). Wifi gratuit. Terrasse.
Cet établissement familial, en plus d'être un restaurant convivial et savoureux, dispose également de chambres adaptées aux familles et dotées de tout le confort nécessaire. Bon à savoir : les animaux de compagnie sont également acceptés. La salle aux tables joliment nappées avec des photos de la région aux murs est tout aussi accueillante que la terrasse déployée sur la place et fermée et chauffée en hiver.

NOUVEL HÔTEL DU COMMERCE***
Place Marcel-Sauvaire
✆ 04 92 83 61 00
www.hotel-du-commerce-verdon.com
contact@hotel-du-commerce-verdon.com

Qualité Tourisme. Fermé du 22 octobre au 22 mars. Accueil jusqu'à 19h. 31 chambres (chambres jusqu'à 5 personnes). Chambre double de 115 € à 180 € ; chambre triple de 155 € à 270 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet inclus (à volonté). Lit supplémentaire (de 35 à 55 € selon la saison, petit déjeuner inclus). Parking fermé (privé gratuit). Lit bébé gratuit jusqu'à 3 ans révolus. American Express, Chèque Vacances. Deux chambres pour personnes handicapées. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restaurant. Terrasse. Tv satellite. Pisicine accessible de mi-mai à mi-octobre, de 10h à 20h.
Cet hôtel de charme trois étoiles, est tenu par la famille Lonjon depuis 1925, et aujourd'hui par la 4ème génération, l'hôtel, ancien relais de Poste vous réserve un accueil chaleureux et convivial. Vous pourrez séjourner au choix dans une ambiance « style cosy » dans la partie historique de l'hôtel, ou bien dans une chambre « style tradition » dont les noms évoquent la Provence. Le jardin derrière l'hôtel avec sa piscine permet de se délasser aux beaux jours et de se rafraîchir pendant l'été. Au restaurant, Jean-Christophe Fradet, le chef, un élève d'Alain Ducasse, vous propose une cuisine simple, savoureuse, traditionnelle, mettant en scène les saveurs de produits locaux tels que la viande rouge de Thorame, l'agneau de Castellane, le fromage de chèvre de Mézel, les légumes de son jardin… Vous pourrez vous détendre sur la terrasse bordant la jolie piscine chauffée afin de profiter au mieux de cet ancien relais de poste devenu un délicieux lieu de villégiature.

Gîtes

LA FORGE
Place de l'Église
✆ 04 92 83 62 61
Fermé du 20 décembre au 26 février. Plus 1 semaine en juin et en octobre. Fermeture hebdomadaire : vendredi soir et samedi hors saison. Saison estivale le samedi le restaurant uniquement. Accueil jusqu'à 21h. 8 chambres. Chambres de 43 € à 68 €. Chèque Vacances. Wifi. Restauration (menu : 22 € ; Formule midi : 13 €). Tv satellite. Terrasse.
Une très belle terrasse ombragée pour la belle saison et

© Bulik ie – iStockphoto.com

Castellane.

une salle sympathique pour une cuisine rassurante : le civet de porc à l'ancienne est, par exemple, un plat du jour qui réconcilie avec la pause déjeuner, trop souvent réduite ailleurs à des formules passe-partout. Si vous avez du temps, le menu est très attractif pour au moins trois raisons : la soupe de poissons, la daube de poulpes ou la souris d'agneau. En revanche, laissez la sempiternelle salade de chèvre chaud aux touristes et la traditionnelle entrecôte à ceux qui ne peuvent pas s'en passer. Ils ne savent pas ce qu'ils perdent en boudant les petits plats mijotés ! Quant aux chambres, elles allient propreté, calme et confort. Que demander de plus ?

■ **LE FOUR À PAIN**
Les Hauts-de-l'Escoulaou
✆ 06 83 04 81 82
www.chambredhotes04.fr
senecasylvaine@gmail.com
Gîtes de France (3 épis). Ouvert d'avril à octobre. Accueil jusqu'à 22h. De 740 € à 790 € la semaine selon saison. Pour le Four à Pain : appartement 2 personnes. Pour les Trembles d'Or, pour 4 personnes, 640 € la semaine. Wifi gratuit. Salon de jardin. Tv satellite. Bain bouillonnant.
Située, en hauteur, à l'entrée des Gorges du Verdon à quelques pas du lac de Castillon dans un cadre magnifique, la maison de Sylvaine vous accueille dans ses deux gîtes dont un avec spa, Le Four à Pain, et Les Trembles d'or. Calme, sérénité et nature sont ici les maîtres mots. Vous bénéficierez d'une vue panoramique sur le Verdon et ses alentours. Les amoureux de la randonnée y trouveront leur compte avec plusieurs départs de sentiers vers le lac de Castillon, la maison forestière, le Roc. Le Four à pain plein de charme, est aménagé, comme son nom le laisse supposer, dans un ancien four à pain du XVIII[e] siècle, avec pierres et poutres apparentes. L'ensemble n'est qu'à quelques minutes de Castellane, dans un écrin de verdure de 10 hectares propices à une détente absolue.

Campings

■ **CAMPING CALME ET NATURE*****
Hameau de La Colle
✆ 04 92 83 61 57
www.camping-lacolle.com
contact@camping-lacolle.com
D952 à 1,2 km du centre de Castellane.

Ouvert de début avril à fin septembre. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 22h. Terrain de 1 ha. 31 emplacements (dont 14 plus sauvages près du ruisseau). Exposition : ombragé. Terrasse panoramique. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 20 €. Mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 300 € à 600 € la semaine ; chalets pour 4 à 6 personnes de 450 € à 890 €. Ecolodge de 2 à 5 personnes : 385 € à 550 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (en laisse). Aire pour camping-cars. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration (petit déjeuner et dépôt de pain. Snack). Prêt de vélos.
Un coin de paradis au plein cœur de la nature dans les gorges du Verdon au bord du GR4. Edmond et Véronique, les nouveaux propriétaires, seront ravis de vous accueillir pour vous faire passer un agréable séjour. Le camping bénéficie de 31 emplacements ombragés dont 14 près du ruisseau sur une superficie d'1 hectare au cœur d'un environnement de 3 hectares vallonnés et boisés. Ce camping de taille moyenne se compose de 12 mobil-homes 4 personnes, 1 chalet family 6 personnes et 1 chalet 4 personnes (locations disposées en villages). Pour les amoureux du calme et de la nature, ce camping est une belle découverte. De nombreuses activités sont possibles à proximité et au sein du camping : vélo de randonnée, baignade, canoë au lac de Castillon et piscine de Castellane. À noter un espace détente et une terrasse panoramique sont à disposition au cœur du camping.

■ **CAMPING DOMAINE CHASTEUIL PROVENCE*****
Route des Gorges-du-Verdon
RD952 - Chasteuil
✆ 04 92 83 61 21
www.chasteuil-provence.com
contact@chasteuil-provence.com

Qualité Tourisme. Ouvert du 4 mai au 16 septembre. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h. Terrain de 200 ha. 210 emplacements dont 14 chalets. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : plat / en terrasse. Langues parlées à l'accueil : anglais, néerlandais. Emplacements de 100 à 140 m², avec ou sans électricité. Barbecue collectif. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,40 € à 29,50 €. Chalets pour 1 à 6 personnes de 435 € à 995 € la semaine ; chalets pour 1 à 5 personnes de 335 € à 920 € ; chalets pour 1 à 4 personnes de 235 € à 740 €. Depuis 2017 : écologdes (jusqu'à 5 personnes) de 210 à 575 € la semaine pour 2 personnes. Chèque Vacances. Sanitaires PMR. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Restauration (ouvert de 8h à 23h en saison et de 10h à 22h hors saison). Vente (en saison : restaurant/snack/pizzeria, buvette, supérette). Animations. Piscine et patataugeoire chauffées. Boulodrome. Accès direct sur 1 km à la rivière et pêche en rivière. Location de réfrigérateur. Animations en matinée 6/7 jours pour les enfants, concours de pétanque et tournoi de ping-pong. Soirées musicales.
Famille avec enfants ou amoureux de la nature, vous rêvez de vacances conviviales dans un cadre naturel authentique et préservé ? Vous êtes au bon endroit ! C'est sur une propriété de 200 ha au bord de la rivière et à 660 m d'altitude que la même famille vous accueille depuis 1959. Parmi les 210 emplacements, choisissez le vôtre au bord de la rivière, au plus près des services qu'offre le domaine ou bien sur les hauteurs d'où la vue est imprenable. Optez pour le confort en préférant l'un des 14 chalets en bois pour 2 à 6 personnes sans vis-à-vis situés au cœur d'un cirque montagneux grandiose. Tout en surveillant vos enfants à la pataugeoire, lézardez au bord de la piscine ou appréciez la fraîcheur de la rivière. Profitez de la situation idéale du Domaine, au sein du parc naturel régional, aux portes des gorges du Verdon pour explorer le canyon, pratiquer les sports d'eau vive, visiter les villages pittoresques ou admirer les vautours fauves. Petit conseil futé : en hors saison, tarifs préférentiels et calme grandeur nature juste pour vous !

CAMPING HUTTOPIA GORGES DU VERDON****
Chasteuil
✆ 04 37 64 22 35

Ouvert d'avril à septembre. Terrain de 10 ha. 235 emplacements. De 15 € à 28 €. Emplacement en bordure de rivière de 26 € à 44 €. Gratuit pour les enfants de moins de 10 ans hors période estivale. Animations.
Un site unique au bord du Verdon, à l'entrée du plus grand canyon d'Europe, 235 emplacements sur 9,5 hectares, ce camping vous propose des vacances actives au milieu d'une nature préservée. Nombreux services sont à votre disposition : deux piscines chauffées, pataugeoires, rafting, kayak, aire de jeux pour les enfants, bibliothèque, rando vautour, tir à l'arc, ateliers de fabrication de santons provençaux, vélos électriques tout terrain, spectacles de magie, concerts live et pour se restaurer une pizzeria. Pour un séjour tout confort, vous choisirez entre tentes toile et bois, bungalows, chalets ou mobil homes parfaitement équipés, à l'ombre de la pinède, au soleil ou en bord de rivière. Location de draps, serviettes et frigos. L'accueil y est excellent et familial.

CAMPING SANDAYA****
Domaine du Verdon
✆ 04 92 83 61 29
www.sandaya.fr
domaineduverdon@sandaya.fr
Accès par D952.

La Clef Verte. Ouvert du 13 mai au 17 septembre. Accueil jusqu'à 20h en basse saison et 23h en haute saison. Terrain de 14 ha. 265 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Forfait 1 jour (emplacement + 2 personnes +1 vehicule) de 19€ à 55 €. En locatif, une semaine de 280€ à 1295€. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (4 à 6 €). Wifi gratuit. Restauration. Animations. Service massage : du 1er juillet au 31 août.
Sur la route des gorges du Verdon, dans ce domaine composé de prés, de bois et de pièces d'eau sur les rives de la rivière, les enfants bénéficient d'un étang pour pêcher et d'un autre pour canoter. Egalement : piscine chauffée, terrains de volley et de basket, golf miniature, bibliothèque… Le plus : un feu de camp est allumé tous les soirs à 23h en juillet et en août. De quoi passer de magnifiques vacances en famille ou entre amis.

CAMPING LES LAVANDES**
Route des Gorges-du-Verdon
✆ 04 92 83 68 78
www.camping-les-lavandes.com
accueil@camping-les-lavandes.com
Route des Gorges du Verdon (D 952) à 300 m du centre de Castellane, à droite.

Camping Qualité. Ouvert du 1er avril au 30 septembre, de 7h à 22h aux véhicules. 57 emplacements. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 19,90 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 210 € à 660 € la semaine ; caravanes pour 2 à 4 personnes de 320 € à 415 €. Personne supplémentaire : 10 €, sauf s´il s´agit du troisième ou quatrième enfant de la famille (gratuit dans ce cas). Gîte de 4 à 6 places : 465 à 695 €. Tarifs en fonction de la saison et de la durée de séjour. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (vaccinés et tenus en laisse). Aire pour camping-cars.
A 300 m du village de Castellane, le camping Les Lavandes vous accueille dans une ambiance chaleureuse et familiale. Idéalement situé sur la route des gorges du Verdon, ce camping propose un large choix d'hébergements pour votre plus grand confort. A proximité, les grands noms de la Provence, les gorges du Verdon, le lac d'Allos, le parc naturel national du Mercantour.... Par amour de sa région et par passion de la randonnée, Claude le propriétaire propose, et cela lui tient à cœur, des randonnées pédestres gratuites, une fois par semaine. Ainsi vous partirez à la découverte de la faune et la flore, avec un guide passionné.

Loisirs

LE BUREAU DES GUIDES DE CANYON
3, rue du Mazeau
✆ 04 92 83 05 64
www.procanyon.com
info@procanyon.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 20h. Activités à partir de 35 € la demi-journée et 65 € la journée (adulte), 35 € (enfant à partir de 8 ans). CB non acceptée. Chèque Vacances. Matériel de canyoning, escalade, chaussures de canyoning.
Une équipe de professionnels à votre service pour vous faire découvrir le Verdon d'une autre manière. Eric, Lionel, Antoine, Nicolai, Allan, Stéphane ou Laurent, tous professionnels, se feront un plaisir de vous faire partager leur passion. Canyoning, escalade, via ferrata dans le Verdon, nage en rivière, ou autres sports d'eaux vives, il y en a pour tous les goûts, tous les âges et tous les niveaux. De débutant à confirmé, chacun trouvera ici de quoi se faire plaisir et vivre des moments intenses !

MONTAGNE ET RIVIÈRE
Chemin des Listes
✆ 04 92 83 67 24
www.rafting-castellane.com

Fermé en hiver. Ouvre d'avil à octobre. Horaires variables selon activité : se renseigner. A partir de 35 € la demi-journée (canyoning, rafting...) et 70 € la journée ; hydrospeed, parcours aventure, et autres activités. Réservations préalable par téléphone.
Créé en 1993 par Daniel Duflot, Montagne et Rivière est une petite base où une équipe de guides de rivières diplômés d'Etat vous propose une large gamme d'activités accessibles à tous : rafting dans le Haut et le Moyen Verdon, canyoning, hydrospeed, nage en eau vive, canoë-kayak, aqua-rando, parcours aventure, escalade, VTT... Elle organise des week-ends, des stages multi activités et des « challenges entreprises ».

Emplettes

Panier gourmand

■ **LES RUCHERS APIJOUVENCE**
Quartier Le Cheiron
✆ 04 92 83 61 43
www.apijouvence-apiculteur-miel.com
meurantjacques@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Livraison possible. Pots de 500 g (lavande fine, sarriette...) à partir de 9 €.
Le miel décliné sous toutes ses formes, c'est ce que proposent les Ruchers Apijouvence, comme élixir de jeunesse. Dans cette exploitation familiale on est apiculteur de père en fils, c'est une tradition dans la famille Meurant. L'accueil y est chaleureux pour le partage d'un savoir-faire et d'une passion. 400 ruches et près de 20 variétés de miel (lavande, thym, sarriette, romarin, pin, châtaignier...) vous y attendent pour une dégustation. La boutique installée sur l'exploitation vous propose toute sorte de produits dérivés de l'activité des abeilles : propolis, pollen, gelée royale, confiseries au miel, savons, produits de soin et de beauté et d'autres spécialités de la région telles que herbe de Provence, huile d'olive, essence de fleurs de lavande... Le plus ? Des visites gratuites sont organisées durant les mois de juillet et août (pensez à téléphoner avant) avec description de la vie des abeilles grâce à une ruchette vitrée permettant l'observation en intérieur, ainsi que la découverte de la salle d'extraction du miel. Pour tout savoir sur le miel et ses bienfaits et profiter du bénéfice des plantes provençales, n'hésitez pas !

Marchés

■ **MARCHÉS DE CASTELLANE**
Place Marcel-Sauvaire dite Grande Place.
Marché alimentaire le mercredi matin et Grand Marché le samedi de 8h à13h.
Castellane a deux marchés le mercredi et le samedi, ce dernier appelé Grand Marché est plus étendu et accueille une centaine d'artisans et producteurs locaux. Celui du mercredi est alimentaire et rassemble notamment des producteurs locaux avec des produits de saison.

Dans les environs

Entrevaux

Entrevaux, petite ville construite en amphithéâtre sur un éperon rocheux, est enlacée par un méandre du Var qui coule au pied de ses fortifications deux fois millénaires. En hauteur, elle semble épouser le rocher et offre une vue exceptionnelle à l'entrée des gorges rouges. Ancienne place fortifiée que l'on doit à Vauban, elle a su conserver son authenticité qui lui a valu de recevoir le label d'un des 1 000 « Plus Beaux Villages de France ». Autrefois frontière entre la France et le duché de Savoie à travers le comté de Nice, elle est demeurée une ville aux surprenants vestiges d'art militaire ancien : pont fortifié, remparts et citadelle en nid d'aigle n'ont pas changé depuis les derniers aménagements de Colbert. Son accès s'effectue toujours par l'une de ses trois portes à pont-levis. On retrouve encore les empreintes de son histoire avec ses casernes, ses échoppes médiévales et maisons étroites des XVII[e] et XVIII[e] siècles, mais aussi ses échauguettes et meurtrières, ponts et tours de corps de garde… Sous un ciel d'acier, des paysages grandioses s'ouvrent sur les limites des Alpes-Maritimes et les sommets italiens. N'oubliez pas la renommée culinaire d'Entrevaux avec sa spécialité, la *secca*, fine tranche de bœuf séché à déguster arrosée d'un filet d'huile d'olive et de citron, un plat qui rappelle le carpaccio venu d'Italie, du temps où la Savoie n'était pas française.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE D'ENTREVAUX**
Porte Royale du Pont-Levis
✆ 04 93 05 46 73
www.tourisme-entrevaux.fr
entrevaux@verdontourisme.com
En janvier / février / mars : mardi et jeudi de 10h à 12h et de 14h à 17h, mercredi de 10h à 12h. Du 1[er] avril au 15 avril : mardi et jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h, mercredi de 9h à 12h. Du 16 avril au 30 avril : du lundi au samedi de 9h à 12h. Et de 14h à 18h, dimanche et jours fériés de 9h30 à 12h30. En mai / juin / septembre / octobre : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h, dimanche et jours fériés de 9h30 à 12h30. En juillet / août : tous les jours de 9h à 18h30. Visites guidées du village sur réservation et à partir de 10 personnes. Du lundi au vendredi de novembre à mai et aussi le samedi de mai à octobre. 4 € par personne.
Le bureau d'information touristique d'Entrevaux organise toute l'année des visites guidées, sur réservation préalable. Autres services disponibles : vente de billets pour le Train des Pignes à vapeur, lors de ses sorties en saison, vente de cartes de randonnées concernant les environs, vente de livres sur l'histoire d'Entrevaux et de ses alentours. En cas de fermeture de ce bureau vous pouvez vous adresser pour tous renseignements à l'office intercommunal du tourisme de Castellane.

Points d'intérêt

■ **LA VIEILLE VILLE**
✆ 04 93 05 46 73
www.tourisme-entrevaux.fr
entrevaux@verdontourisme.com
Dans la ville forte, vous attendent façades en encorbellement, maisons des XVII[e] et XVIII[e] siècles, lavoirs… Vous pouvez commencer par les remparts, la porte Royale et les deux tours rondes. Sous cette porte, dans la salle des gardes, une bonne adresse : le bureau du tourisme. En empruntant le chemin de ronde, vous pouvez accéder aux trois portes : la Royale, celle de France et celle d'Italie. L'ancien chemin vous mènera aux séculaires jardins du Moyen Âge. Trois rues principales tissent la toile des vieux quartiers. La rue Haute, la rue Basse et la rue du Marché relient le quartier de la cathédrale au quartier Saint-Martin et sa grande place. La cité n'a guère changé depuis Louis XIV et Vauban. Les rues ouvrent la voie vers la porte monumentale aux vantaux sculptés de la cathédrale. Son intérieur surprend par la richesse de sa décoration classique et baroque.

■ **LA CITADELLE**
✆ **04 93 05 46 73**
www.tourisme-entrevaux.fr
entrevaux@verdontourisme.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés. Accessible au public 7/7 jours en achetant l'accès au distributeur (prévoir de la monnaie), ou au bureau d'accueil du tourisme (selon les heures d'ouverture). Adulte : 3 €. Accessible à pied uniquement.
Construite sur l'impulsion de Vauban, la citadelle d'Entrevaux offre une vue panoramique remarquable. Le pont-levis date de 1650. De la poudrière jusqu'aux cellules contemporaines des prisonniers de la Grande Guerre, la visite de ce fort permet d'imaginer ce qu'était la vie au sein de cette forteresse. A noter : l'accès se fait par 800 m de chemin pavé, réparti en 9 rampes et 156 m de dénivelé (25 minutes de marche environ).

■ **MUSÉE DE LA MOTO**
Rue Serpente
✆ **04 93 79 12 70**
franck.lucani@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de juin à septembre de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Entrée gratuite. Visite guidée.
Au cœur du village fortifié d'Entrevaux, se trouve l'un des plus originaux musée de la Moto ancienne, celui de Michel et Franck Lucani. On change d'époque ! Bien que la motocyclette la plus ancienne qui s'y trouve date de 1901, elle ne battra tout de même pas les records d'ancienneté des vieux remparts. Et elle, comme toutes les autres machines présentées, fonctionne encore grâce à la passion de la famille Lucani qui collectionne et entretient avec amour les 75 engins exhibés ici !

■ **MUSÉE DE LA POUDRIÈRE**
La Citadelle
✆ **04 93 05 46 73**
www.tourisme-entrevaux.fr
entrevaux@verdontourisme.com
Ouvert 7/7 jours. Compris dans la visite de la citadelle. Site payant (3€) accessible au public 7/7 jours en achetant l'accès au distributeur (prévoir de la monnaie), ou au bureau d'accueil du tourisme (selon les heures d'ouverture).
Installé dans une ancienne poudrière de la fin du XVII[e] siècle, le musée est situé au départ de la montée vers la citadelle et rend hommage aux barons de Glandèves, seigneurs d'Entrevaux issus d'une grande famille de la noblesse provençale qui donna à la France bon nombre d'évêques, d'officiers, d'amiraux, de parlementaires et autres hauts dignitaires. Sur place, une dizaine de panneaux d'exposition retracent l'histoire militaire d'Entrevaux. A noter que pendant la guerre de 1914-1918, le fort accueillit des officiers allemands prisonniers : ce fut sa dernière mission militaire.

Le couvert

■ **LE PONT-LEVIS**
Place Moreau
✆ **04 93 05 40 12**
Fermé du 20 novembre au 1[er] janvier. Ouvert du samedi au jeudi de 12h à 14h. Menus de 26,50 € à 35,50 €. CB non acceptée. Terrasse.
Idéalement situé à l'entrée du village, sur la place face au pont-levis de l'entrée principale d'Entrevaux, ce restaurant accueille ses hôtes depuis bientôt 40 ans. Patrick Lefebvre vous invite à prendre place soit sur une sympathique terrasse ombragée où a pris racine une belle vigne vierge, soit à l'intérieur, dans une salle intimiste à la déco rustique et au style campagnard. Il fait bon, l'hiver, s'attabler auprès de la belle cheminée autour de tables joliment dressées. La cuisine de Patrick est traditionnelle, gourmande et concoctée dans les règles de l'art, à partir de produits frais. Les plats sont proposés à l'ardoise. Une halte plébiscitée !

Le gîte

■ **HÔTEL LE VAUBAN**
4, place Moreau
✆ **04 93 05 42 40**
www.hotel-le-vauban.com
hotel-vauban@orange.fr
Hôtel ouvert toute l'année sauf 2[e] quinzaine de décembre. Restaurant ouvert à midi toute l'année et le soir d'avril à novembre. 8 chambres. Chambre simple à partir de 50 € ; chambre double de 70 € à 78 € ; chambre triple de 82 € à 86 €. Demi-pension (sur demande). Petit déjeuner : 8 € (buffet continental à 11 €). Chèque Vacances. Animaux acceptés (6 € par jour). Wifi gratuit. Restauration (ouvert le midi toute l'année et le soir d'avril à novembre. Menus à partir de 23,50 € et plats à parir de 14,50 €). Terrasse.
Ce n'est pas par défaut que l'on trouve refuge au Vauban, le seul hôtel de la ville, mais par plaisir de se retrouver dans un établissement qui nous propose une bonne table et un bon Gîte. La terrasse qui donne sur le village ne manque pas de charme et l'on se restaure par exemple de variations autour de la spécialité locale, la secca d'Entrevaux. A goûter aussi : la souris d'agneau cuite au four en pochoir (ail, romarin, jus d'agneau) et la daube provençale façon Philippe Etchebest ! Les huit chambres sont confortables et bien tenues pour vous offrir un séjour charmant dans ce village de carte postale. L'hôtel est doté aussi d'un bar qui est à la disposition des clients pour d'agréables moments de détente.

Emplettes

■ **LES VERGERS D'ENTREVAUX**
Le plan de Puget
✆ **06 07 80 60 10**
www.lesvergersdentrevaux.com
lesvergersdentrevaux@free.fr
Magasin ouvert tous les jours de 9h à 18h30 (19h en été). Ferme auberge : téléphoner au 06 07 80 60 10.
Que ce soit dans leur magasin d'Entrevaux ou dans leur ferme située plan de Puget, Isabelle et Eric Mermet proposent une sélection de légumes frais de saison dont une partie importante sont bio. Pour compléter la gamme de légumes produits à la ferme, l'établissement travaille en étroite collaboration avec des producteurs agricoles locaux. Chaque semaine, vous pourrez également y choisir un panier de fruits ou de légumes. Et aussi des fromages de chèvre, brebis et vache de la haute vallée du Var, des

confitures maison à base de fruits issus de l'agriculture biologique et de sucre roux bio, des miels produits localement, ou encore du jus de pommes d'Entrevaux. Vous pourrez également vous faire livrer chez vous ou sur un point à proximité de votre domicile, et ce jusqu'à Nice. La nouveauté, c'est l'accueil par Isabelle en table d'hôte à la ferme, sur réservation. N'oubliez pas de réserver au préalable.

Annot

A l'entrée du parc du Mercantour, cette petite ville d'environ 1 000 habitants, s'est développée le long de la rivière la Vaire et a su conserver charme et caractère. Sa particularité ? Ses grès millénaires et certaines demeures construites autour ou sur ces immenses blocs de pierre. Paradis des grimpeurs, Annot se transforme chaque hiver en station idéale pour les amateurs de ski de fond. Côté gastronomie, redécouvrez les boucheries-charcuteries d'autrefois où les bêtes sont choisies sur pied par ces commerçants. Goûtez également les champignons (une véritable récolte pour les agriculteurs du coin) et les produits à base de châtaignes du pays d'Annot, un délice. Un village qui mérite une halte !

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE

Place du Germe
✆ 04 92 83 23 03
www.annot-tourisme.com
annot@verdontourisme.com

Juillet et août, du lundi au dimanche 9h-13h et 14h-18h30. En mai, juin, septembre, octobre du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h, dimanche et jours fériés (hors octobre) de 9h30-12h30.. Novembre à avril du lundi au vendredi 10-12h et 14h-17h, fermé les samedi, dimanche et jours fériés. Propose : visites guidées de la vieille ville, balades découvertes de la tribu de Sigumana, visite de l'église et de la chapelle des Pénitents blancs. Le village est relié à Nice et Digne-les-Bains par le train des Pignes.

Situé en cœur de ville, le bureau d'information touristique d'Annot-les-Grès vous accueille toute l'année pour vous donner toutes les informations utiles et renseignements divers sur le pays d'Annot. Vous y rencontrerez un accueil chaleureux et ressortirez avec un tas d'idées de randonnées, de balades ou de visites guidées qu'il organise.

HÔTEL-RESTAURANT DE L'AVENUE

Avenue de la Gare
✆ 04 92 83 22 07
www.hotel-avenue.com
contact@hotel-avenue.com

Ouvert toute l'année. Ouvert également à la clientèle extérieure à l'hôtel. Du mercredi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée en saison. Cuisine traditionnelle. Menu enfant 8,50 €. Entrée : entre 7 € et 16,90 €. Plat : entre 11,90 € et 16,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Le restaurant offre, entre la terrasse ombragée et la salle bénéficiant d'un feu de cheminée, une sympathique cuisine de terroir faite maison. Un très bon rapport qualité-prix avec une cuisine traditionnelle et remise au goût du jour des recettes de grands-mères, élaborée à partir de produits frais et locaux.

HÔTEL BEAUSEJOUR**

Place du Revelly ✆ 04 92 83 21 08
www.hotel-beausejour-annot.fr
contact@hotelbeausejour.eu

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (7j/7). 16 chambres. Chambre simple 55 € ; chambre double 63 € ; chambre triple 85 €. Pension complète : 95 € (pour 1 personne ; 140 € pour 2 personnes). Demi-pension : 85 € (pour 1 personne ; 120 € pour 2 personnes). Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire : 15 €. Chambre quadruple : 100 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (sans supplément). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (cuisine traditionnelle. Menu enfant 8€50. Entrée : entre 7 € et 16€90. Plat : entre 11,90 € et 16,50 €). Tv satellite.

Cet hôtel-restaurant vous accueille en plein cœur du village, non loin de la mairie, dans un charmant décor. Les propriétaires Martine et Robert vous proposent un agréable séjour au sein de chambres simples possédant toutefois un certain charme. Toutes sont convenablement équipées. Le restaurant offre, entre la terrasse ombragée et la salle bénéficiant d'un feu de cheminée, une sympathique cuisine de terroir faite maison. Un très bon rapport qualité-prix.

HÔTEL-RESTAURANT DE L'AVENUE***

Avenue de la Gare ✆ 04 92 83 22 07
www.hotel-avenue.com
contact@hotel-avenue.com

Ouvert toute l'année. 9 chambres. Chambre double de 68 € à 110 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9 €. Selon la saison et la chambre. Wifi gratuit. Restauration (pour la clientèle de l'hôtel ou sur réservation).

Proche du centre et des commerces, situé au calme sur l'avenue de la Gare, à 200 mètres de celle-ci, cet hôtel trois étoiles vous accueille avec 9 chambres récemment rénovées et décorées dans un style provençal. Toutes sont équipées d'une douche, toilettes, TV, téléphone et accès wi-fi. La nouvelle patronne, joviale, vous réserve un accueil convivial. Un salon, un bar, une terrasse et un parking gratuit sont à votre disposition pour compléter cet accueil et rendre votre séjour agréable. L'hôtel de l'Avenue propose également une restauration midi et soir. Au restaurant, la chef Eve élabore une cuisine aux saveurs du terroir.

CENTRE ÉQUESTRE DE VÉRIMANDE

Promenade de Vérimande
✆ 04 92 83 21 60
www.centreequestreannot.fr
ce.verimande@free.fr

Ouvert toute l'année. Poney : leçon (1h) 17 €, balade (poney tenu en main) 8 €. Cheval : balade ou leçon (1h) 20 €, balade (1h30) 30 €.

Jacques et Nelly, moniteurs diplômés d'État, accueillent les cavaliers de tout âge et tout niveau tout au long de l'année. Au programme pour les enfants : des leçons pour apprendre à monter (dès 4 ans), des balades, de la voltige ainsi que des stages équestres d'une semaine (dès 10 ans) pour se perfectionner. Pour les adultes, des randonnées et des stages adaptés sont également proposés. Pension pour les chevaux en box ou paddock. N'oubliez pas de saluer le lama en passant, c'est la mascotte du club !

■ **EAU VIVE ÉVASION – ACTIVITÉS SPORTIVES**
Place Revelin ✆ 04 92 83 38 09
www.eau-vive-evasion.com
info@eau-vive-evasion.com
Ouvert du 1er avril au 31 octobre. Découverte rafting 33 €. Initiation canyoning 40 €. Canoé gonflable 1/2 journée : 40 €, journée : 65 €. Nage en eau vive 45 €. Tubing (bouée) 33 €. Randonnée aquatique 1/2 journée 33 €. Journée (très sportif) 65 €. Pré-inscription par tél. obligatoire.
Dans ce pays des eaux vives où les rivières ressemblent plus souvent à des torrents qu'à des lacs, Eau Vive Évasion apporte son savoir-faire en se basant sur 30 ans d'expérience pour vous faire pratiquer : rafting, canyoning, nage en eaux vives, canoë, bouée, randonnée aquatique... sans oublier l'organisation de voyages aventures toute l'année grâce à une équipe compétente animée par Alain Guillaume et composée de Diplômés d'État qui vous accompagneront en toute sécurité durant toute votre activité. Le matériel approprié à chaque sport est fourni. Pensez à vous munir d'une paire de basket ainsi que d'un pull et de chaussettes en laine, sans oublier votre maillot de bain. A noter que vous devez savoir nager pour pouvoir pratiquer ces activités.

◗ **Autre adresse :** Base de Guillaumes

■ **LES GRÈS D'ANNOT**
Ouvert toute l'année. Sauf en cas d'enneigement. Informations et plans au Bureau d'Information Tourisme.
Formés il y a près de 40 millions d'années, les grès d'Annot suscitent un intérêt croissant. L'aspect grandiose de ces falaises dominant le village ne laisse pas de «marbre». Les bancs gréseux peuvent atteindre 250 mètres d'épaisseur ! Impressionnant. Pour les marcheurs, empruntez le sentier balisé et découvrez ces rochers hors du commun ainsi que la flore qui les entoure. Plus de renseignements sur le site du Bureau d'Information Tourisme d'Annot. Les grimpeurs trouveront près de 150 voies équipées tous niveaux. La Dent du Diable ou le Défilé des Garambes n'auront plus de secrets pour vous !

La Martre

■ **LA BASTIDE DU LOGIS DU PIN**
Chemin du Coulet ✆ 04 94 92 59 85
www.labastidedulogisdupin.fr
info@labastidedulogisdupin.com
Ouvert d'avril à octobre, et pour les groupes toute l'année sur réservation. Chambre double à partir de 60 €. Petit déjeuner : 7 €. Parking. Animaux acceptés (8 €/nuit). Wifi gratuit. Restauration (formule à 16 € midi ou soir). Excursions.
Une superbe bâtisse en pierres aux allures de refuge provençal ou de maison de campagne. Plantée en pleine nature sur un domaine de 260 ha, cernée de forêts, de montagnes et de prairies, elle jouit de l'emplacement idéal pour un séjour au vert. Sur place, centre équestre, ferme pédagogique et autres randonnées pédestres sont proposées avec un guide naturaliste ; pour le VTT, l'escalade, l'accrobranche et les activités d'eau vive, c'est à quelques kilomètres seulement ! Côté nuit, la bastide comprend 3 suites familiales de deux chambres pour 2 à 4 personnes avec salle de bains partagée, et 5 chambres doubles avec sanitaires privés. En tout, 28 personnes peuvent y séjourner en même temps : pensez-y aussi pour vos cousinades ! Et pour se restaurer ? Direction la grande salle à manger avec cheminée, ou bien la terrasse en plein air : petit déjeuner, demi-pension et pension complète y sont proposés. Un havre de paix idéal pour se ressourcer ! A noter : un gîte en gestion libre est disponible à la location pour les groupes à partir de 25 personnes (jusqu'à 120 couchages).

Rougon

Le couvert

■ **CRÊPERIE LE MUR D'ABEILLES**
Le Village ✆ 04 92 83 76 33
murabeille@orange.fr
Fermé de novembre à mars. Le reste de l'année : Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 8 €. Menu de 12 à 30 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.
Un petit restaurant dans ce charmant village où les crêpes sucrées ou salées sont servies dans la bonne humeur : crêpe au chèvre et au miel, aux aubergines, au miel et aux fruits secs, crêpe caramel beurre salé... et également des glaces rafraichissantes. Michèle offre non seulement le couvert, mais aussi les services d'un gîte d'étape avec quatre chambres pour trois ou quatre personnes qui comporte un coin cuisine et deux douches. Le parking municipal est situé à l'entrée du village. On adore la vue sublime sur les gorges toutes proches, sous le vol des vautours fauves.

Le gîte

■ **AUBERGE DU POINT SUBLIME****
Route départementale 952
✆ 04 92 83 60 35
www.auberge-pointsublime.com
pointsublime@orange.fr
Fermé d´octobre à avril. Ouverture le 1er mai. Chambre double : de 75 € à 85 €, triple : de 95 € à 105 €, quadruple : de 110 € à 125 €. Petit déjeuner : 11 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menus de 17 € à 39 €. Menu enfant. Menu végétarien. Restaurant labellisé Pays gourmand et Maître restaurateur). Tv satellite.
On domine ici les gorges du Verdon à l'endroit où la vue est la plus spectaculaire ! La maison, dans la même famille depuis 1946, compte 13 chambres équipées d'une salle de bains, de WC et d'une télévision. Magali et Philippe Chauveau sont aux petits soins pour leurs clients. En cuisine, tout est fait maison : soupe au pistou, civet d'agneau, filets de truite à la crème de basilic sans oublier la tapenade ou l'anchoïade… avant le dessert vedette : l'assiette provençale sucrée composée d'une mousse au pain d'épice, d'une crème brûlée et d'un nougat glacé

au miel à la lavande. Beau jardin dans un calme parfait. Dépaysant. Ambiance chaleureuse et conviviale. Une bonne adresse ! Comme dit la maîtresse des lieux à ses clients qui trouvent ici une ambiance particulière : « C'est normal, ce n'est pas simplement mon outil de travail mais c'est avant tout ma maison et la leur ».

Campings

■ **CAMPING VERDON CARAJUAN****
Carajuan
✆ 04 92 83 70 94
mairie.rougon@wanadoo.fr

Ouvert de fin avril à fin septembre. Terrain de 4 ha. 96 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,10 € à 15 €. Avant le 1er juillet et après le 31 août un jour gratuit pour 6 jours payés en dehors de l'électricité et de la taxe de séjour. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,70 € à 1,90 €). Pétanque, ping-pong, volley. Ce camping municipal est situé en bordure du Verdon à l'entrée du Grand Canyon dans un domaine ombragé de 4 ha et bordé d'une plage, le cadre vous offre calme et espace pour votre séjour. En dehors des périodes d'ouverture vous pouvez vous renseigner ou réserver auprès de la mairie au 04 92 83 70 94. C'est l'endroit idéal pour des activités de plein air : VTT, kayak, observation des vautours fauves du Verdon…

LA PALUD-SUR-VERDON

Le château de La Palud, reconstruit et remanié à la fin du XVIIIe siècle, a été entièrement rénové ces dernières années pour abriter la Maison des Gorges du Verdon. Structure d'information touristique, elle est à la fois centre de documentation, d'exposition et d'animation sur l'environnement et l'histoire de la région. Particulièrement interressant, l'écomusée du grand canyon se trouve au 1er étage. La Palud est également le point de départ de la route des Crêtes, qui permet d'admirer les gorges par le haut, avant peut-être d'aller y faire une randonnée.

■ **MAISON DES GUIDES DU VERDON**
Rue Grande ✆ 04 92 77 30 50
www.escalade-verdon.fr
escalade-verdon@hotmail.fr
La maison des guides a 35 ans. Les guides de cette association de professionnels de la montagne sont idéalement placés pour pouvoir proposer, pendant toute l'année, un large éventail d'activités en escalade, descente de canyons, parcours aventure et randonnée pédestre et bien décidés à faire découvrir, dans les meilleures conditions, les paysages exceptionnels de la région.

Points d'intérêt

■ **L'ÉCOMUSÉE DE LA PALUD-SUR-VERDON**
Le Château
✆ 04 92 77 32 02
maisondesgorges@wanadoo.fr
Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : le lundi et du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Juillet et août tous les jours de 9h à 13h et de 14h à 18h30. Adulte : 4 €. 2 € pour les groupes, enfants – 6 à 18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, personnes s'aquittant de la taxe de séjour sur la commune et détenteurs de « pass ». Boutique. Animations. Avant de partir randonner sur le célèbre sentier Martel dont la beauté est saisissante, et sur le circuit de la route des crêtes et ses 23 km de points de vue magnifiques, offrez-vous une petite visite de l'écomusée qui vous informera sur les spécificités de l'environnement local. Un espace dédié aux Gorges du Verdon, à découvrir.

Le gîte

■ **AUBERGE DES CRÊTES**
Route de Castellane ✆ 04 92 75 88 64
contact@aubergedescretes.com

Hôtel ouvert tous les jours du 1er mars à fin novembre. Restaurant ouvert de 12h à 15h et de 19h à 22h sauf lundi midi. Accueil jusqu'à 22h. 11 chambres (2, 3 ou 4 personnes). Chambre double 60 €. Demi-pension : 20 € (par personne ; comprend uniquement diner + petit déjeuner). Petit déjeuner : 5 €. Parking inclus. Chaise bébé. Menu enfant. Langues parlées à l'accueil : français, anglais et russe. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (restaurant. Menus 20 €. Carte 25 € environ. Vins au verre. Menu enfant 11 €. Panier pique-nique sur demande). Tv satellite. Excursions (boulodrome).
À la sortie du village de Palud-sur-Verdon, cette auberge à l'ambiance provençale propose des chambres dont certaines profitent de la vue sur le jardin et d'un agréable balcon. Côté assiette, c'est une cuisine d'antan et des spécialités provençales qui vous régaleront : beignets de courgettes et d'aubergines aux herbes de Provence, côtelettes d'agneau au romarin et gratin de pommes de terre, risotto aux champignons... Une étape familiale et conviviale.

■ **LE PANORAMIC****
Route de Moustiers-Sainte-Marie
✆ 04 92 77 35 07
www.hrpanoramic.com
hrpanoramic@wanadoo.fr

Logis (2 cheminées). Ouvert d'avril à fin septembre. 21 chambres. Chambre double de 92 € à 114 € ; chambre triple de 136 € à 160 €. Petit déjeuner buffet : 9 € (inclus dans les prix de chambre). Parking inclus (garage fermé 7,50 €, gratuit pour les motos). Une chambre pour personnes à mobilité réduite. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (en laisse, 9 €). Wifi gratuit. Restauration (panier pique-nique : 13 €). Tv satellite. Terrasses.

Situé au calme, à 700 m du village, son emplacement offre des paysages grandioses et une vue plongeante dans les gorges. Vous ne manquerez rien du Verdon depuis le balcon ou la terrasse de votre chambre. Bravo pour l'aménagement d'une chambre pour personnes handicapées. Par ailleurs, il faut préciser que l'accueil est jovial. La piscine en plein air et les nombreuses terrasses ensoleillées de l'hôtel agrémenteront agréablement votre séjour, tout comme le salon-bar et le parc de trois hectares ! Pas de restauration sur place, mais vous avez des restaurants au village non loin de l'hôtel. Et pour vos balades, on peut vous préparer un pique-nique, sur demande.

HÔTEL LE PROVENCE & RESTAURANT LE STYX**
Route de la Maline
✆ 04 92 77 38 88
www.hotel-provence-verdon.com
hotelduprovence@gmail.com

Fermé du 1er décembre au 31 mars. 19 chambres (de double simple à quadruple supérieure). Chambre double de 66 € à 90 €. Demi-pension (sur demande). Petit déjeuner buffet : 9,50 € (a volonté). Parking. Formule détente à partir de 144 € la nuit : deux dîners au restaurant + deux petits déjeuners. Formule découverte à partir 99 € : chambre + deux petits déjeuners. Une chambre pour personnes à mobilité réduite à 85 €. Jeux pour enfants. Restauration (formule midi 21 €. Plat du jour à 16 €. Menu enfant 14 €. Carte plats de 8 à 19 €). Tv satellite.
Dans le cadre exceptionnel des gorges du Verdon à 950 m d'altitude et 20 km du lac de Sainte-Croix, vous profiterez ici d'une ambiance chaleureuse et conviviale dans un cadre provençal avec de nombreuses activités sportives alentour : escalade, canoë, rafting, randonnées avec le célèbre sentier Martel. Les 19 chambres sont équipées de salle de bain, WC, TV LCD et wi-fi. Certaines sont avec balcon et baignoire. À table, dans une belle salle spacieuse ou sur la grande terrasse ombragée lorsque le temps le permet, vous dégusterez une cuisine familiale faite de spécialités provençales tels souris d'agneau au jus de thym, gardiane de taureau à la provençale, filet de truite aux amandes ou une sélection de belles salades. Accueil de groupes sur réservation. Dans le prolongement de l'hôtel, une véritable villa de village de 120 m² est mise à disposition, comprenant trois chambres, une salle de bain, un grand salon, une cuisine ouverte ainsi qu'une véranda. Elle est disponible pour les séjours d'une semaine ou plus, sur réservation.

HÔTEL DES GORGES DU VERDON**
Route de la Maline
✆ 04 92 77 38 26
www.hotel-des-gorges-du-verdon.fr
info@hotel-des-gorges-du-verdon.fr
Fermé de la Toussaint au week-end de Pâques. Accueil jusqu'à 22h. 27 chambres. Chambres doubles de 190 à 283 €, 343 pour la chambre en duplex. Demi-pension : 38 € (par personne et par jour, à partir de 2 nuits). Petit déjeuner inclus. Parking inclus (extérieur fermé gratuit). Langues parlées à l'accueil : français, anglais, néerlandais, allemand. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés avec supplément. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant. Label Maître restaurateur. Menus de 32 à 42 € ; suggestion du jour 25 €. Vins au verre. Menu enfant 22 €. Boutique. Tv satellite, Canal +. Piscine couverte et chauffée selon la saison. Spa Cinq Mondes, hammam, sauna, bain bouillonnant. Excursions. Aire de jeux : beach tennis, pétanque, basket-ball, ping-pong, baby-footSalle de fitness avec équipement Technogym. Jardin botanique. Terrasses panoramiques. Borne de recharge universelle voitures électriques.
Perché sur sa colline à plus de 900 m d'altitude au cœur des Gorges du Verdon, l'hôtel jouit d'un panorama exceptionnel sur le village et la nature environnante. Les chambres, d'esprit contemporain, offrent un grand confort et respirent la Provence. L'accueil est à la hauteur du site et le panorama est époustouflant. La cuisine navigue entre plats traditionnels et spécialités d'inspiration méditerranéenne : succombez au carré d'agneau laqué au miel, petit épeautre à la tomate, au pavé de grosse truite du Verdon, beurre aux amandes, légumes croquants ou encore au filet de bar à la tapenade maison, écailles de courgettes et jus de bouillabaisse. Le fromage est servi avec une incroyable gelée de lavande. Quant au dessert, difficile de résister à cette pana cotta aux pommes et caramel de beurre salé. Une belle carte de soins signée Cinq Mondes vous attend au sein d'un espace bien-être particulièrement complet et ouvert sur la nature environnante. On ne peut que vous recommander cette adresse d'exception. Le plus ? La borne de recharge universelle pour les véhicules électriques !

Chambres d'hôtes

LE PERROQUET VERT
Rue Grande
✆ 04 92 77 33 39
www.leperroquetvert.com
info@leperroquetvert.com
De mi-mars à mi-novembre. Accueil jusqu'à 19h. 4 chambres (non fumeur). Chambre double 60 €. Demi-pension : 29 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Lit supplémentaire : 26 €. Parking inclus. Restauration. Vente (dédiée à l'escalade).
Passionnés d'escalade, comme tous les propriétaires précédents, Christine et Olivier ont repris le flambeau en 2009. Juste une boutique de matériel d'escalade à l'origine, le Perroquet Vert s'est doté d'un restaurant et 4 jolies chambres. Vous apprécierez de déjeuner dans la salle de restaurant en hiver et admirerez ainsi la belle cheminée double face. L'été, c'est en terrasse que l'on vous servira de savoureuses grillades de viandes et une cuisine traditionnelle mitonnée par le chef. Vous dégusterez le fromage de chèvre de Julien, fromager du village, et les gourmands se régaleront des gâteaux maison accompagnés de vin de propriétaires ou de jus de fruits artisanaux. La boutique quant à elle est toujours une véritable caverne d'Ali Baba pour les amateurs d'escalade !

MOUSTIERS SAINTE-MARIE

Aux portes des gorges du Verdon, Moustiers est classé comme l'un des plus beaux villages de France. Confiné entre deux escarpements rocheux, une étoile surplombe ce village aux allures de crèche. D'après Frédéric Mistral, elle aurait été accrochée par un chevalier croisé emporté par les Sarrasins qui avait promis de suspendre une étoile en hommage à Marie s'il parvenait à rentrer au village. Après de nombreuses chutes et aventures, l'étoile mesure aujourd'hui 1,25 m et est suspendue à une chaîne de 135 m pesant 150 kg. Impressionnant ! Peuplé depuis la nuit des temps puisqu'on retrouve des traces de présence humaine à la préhistoire, Moustiers et ses alentours sont habités depuis le Ve siècle. C'est également un centre de faïence réputée depuis des siècles pour ses décors peints à la main, avec près de 20 ateliers (et un musée dédié à cet art) qui perpétuent cet artisanat d'art de nos jours. Ne ratez pas l'église paroissiale et son clocher lombard du XIIe siècle ou encore la chapelle Notre-Dame-de-Beauvoir et les remparts. Marché nocturne en juillet et août.

OFFICE DE TOURISME

Maison de Lucie
Place de l'Église
✆ 04 92 74 67 84
www.moustiers.fr
info@moustiers.fr

Fermé 24-25 décembre et 31-1er janvier. Horaires d'ouverture basse saison : décembre, janvier, février : 10h à 12h30 et 14h à 17h, idem les week-ends. Mars, octobre, novembre : 10h à 12h30 et 14h à 17h30, idem les week-ends. Horaires d'ouverture haute saison : juillet, août : 9h30 à 19h30 et les week-ends 9h30 à 12h30 et 14h à 19h. Juin et septembre : 9h30 à 12h30 et 14h à 18h, idem pour les week-ends. Avril ; mai : 10h à 12h30 et 14h à 18h, idem les week-ends. Langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Espagnol, Italien, Allemand, Polonais. Parkings dans le village.

L'équipe de l'office du tourisme vous accueille cordialement. Des bornes internet permettent de vous connecter gratuitement aux heures d'ouverture de l'office du tourisme. Consultez son joli site internet, vous aurez ainsi un aperçu de la beauté de ce village et de la finesse de ses faïences.

VISITES GUIDÉES DU VILLAGE

Place de l'Eglise
✆ 04 92 74 67 84

En juillet et août, le mardi à 10h et le jeudi à 17h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 €. Groupe (20 personnes) : 76 € (hors juillet-août et sur résrvation uniquement. + 4 € par personne supplémentaire).

L'office du tourisme organise l'été des visites individuelles guidées du village afin de mieux faire connaître son histoire. De nombreuses thématiques sont également proposées : la coutellerie, les gorges du Verdon, la découverte de la Haute Provence, la faïence... Renseignements auprès de l'office du tourisme.

Points d'intérêt

Monuments

CHAPELLE NOTRE-DAME-DE-BEAUVOIR

Au-dessus du village ✆ 04 92 74 67 84

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés.

Comme le disait Marie Mauron, Notre-Dame-de-Beauvoir est une hostie blanche dans le ciel lisse qui bénit et protège Moustiers. Important lieu de dévotion depuis le haut Moyen Âge, elle est perchée au-dessus du village à 15 minutes à pied par des escaliers jalonnés d'oratoires. Nichée au milieu des falaises, elle est entourée d'une terrasse plantée de cyprès ceints de murs. La vue sur le village et la vallée y est magnifique. Tenue par des bénévoles son accès est libre. Une petite promenade à ne pas manquer avec un petit effort que vous ne regretterez pas.

ÉGLISE

Place de l'Eglise ✆ 04 92 74 67 84

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés. Fermée la nuit. Tenue par des bénévoles de la parroisse, son accès est gratuit.

Elle est située en partie haute du village, non loin de l'office de tourisme. Son beau clocher, typiquement lombard, est taillé à même le tuf. Sa visite procure le plaisir de découvrir une collection unique d'art sacré, de vases de Moustiers, de statues et de peintures du XVIe siècle. Une petite visite à ne pas manquer.

Balades, flâneries

LE PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERDON ★★★★

Domaine de Valx ✆ 04 92 74 68 00
www.parcduverdon.fr
info@parcduverdon.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Gratuit.

Le syndicat mixte du Parc, qui gère ses 188 000 ha, a lancé la révision de sa charte et l'élaboration d'un nouveau projet pour le Verdon pour la période 2023-2038. Avec ses quelque 1 000 km de sentiers de randonnée, le Parc naturel régional du Verdon offre des paysages riches et variés dans un mélange d'agriculture et de pastoralisme. Au sud des Alpes-de-Haute-Provence dans un relief tourmenté, le paysage s'ouvre comme un livre d'images et raconte 250 millions d'années d'histoire géologique. Le Parc naturel régional du Verdon s'étend du haut pays varois au plateau de Valensole et du pays de l'Artuby aux massifs préalpins du Montdenier et de Canjuers. La rivière Verdon, épine dorsale du territoire a façonné son identité. Les entrailles profondes du Grand Canyon côtoient la plénitude des lacs et les vastes plateaux de lavande. Cinq retenues artificielles, les lacs de Castillon, de Chaudane, de Sainte-Croix, de Quinson et d'Esparron de Verdon, concourent à la beauté de cette terre tout en contrastes.

Le couvert

BRASSERIE CHEZ BENOÎT
Centre village
Saint-Michel
✆ 04 92 77 45 07
www.brasserie-moustiers-benoit.fr
christophe.bondil@bbox.fr
Ouvert du mi-mars à fin-octobre, début novembre. Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30. Fermeture hebdomadaire le mercredi. Réservation recommandée. Menu à 29,50 €. Carte : 22 € environ. (de 9,50 € à 25 €). Chèque Restaurant. Terrasse.
Une brasserie à l'atmosphère décontractée et à la cuisine élaborée. On ne peut que valider ! Entre une visite du village le matin et une descente des gorges l'après-midi, on s'attablera volontiers autour d'une souris d'agneau ou un tartare de bœuf à moins que d'autres plats du jour tout aussi alléchants soient proposés ce jour-là. Que ce soit la pizza, le hamburger maison ou le magret, tout est raffiné et bien présenté. Une bonne table au rapport qualité-prix tout à fait correct.L'ambiance y est chaleureuse, et le service rapide et de qualité.

LE COUVERT
Place du Couvert
✆ 04 92 77 69 52
leblacas@wanadoo.fr
Congés en octobre et février. Le restant de l'année, ouvert tous les jours le midi. En juillet et août, ouvert midi et soir. Fermé le samedi. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 34 €. Carte : 32 € environ.
Pour tous les amateurs de bonne cuisine ! Le Couvert baigne dans son jus depuis les années 1900. Repris depuis six ans par Johnny et Marine, artisans cuisiniers, il ouvre ses portes sur une jolie salle intimiste, rustique, provençale et confortable relookée depuis peu. Aux murs, s'accrochent les photos des ancêtres de Marine. La terrasse couverte sous les arcades est prisée une grande partie de l'année. L'assiette, quant à elle, est traditionnelle, régionale et inventive. Johnny travaille les produits de saison, la viande comme le poisson. Parmi les suggestions : la pintade aux olives, l'aile de raie au citron et aux câpres. C'est Marine qui signe les desserts comme ce cheesecake avec son coulis de fruits rouges, ou encore cette mousse au chocolat au beurre salé. Tout est fait maison et c'est un régal ! Comme pour toutes les bonnes adresses, pensez à réserver.

LE DA VINCI
Rue du Docteur-Sénes
✆ 06 63 63 00 24
davinci.restaurant04@gmail.com
Fermé de décembre à mi-février. Déjeuner : 12h à 14h (sauf mardi et mercredi) hors jours fériés. Dîner : de 19h à 20h30 (sauf mardi et mercredi) hors jours fériés. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 32 €. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Parking gratuit. Wifi. Privatisable. Belle cave.
Situé au cœur de Moustiers-Sainte-Marie, le restaurant Da Vinci allie tradition et modernité. L'accueil y est simple, convivial et de qualité. Les produits sont frais de saison, et les plats sont entièrement préparés maison. Assis sur les célèbres chaises signées du designer Verner Panton, laissez-vous séduire par le cadre contemporain et la carte renouvelée chaque saison : une cuisine raffinée, fusion entre les traditions italienne et française. Le talent et la créativité du chef sont ici au service d'une gastronomie transalpine revisitée autour de plats comme les ravioles, volaille, mozzarella di buffala, crème de champignon et pignons de pin torréfiés ou encore un filet de loup de l'île de Beauté sur un risotto onctueux « arborio » au parmesan, trois poivrons en texture. Une très belle carte des vins vous sera également proposée et vous serez conseillé par le sommelier afin de choisir parmi une centaine de références entre petits producteurs, domaines et châteaux connus ainsi que de prestigieux grands crus. Une adresse recommandée par le Petit Futé et par ses lecteurs !

LA FERME SAINTE-CÉCILE
Route des Gorges-du-Verdon
✆ 04 92 74 64 18
www.ferme-ste-cecile.com
contact@ferme-ste-cecile.com
Maître Restaurateur. Ouvert de mars à octobre. Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi de 19h à 20h30. Fermé dimanche soir et lundi uniquement. Réservation impérative. Menu enfant : 13 € (sur réservation). Vin au verre. Formule 30 € à midi et hors dimanche jours fériés. Formule complète 39 € midi et soir. Terrasse.
Dans un cadre naturel à 2 minutes de Moustiers-Sainte-Marie en direction de Castellane, cette ferme du XVIII[e] siècle joliment restaurée est un havre de paix où chantent les cigales. Pour le reste, c'est le silence qui prévaut et c'est très agréable. Catherine (la sommelière) et Patrick (le chef) sont les hôtes de cette maison et ils savent recevoir en toute simplicité. Tous les matins, ils préparent le pain maison puis s'attellent à mitonner les plats de leurs menus. L'encornet rôti farci brousse et cèpes, chorizo et coppa ou le perdreau rouge de chasse cuit basse température, l'embeurrée de choux et raisins blancs suivie de figues rôties au miel, la crème brûlée vanille panifolia, le biscuit financier ne sont qu'un petit aperçu des gourmandises qui vous attendent. Catherine vous conseillera au mieux pour accorder parfaitement vos mets et vins. On aime tout particulièrement l'invitation au farniente après le repas, dans un hamac en bord du Verdon.

LES MAGNANS
Rue du Courtil, Quartier Saint-Michel
✆ 04 92 74 61 20
restaurant.magnans@gmail.com
♿
Ouvert tous les jours du 20 février au 30 décembre de 8h à 21h. Services midi et soir sauf le dimanche soir. Menu unique à 20 €. Carte : 15 € environ. (à partir de 9,50 €). Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Il y en a pour tous les goûts ! Depuis 1986, Stéphane propose aux gourmands de la région une grande variété de plats préparés avec des produits frais. Si vous aimez les salades, vous aurez le choix : océane, gourmande, salade du chef... Également de fameuses lasagnes maison et pour les amateurs de grillades : excellentes côtes de bœuf, poulet grillé et brochettes. Sans oublier quelques

spécialités de la maison : les pieds et paquets, le civet de sanglier, la gardianne de taureau, le porc au miel et aux épices ou encore le sauté de biche… En dessert, l'été, beau choix de glaces. À déguster dans la véranda qui donne sur la vallée, sur la grande terrasse au soleil ou à l'ombre des platanes. Bon à savoir, vous trouverez également sur place une épicerie fine et un magasin de souvenirs. Pratique : petit parking municipal jouxtant la terrasse. Une adresse à retenir !

LES SANTONS DE MOUSTIERS

Place Pomey
✆ 04 92 74 66 48
www.lessantons.com
Maître Restaurateur. Qualité Tourisme. Ouverture 14 février 2019. Ouvert le midi et le soir. Fermé lundi soir et mardi, uniquement le lundi en juillet et août. Réservation recommandée. Menus de 34 € à 69 €. Carte : 28 € environ. Terrasse.
Claude Terrier et Sylvie de Backer vous réservent un accueil chaleureux. La décoration recherchée et épurée mêlant histoire et modernité est très agréable dans cette ancienne boulangerie du XIVe siècle située au bord du torrent. Aux beaux jours, vous prenez place sur l'agréable terrasse. Le chef vous régale d'une cuisine inventive dans laquelle il mêle avec brio les saveurs, de la mise en bouche au dessert. Suggestions du moment : tartare de crevettes sauvages, taboulé quinoa, coriandre, citron vert, sauce soja puis par exemple, blanquette de poulet fermier aux champignons riz pilaf et en dessert un délicieux brownie chocolat noir, amandes grillées, fève tonka, glace vanille, crème anglaise, le tout fait maison bien évidemment. Un vrai régal pour les papilles. La carte des vins n'est pas en reste et elle est bien sélectionnée. Incontournable !

LA TERRASSE DE CASSIUS

NOUVEAU

Avenue de la Bourgade
✆ 06 29 93 19 41
Ouvert d'avril à début janvier. Fermé le mardi. Carte : 25 € environ.
Léo a besoin d'un coup de pouce pour faire connaître sa Terrasse de Cassius, ancienne écurie aménagée avec une très agréable terrasse. On y vient surtout en saison, lorsque la carte fait place aux tapas provençaux à base de produits du terroir. Le tout s'accompagne d'un large choix de vins de la région et de bières comme celle de Moustiers à base de miel. En hiver : crêpes, tartiflettes, soufflé au beaufort. Tout est fait maison, jusqu'à la décoration des verres et des bouteilles. Léo sensibilise ses convives dans un esprit environnement durable : citronnades, sangria blanche ou soupe de melon maison. Les maîtres mots de cette sympathique adresse : produits locaux et traditions provençales. Les plus : la terrasse aux beaux jours et le rapport qualité/prix.

LA TREILLE MUSCATE

Place de l'Église
✆ 04 92 74 64 31
www.restaurant-latreillemuscate.fr
Fermé de courant novembre à début février. Restaurant fermé le mercredi soir et le jeudi hors saison. En juillet-août, jeudi seulement. Menus de 28 € à 50 € (menu bistronomique à 38 € environ). Carte de 18 € à 40 €. 2 chambres en location dans la maison d'à côté, de 95 € à 115 € suivant la saison (sans petit déjeuner). Accueil des groupes. Terrasse.
Un beau bistrot provençal avec une salle en pierre agrémentée de faïences et de tableaux, prometteur d'un agréable moment pour le palais et pour les yeux. Sur la jolie place de l'église, en terrasse, devant les platanes certainement centenaires, l'oreille charmée par la course du torrent, et le regard fasciné par le paysage, on apprécie la bonne cuisine provençale et bistronomique du chef, les pieds et paquets « comme mémé Antoinette », les pâtes Treille muscate au foie gras et senteurs de truffes, émulsion champignons des bois, le sar de petite pêche de Méditerranée, le porc noir de Bigorre cuit lentement au four...Ce restaurant vous offre le choix entre 3 menus et sa carte. Mireille Servant, la propriétaire, propose également depuis avril 2018, 2 chambres en location dans la maison d'à côté.

Le gîte

LA BASTIDE DE MOUSTIERS****

Chemin de Quinson
✆ 04 92 70 47 47
www.bastide-moustiers.com
contact@bastide-moustiers.com
Les Collectionneurs. Fermé du 1er mars au 31 octobre. Alain Ducasse hospitalité. Accueil 24h/24. 11 chambres (et 2 suites 100 % non fumeur). Basse saison : chambre double de 225 € à 325 € ; suite de 385 € à 605 €. Haute saison : chambre double de 295 € à 450 € ; suite de 530 € à 990 €. Parking (fermé, gratuit). Langues étrangères parlées à l'accueil : allemand, anglais, espagnol. American Express, Diners Club. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant. Menus à partir de 65 € (entrée, plat, dessert) et 72 € (entrée, plat, fromage, dessert). Menu au Jardin de la Bastide à 90€. Vins au verre. Boutique : sélection d'objets rassemblés par Alain Ducasse et les meilleurs produits locaux. Jardin potager. Tv satellite, Canal +. Excursions (pique-nique, vélos pour découvrir la région).
Au pied du village des faïenciers, l'auberge champêtre d'Alain Ducasse coule toujours des jours tranquilles. Dans ce havre de quiétude, toute l'équipe, autour de Sarah Chailan, s'emploie à vous faire passer d'agréables moments. Les chambres évoquent une couleur, une senteur, une image de la Provence. Au restaurant, les menus évoluent chaque semaine en fonction de l'arrivage des produits de saison et de l'imagination débordante du chef Frédéric Garnier, fidèle de Ducasse depuis près de vingt ans, par exemple, artichaut poivrade, romarin et olives noires, gelée de lapin, lisette en escabèche, épinards au lait caillé, champignon des sous-bois, dos de truite, courgette violon, pistou de fleur et pistache, ombrine de Méditerranée, en croûte de chorizo, haricots cocos, poivron long à la braise, perdreau rouge, courge du jardin, huile d'oignon brûlé, reines-claudes confites, crémeux citron, succès praliné... Différentes offres vous permettent de découvrir ce formidable cocon, comme le forfait épicurien, le séjour bien-être et gastronomie, le forfait échappée belle au cœur des gorges du Verdon.

LA FERME ROSE***
Chemin de Peyringues
✆ 04 92 75 75 75
www.lafermerose.com
contact@lafermerose.com

11 chambres. Chambre double de 89 € à 159 €. Petit déjeuner : 11,50 €. Parking inclus. Une chambre pour personnes à mobilité réduite. Wifi gratuit.
Kako Vagh a aménagé cet hôtel magnifique avec vue formidable sur le village, en retrait de Moustiers (un petit kilomètre), de manière très personnelle, en y mêlant sa collection d'objets des années cinquante aux tableaux de son grand-père, peintre méridional réputé. Le mobilier est remarquable : tables, chaises et banquettes proviennent de l'ancienne et prestigieuse brasserie Noailles à Marseille. Les chambres, ravissantes, offrent tout le confort, avec des salles de douches en faïence de Salernes. Au petit déjeuner continental avec jus de fruits, pain, viennoiseries, miel et yaourts peuvent s'ajouter des œufs, charcuterie et fromages, qui figurent sur une carte de suppléments, comme au restaurant. Vous pourrez disposer de la belle piscine du 15 juin au 15 septembre, ainsi que du jardin et du bar pour des moments de détente et de dépaysement. Une adresse qui marque par sa forte personnalité.

HÔTEL CLOS DES IRIS**
Chemin de Quinson
✆ 04 92 74 63 46
www.closdesiris.fr
closdesiris@wanadoo.fr

Fermé de mi-novembre à fin février. 9 chambres. Chambre double de 75 € à 90 € ; chambre triple de 120 € à 160 €. Petit déjeuner : 12 € (enfant 5 €). Lit supplémentaire : 16 €. Parking. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Vente de produits.
La réservation est vivement conseillée. L'adresse est prisée et possède seulement neuf chambres. A 400 mètres du village, cette vieille bastide du XIXe siècle a été entièrement rénovée. Ce deux étoiles est au beau milieu d'un parc arboré et fleuri. Un art de vivre authentique ! Toutes les chambres sont décorées avec goût et personnalisées. Confortables, elles sont situées en rez de jardin avec pour chacune une terrasse privative où l'on déguste le petit-déjeuner à la française. L'accueil d'Alexia et de sa maman est chaleureux et de bons conseils. Une halte à recommander sans hésiter au cœur du Parc naturel Régional du Verdon et à trois kilomètres du lac de Sainte Croix.

HÔTEL LE BELVÉDÈRE**
Avenue des Lérins
✆ 04 92 74 66 04
Ouvert d'avril à octobre. 10 chambres. Petit déjeuner : 8 €. Chambre de 75 € à 90 €.
Au cœur du village, ce Belvédère mérite bien le nom qu'il porte depuis une trentaine d'années. Aujourd'hui, il se refait une beauté. En effet, d'importants travaux de rénovation ont été entrepris pour bien commencer la saison. 10 chambres supplémentaires sont prévues. Une décoration simple anime chacune d'elles. Rien à redire sur le confort pour ce 2 étoiles : télévision, douche, WC. Parking privé gratuit. Les animaux sont acceptés. Le Belvédère, comme nous le rappelle Philippe, le maître des lieux, c'est aussi une restauration midi et soir, une pizzeria que les habitués connaissent bien. Vous prendrez place dans l'une des deux grandes salles lumineuses. Un accueil chaleureux vous y attend !

LE RELAIS**
Place du Couvert
✆ 04 92 74 66 10
www.lerelais-moustiers.com
info@lerelais-moustiers.com

Fermé du 1er novembre au 1er mars. 18 chambres. Chambre double de 70 € à 98 €. Demi-pension (de 70 € à 83 € par personne). Petit déjeuner : 10 €. Parking inclus. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (fermé le mercredi. Réservation recommandée. Carte. Formule midi. Menu enfant : 10 €. Menus de 24 à 38 €). Tv satellite. Animations.
Depuis plus de 40 ans, Martine et Pierre ouvrent leur demeure provençale à de nombreux clients. Les chambres familiales et spacieuses bénéficient d'une mezzanine et d'un balcon d'où vous avez une vue panoramique surprenante de beauté. Trois chambres sont équipées d'une douche à l'italienne. Côté restaurant, les enfants prennent le relais. Moussa décline le terroir provençal où tradition rime avec inventivité : terrine de lapin aux olives, escabèche de rougets, jus glacé de ratatouille... et Aurélie réalise d'exquises pâtisseries : tarte au citron meringuée, bavarois aux fruits rouges, fondant au chocolat... Le repas se savoure dans une superbe véranda, à deux pas de la cascade !

Gîtes

LA FERME DU PETIT SÉGRIÈS
Lieu-dit Le Petit Ségriès
✆ 04 92 74 68 83
www.chambre-hote-verdon.com
sylvie@chambre-hote-verdon.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 5 chambres (et un gîte pour 14 personnes max). Chambre double de 79 € à 94 €. Demi-pension (possible à partir de 62 €/personne/nuit). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking inclus. Pour 14 personnes (200 m², 4 chambres). De 1 183 € à 1 890 € la semaine selon saison. CB non acceptée. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes réservée aux résidents des chambres d'hôtes. Dîner sur réservation, 6 personnes minimum, tous les soirs, sauf dimanche et mercredi. Menu de 25 à 30 €). Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Pas de tv. Excursions (circuits VTT balisés au départ du gîte, prêt de documentation touristique, topo-guides, ouvrages littéraires locaux, bibliothèque).
Situé à 5 minutes du village, sur pas moins de 18 ha de landes et de bois, avec une vue magnifique sur la

© Vincent FORMICA

Les toits de Moustiers-Sainte-Marie.

montagne Sainte-Victoire et le Grand Margès, au pied des serres du Montdenier, cet hébergement à la ferme propose deux formules, gîte ou chambre d'hôtes. Le soir, en compagnie de Noël et Sylvie, vous pourrez apprécier une cuisine familiale aux saveurs provençales et méditerranéennes, élaborée avec un maximum de produits issus de leur production ou acquis auprès de producteurs locaux. Un lieu magique, restauré au prix d'incroyables efforts pendant 12 ans, immanquable pour tous les fans de balades à vélo et autres circuits en VTT.

Campings

CAMPING SAINT-CLAIR***
Quartier Saint-Clair
✆ 04 92 74 67 15
www.camping-st-clair.com
direction@camping-st-clair.com

Ouvert du 19 avril au 29 septembre 2019. Réservation recommandée. Terrain de 3 ha. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Mobil-homes pour 2 personnes de 301 € à 504 € la semaine. American Express, Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (de 0 à 14 € en mobil-home selon saison et durée séjour, 2 € en emplacement). Wifi gratuit. Restauration (en juillet et août, service de snacking 5 soirs par semaine : food-truck traiteur, poulets rôtis, pizzas). Terrains de pétanque, tables de ping-pong, balançoires et toboggans, barbecues.
En route pour la nature ! Situé à 3 km de Moustiers-Sainte-Marie, cet établissement, qui propose uniquement des mobil-homes aménagés pour 2 personnes (les emplacements de camping ne sont plus proposés à la location en 2019), vous offre un cadre bucolique sur un terrain de 3 hectares de verdure traversé par deux petites rivières. Vous y disposerez d'une boutique (pain, boisson, petite épicerie) et d'une laverie ainsi que d'un snack en juillet et août. Situé à proximité du lac de Sainte-Croix et des gorges du Verdon, le camping peut devenir le point de départ de nombreuses excursions. A moins que vous ne préfériez profiter encore un peu du calme et de la nature...

CAMPING MANAYSSE
Rue Frédéric-Mistral
✆ 04 92 74 66 71
www.camping-manaysse.com
manaysse@orange.fr

Ouvert du 25 mars au 3 novembre 2019. 97 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 14,50 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (chiens). Aire pour camping-cars. Wifi. Excursions.
Situé à 900 m de Moustiers et de ses commerces et à 4 km du lac de Sainte-Croix ou même des gorges du Verdon, ce camping est un lieu familial dans lequel le repos et le chant des cigales se côtoient. Sur place, calme et beauté de la nature du Midi vous feront vite oublier votre quotidien. Le camping allie nature et détente avec une vue panoramique sur un des plus beaux villages de France bâti en amphithéâtre sous son étoile. Un must ! De nombreux sports et loisirs sont proposés tout près comme des randonnées, du VTT, du parapente, du planeur, du canyoning, du caravaning...

CAMPING LE MOULIN
Quartier Marzols
✆ 04 92 74 66 66
www.camping-le-moulin.com
contact@camping-le-moulin.com
Ouvert du 20 avril au 21 septembre 2019. Terrain de 4 ha. 150 emplacements. Situé à côté d'une rivière et à 5 minutes à pied du lac de Sainte-Croix. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,40 € à 15 €. Mobil-homes pour 1 à 3 personnes de 259 € à 413 € la semaine ; bungalows pour 1 à 5 personnes de 210 € à 238 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (1,60 € à 2 € selon saison).

Le camping se situe à proximité du lac de Sainte-Croix et des Gorges du Verdon. Le lieu est idéal pour des vacances « en étoile ». Il est constitué d'emplacements simples au cœur des pins, des peupliers et des chênes, de mobil-homes (dont deux récents, de deux à trois chambres grand confort) et de bungalows. Tous les aménagements sont réalisés dans le respect du cadre naturel. Draps et taies d'oreillers jetables peuvent être achetés sur place. Le camping est au calme et à proximité des plages. Des activités douces et des animations familiales y sont également proposées.

■ DOMAINE DU PETIT LAC**

Route des Salles-sur-Verdon
✆ 04 92 74 67 11
www.lepetitlac.com
info@lepetitlac.com

Ouvert du 1er avril au 30 septembre 2019. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 19h. Gardé 24h/24. Terrain de 23 ha. 100 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 19 € à 27 €. Bungalows pour 3 à 4 personnes de 279 € à 608 € la semaine ; mobil-homes pour 5 à 6 personnes de 344 € à 742 € ; chalets pour 5 à 6 personnes de 398 € à 835 €. Emplacements : 4 nuits minimum. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément de 2 €). Connexion Internet. Wifi payant. Restauration (restaurant ouvert d'avril à septembre ; plat du jour 14 €). Animations. Excursions (prêt de livres et jeux de société. Barbecue commun. Terrain de volley et de pétanque).

Le Domaine du Petit Lac est situé dans un cadre naturel d'exception qui ravira les amoureux de vacances nature. Entre le lac de Sainte-Croix et le village de Moustiers-Sainte-Marie, un plan d'eau de 6 ha jouxte le village de vacances et le terrain de camping. Vous pourrez profiter des plaisirs de la baignade sur un plan d'eau aménagé, du golf miniature, du tennis, de l'aire de jeux familiale et aussi des animations tout public en journée et en soirée. Le restaurant ouvert en 2016 vous propose une cuisine de qualité réalisée avec des produits frais. Ne ratez pas le burger bœuf Angus, jambon de pays, chèvre et miel de lavande, ou les profiteroles maison (glace chocolat noir de Tanzanie, caramel beurre salé de Camargue et vanille Bourbon.

A savourer sur la grande terrasse ensoleillée après avoir goûté le thé glacé maison, et avant de vous mesurer au billard dans la grande salle de jeux ! Un pur lieu de détente.

■ LE VIEUX COLOMBIER***

Route de La Palud D952
Quartier Saint-Michel
✆ 04 92 74 61 89
www.campinglevieuxcolombier.com
campinglevieuxcolombier@gmail.com

Ouvert du 20 avril au 28 septembre 2019. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 19h. Terrain de 2,7 ha. 54 emplacements (et 16 locations). Mobil-homes pour 3 à 5 personnes de 308 € à 611 € la semaine ; chalets pour 2 à 5 personnes de 322 € à 702 €. Emplacement 2 personnes + véhicule de 113,40 € à 145,50 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (avec carnet de vaccination à jour. Supplément 21 € en Mobil-Home). Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Restauration (pizzas, salades, grillades...). Coin de lecture et jeux de société, terrain de pétanque, barbecue collectif, baby-foot.

Ambiance familiale et conviviale dans ce petit camping situé à 500 m du village de Moustiers, dans le Parc naturel régional du Verdon. Vous pourrez profiter du marché et d'autres animations. Le camping en terrasse, composé d'emplacements et de locations, s'adresse aux amoureux de la nature et aux randonneurs. Il propose des aires de jeux et de lecture ainsi que de nombreuses activités nautiques à découvrir sur place : canoë, bateau à pédales, rafting, équitation, escalade... Repos et détente garantis.

Emplettes

■ ATELIER BONDIL À MOUSTIERS – FAÏENCE DE MOUSTIERS

Place de l'Église
✆ 04 92 74 67 02
www.faiencebondil.fr
bondilfaiencier@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Visites de l'atelier sur RDV du lundi au jeudi de 9h à 11h30. Ouvert le dimanche. Livraison possible.

Créée en 1980, l'entreprise est spécialisée dans la fabrication de faïences de Moustiers. Elle propose des produits traditionnels principalement pour la table ornés de décors classiques de Moustiers, ainsi que des pièces uniques, des séries limitées et des pièces dorées à l'or. En 2011, les Ateliers Bondil ont reçu la distinction Entreprise du patrimoine vivant.

Histoire. L'histoire des Ateliers Bondil est née de la passion partagée des fondateurs, Reine et Jean-Pierre Bondil, pour les beaux mobiliers et objets décoratifs de tradition provençale, qui font d'eux des amateurs avertis des Arts de la table.

Le premier magasin Bondil a ouvert ses portes en 1974 pour commercialiser des objets fabriqués par des ateliers régionaux et nationaux. Reine et Jean-Pierre Bondil décident en 1980 de créer les Ateliers Bondil afin de réaliser des œuvres conformes à l'idée d'excellence qui fondent leur projet initial.

L'atelier prend en charge toutes les étapes de fabrication : façonnage de l'argile par tournage ou estampage, émaillage au trempé, décor à main levée. Le tournage, l'estampage et le décor de motifs complexes réalisés au pinceau à main levée sur émail cru, sont des opérations de haute technicité.

Les produits. Outre leurs produits traditionnels et leurs pièces uniques, les Ateliers Bondil proposent une collection de lampes aussi bien de style traditionnel que de style plus contemporain. De plus, ils travaillent sur commande, pour une clientèle presque exclusivement constituée de particuliers. Toutes les pièces sont réalisées

à la main selon les méthodes de Moustiers qui ont fait sa renommée depuis 1668.

Le plus. La clientèle est habilitée à visiter l'atelier.

■ **ATELIER J. FINE ET MLLE POMPONETTE**
Place de l'Église
✆ 04 92 74 66 50
www.poterie-moustiers.com
fridapernet@free.fr
Saison : ouvert tous les jours du 1er avril à fin octobre, de 10h à 12h30 et de 14h à 19h30. Hors saison : pendant les vacances scolaires d'hiver et sur demande.
Installés à Moustiers depuis 1976, les membres de la famille Fine sont potiers et céramistes de génération en génération et travaillent aujourd'hui ensemble. Entre leurs mains naissent de nombreuses pièces, entièrement réalisées par leurs soins avec passion et talent. Il y en a pour tous les goûts, du mug au saladier, des théières, des assiettes, et bien d'autres. Mlle Pomponette et Johan Fine, deux univers qui bousculent les traditions de la faïence. A découvrir !

■ **ATELIER SERRAILLER**
Rue du Seigneur-de-la-Clue
✆ 04 92 74 69 24
www.moustiers-faiences.com
line.serrailler@orange.fr
Ouvert tous les jours l'été et fermé un jour par semaine le reste de l'année (ouverture tous les week-ends). Se renseigner par téléphone. Ouvert le dimanche. Visite de l'atelier sur rendez-vous.
Créé il y a plus de 22 ans, cet atelier et ses magasins L'Artisanat et La Chaîne vous proposent des pièces de faïence uniques entièrement faites à la main avec des techniques des XVIIe et XVIIIe siècles. Ici, pas de babioles mais des décors raffinés et anciens Louis XIV ainsi que des créations, des reproductions et des antiquités. Autant de « joyaux » nés dans la plus pure tradition entre les mains des parents de Line Serrailler avant que cette dernière ne reprenne l'affaire familiale. Ces boutiques raviront les amateurs de beaux objets et d'artisanat d'art.

Panier gourmand

■ **L'ÉPICERIE DU COIN**
Place du Couvert
✆ 04 92 74 60 59
www.lepicerieducoin.fr
Ouvert toute l'année, tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Basse saison (octobre à avril) : fermé le dimanche. Livraison possible. American Express.
William Nicolas tient une caverne d'Ali Baba et sélectionne pour vous les meilleurs produits de la région à commencer par les vins avec des spécialités régionales (vins de Bandol, des coteaux d'Aix...) mais aussi les grands classiques tels que les vins de Bordeaux ou de Bourgogne. Vous y trouverez également des saucissons, terrines et pâtés de la région sans oublier des confiseries locales à base de nougat et d'amande ou encore de pâte de fruit des maisons Manon et Doucet. Ou encore les biscuits de Moustiers issus de la biscuiterie traditionnelle de Marie-Ange Molinatti. Le propriétaire a même trouvé une bière artisanale de la région faite avec l'eau pure du Verdon ! Avec en prime du foie gras, du miel, de l'huile d'olive et de la tapenade... Autant de produits de qualité qui vous régaleront de l'apéritif jusqu'au dessert.

Dans les environs

Sainte-Croix du Verdon

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
Le village
✆ 04 92 77 85 29
www.stecroixduverdon-tourisme.fr
Avril à juin et septembre : Lundi, jeudi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Dimanche, jours fériés de 10h à 12h30 et de 15h30 à 17h30. Juillet et août : du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Dimanche, jours fériés de 10h à 12h30 et de 15h30 à 17h30. Pour tout renseignement d'octobre à mars, contactez l'Office du Tourisme de Digne Les Bains ✆04 92 36 62 62.

Le couvert

■ **LE COMPTOIR**
Le Village
✆ 04 92 73 74 62
www.lecomptoir04.com
joriot.f@orange.fr
Ouvert de Pâques à la Toussaint. Ouvert tous les jours le midi et le soir de 9h à 23h. Menu unique à 28 €. Menu enfant : 12 €. Formule : 20 € (l'assiette-repas). Carte de 12 à 24 €. Terrasse. Organisation d'événements.
Idéalement situé à proximité du lac avec une vue imprenable en terrasse, le Comptoir propose une très belle carte, avec salades fraîches, plateau de viandes, mix du boucher et le menu du Comptoir. Quelques spécialités comme les cuisses de grenouilles et l'aïoli. La cuisine est faite maison. Vous trouverez également des moules déclinées à plusieurs sauces. Crêpes et glaces sont proposées à la carte toute la saison et vous pouvez aussi déguster de très bons cocktails avec ou sans alcool et de délicieux smoothies aux fruits frais. En été, la terrasse s'anime lors des concerts, souvent le vendredi soir. Une adresse à découvrir à l'entrée du village de Sainte-Croix.

■ **LES TERRASSES DU LAC**
Voie communale Le-Cours
✆ 04 92 77 82 42
Ouvert d'avril à novembre. Fermé mercredi midi. Formule terrasse 19 €. Formule du lac 25 €.
Laurent, le maître des lieux, a repris Les Terrasses du Lac il y a tout juste un an. Cette adresse porte bien son nom, elle fait en effet plein feu sur le lac. Une vue imprenable ! Sur la carte, poulpes à la sicilienne, lasagnes maison au bœuf, farcis provençaux, dos de cabillaud et ses petits légumes façon aïoli, gambas sauvages grillées flambées. Tous les plats sont accompagnés. Le tout est fait maison jusqu'au dessert à base de produits du terroir. Le tout s'accompagne de vins de propriétaires récoltants. Belle carte de boissons et apéritifs. L'accueil de Laurent est extra !

Le gîte

LE COMPTOIR
Le Village
✆ 04 92 73 74 62
www.lecomptoir04.com
joriot.f@orange.fr

Ouvert de Pâques à la Toussaint. 3 chambres. Chambre double à partir de 68 €. À partir de 8 €. Parking inclus. Animaux acceptés. Poste Internet. Restauration (menu comptoir à 28 €, assiettes à 20 €, salades à 13 et 14 €). Terrasse.
Admirez une vue à couper le souffle sur le Lac Sainte-Croix, grâce à cet établissement situé au calme qui propose le gîte et le couvert avec un hôtel minimaliste de trois chambres et un restaurant avec une belle terrasse surplombant le lac. À conseiller aux amoureux... Pour les beaux jours, vous pourrez profiter du petit déjeuner en terrasse. Bon à savoir : il est possible de réserver la salle de réception pour vos évènements familiaux ou professionnels.

Emplettes

LA MAISON DU LAVANDIN
Le Jas-de-Ménassier
✆ 04 92 77 73 31
www.lamaisondulavandin.fr
contact@lamaisondulavandin.fr
D'avril à octobre de 9h à 12h et de 15h à 19h sauf en juillet-août : 9h à 20h. Livraison possible (vente également sur Internet).
La Maison du lavandin est dédiée au lavandin et à ses produits dérivés. Ici, tous les produits sont issus de l'exploitation toute proche. C'est ainsi que l'été on peut visiter la distillerie, les champs de lavandin et assister à la récolte. On y trouve des savons, de la tapenade, des jus de fruits, des sablés à la lavande, du miel de lavande, de l'huile d'olive, des truffes, des sachets de fleurs de lavandin et bien d'autres surprises, tout pour le plaisir du goût et de l'odorat. La Maison du lavandin labellisée Bienvenue à la Ferme propose également de la vente en ligne *via* son site Internet et des animations autour de la distillation pour les groupes constitués, ainsi qu'une agréable halte France Passion pour nos amis camping-caristes.

Roumoules

LE VIEUX CASTEL
1, route des Châteaux
✆ 04 92 77 75 42
www.vieuxcastel.com
resavieuxcastel@gmail.com

Ouvert toute l'année. A partir de 90 € / chambre double en basse saison, à 190 € / 4 personnes en haute saison avec petit déjeuner. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Bain bouillonnant.
Bienvenue dans la petite Rome ! C'est en effet l'origine du nom du village de Roumoules où Catherine et Jean-Pierre vous accueillent dans une ancienne bastide du XVII[e] siècle. Celle-ci a d'ailleurs appartenu à la famille des Clérissy, célèbres créateurs de faïence de Moustiers. Une demeure historique où vous disposerez de chambres ou de suites familiales. Si chacune a sa personnalité et son petit nom (Lou Cabanou, L'Oustaou, Lou Picardo...), vous y trouverez de toute façon un cadre chaleureux et confortable. Un petit nid idéal pour se ressourcer avant les nombreuses visites et activités qui vous attendent dans les environs. Une adresse de charme à retenir !

Saint-Laurent du Verdon

CAMPING LA FARIGOULETTE – CIELA VILLAGE***
Lac de Saint-Laurent
1029, route de Montpezat
✆ 04 92 74 41 62
www.lafarigoulette.cielavillage.fr
lafarigoulette@cielavillage.com

Ouvert du 12 avril au 6 octobre. Location 2 nuits minimum en basse saison et une semaine minimum en haute saison. Exposition : ombragé. Accès direct au lac de Saint-Laurent du Verdon. Emplacements à partir de 98 € pour 2 nuits. Mobil-homes de 82 € (Ciela Classic 2 chambre) à 488 € (Ciela Prestige) pour 2jours, selon catégorie et saison. Tente Safari (4 à 8 personnes) de 210 € à 1 533 € la semaine selon taille et saison. Club enfants. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Wifi. Restauration (sur place ou à emporter, crêpes, pizzas. Salle de réunion et séminaires). Animations. Terrain multisport, badminton, terrain de beach volley, animations sportives, aquatiques et festives. Base nautique : kayak, canoë, pédalo, bateau électrique, stand up paddle. Location de VTT à assistance électrique. Fitness. Boulodrome.
Ce sont de superbes vacances nature, familiales et sportives qui vous attendent dans ce magnifique camping 5-étoiles (groupe Ciela Village), idéalement situé au cœur de la pinède, sur les rives du lac de Saint-Laurent-du-Verdon. A partir de ce lieu, vous pourrez partir à la découverte du sublime site des gorges du Verdon, en vélo électrique. Emotions et émerveillement garantis pour les amoureux de la nature et de séjours ressourçants ! Tout est mis en œuvre pour que vos vacances soient parfaites : sur place, un espace aquatique avec piscine chauffée, des animations : sportives, aquatiques et festives, un club enfants (de 6 à 12 ans uniquement et en juillet-août) ainsi que des locations de bateaux électriques, canoës, kayaks, vélos électriques...et un restaurant qui propose des spécialités provençales. Les mobil-homes proposés sont modernes, très confortables et tout équipés avec pas moins de 6 catégories dont un qui est entièrement adapté pour les personnes à mobilité réduite. Le camping La Farigoulette est un lieu idéal pour découvrir les gorges du Verdon et ses magnifiques villages environnants.

QUINSON

Depuis l'aube de l'humanité, Quinson est habité. Ce village est un ravissement pour les amateurs de paysages grandioses et de sports de pleine nature. Porte du département des Alpes-de-Haute-Provence, il fait le lien entre le plateau de Valensole et le Haut-Var. Autrefois perché, Quinson est aujourd'hui implanté en plaine, au bord du Verdon. Venez découvrir son riche passé, ses remparts, son superbe musée de la Préhistoire mais aussi ses fontaines qui jalonnent le village de places en rues.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISME**
Chapelle Saint-Esprit
✆ 04 92 74 01 12
www.quinson.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h ; le samedi de 9h à 12h30. Fermé le dimanche. En juillet-août de 9h à 13h et de 13h30 à 18h30.

■ **VISITE DU VILLAGE MEDIÉVAL DE QUINSON**
Chapelle Saint-Esprit
✆ 04 92 74 01 12
www.quinson.fr
quinson@tourisme-dlva.fr
Visites guidées en juillet et août, se renseigner auprés de l'office de tourisme.
En juillet-août plusieurs fois dans la semaine vous pourrez partir à la découverte de la richesse historique du village en faisant un bond de 2 000 ans en arrière. Vous remonterez le temps, de l'époque celto-ligure au XIX^e^ siècle en passant par l'Antiquité et le Moyen Âge. Déambulez dans ses jolies petites ruelles avec calades et admirez son centre médiéval, son campanile et ses chapelles. Une balade agréable, pleine de découvertes.

Points d'intérêt

Musées

■ **MUSÉE DE PRÉHISTOIRE DES GORGES DU VERDON**
Route de Montmeyan
✆ 04 92 74 09 59
www.museeprehistoire.com
contact@museeprehistoire.com

Qualité Tourisme. Ouvert du 1^er^ février au 15 décembre inclus. Février, mars, octobre, novembre, et jusqu'au 15 décembre : de 10h à 18h. D'avril à juin et septembre : de 10h à 19h. Juillet et août : de 10h à 20h. Fermeture hebdomadaire le mardi, sauf pendant les vacances scolaires de la zone B et en juillet et août. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 6 €. Tarif réduit : 6 €. Forfait famille (2 adultes + 2 enfants) : 22 € (enfant sup. 3 €). Parking. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (sur demande, 9 € et 7 €).

Ce musée est l'un des plus grands et des plus riches musées consacrés à la Préhistoire en Europe. Il retrace toute l'aventure humaine en Provence depuis le paléolithique inférieur jusqu'à l'âge des métaux. Vous y découvrirez l'histoire des premiers outils : le chopper, la pointe de Quinson, le biface, le racloir, les haches en pierre polie, les poinçons en os, les premières céramiques, jusqu'aux premières formes de métallurgie de l'âge de bronze. C'est une remarquable machine à remonter le temps. De nombreuses vitrines ont permis la reconstitution de scènes de la vie préhistorique, d'un réalisme saisissant. Un troupeau d'animaux préhistoriques reconstitués (taille réelle) trône dans l'entrée du musée. Mammouth et rhinocéros laineux, tigre à dents de sabre, renne et mégacéros accueillent les visiteurs et proposent une approche ludique pour restituer l'Homme dans son environnement.

◗ **Les autres espaces d'exposition**
Au-delà du musée dont l'objectif affiché est de comprendre, vous avez aussi accès à la grotte de la Baume-Bonne pour explorer et au village préhistorique pour vivre la préhistoire. Classée monument historique, la grotte témoigne de la présence des hommes dans le Verdon depuis 400 000 ans. Attention, visite uniquement avec un médiateur du musée. Accessible par un sentier. Durée : 3 heures 30, dont 2 heures 30 de marche. Chaussures adaptées et bouteille d'eau indispensables ! Uniquement sur réservation au 04 92 74 09 59 (voir planning sur site internet). Le village préhistorique reconstitué se visite, lui, librement. A 10 minutes à pied du musée, au bord du Verdon, vous découvrirez 5 constructions (habitats ou sépultures) qui vous feront voyager dans le passé et vous apprendront comment vivaient les hommes et les femmes de la préhistoire. De nombreuses animations sont proposées, sur réservation au 04 92 74 09 59 (voir planning sur site internet).

Balades, flâneries

■ **LAC DE QUINSON** ★
Baignade interdite. Gratuit. Restauration. Aire de pique-nique.
Avec ses 11 km de longueur, ce lac a conservé un aspect sauvage. Ancien canyon envahi par les eaux, vous apprécierez aussi les grottes dans les falaises, en vous y rendant en bateau. Les gorges sont accessibles non loin des villages de Montagnac-Montpezat et Saint-Laurent-du-Verdon.

Le couvert

■ **CHEZ KINOU**
Route de Montmeyan
✆ 04 92 74 40 29
Fermé de décembre à février.. Ouvert tous les jours de 9h30 à 23h. Basse saison : ouvert du jeudi au mardi et les jours fériés de 9h30 à 15h. Haute saison : tous les jours ; les jours fériés de 9h30 à 23h. Menus de 16 € à 24 €. Menu enfant : 7 €. Chèques non acceptés. Terrasse.

Une ambiance familiale dans ce bar/restaurant connu. Un accueil sympathique et attentionné. Une terrasse ombragée avec vue sur le lac et une partie des gorges du Verdon. La clientèle est composée essentiellement d'habitués. C'est bon signe, la table est bonne et la qualité régulière. Le chef nous concocte une cuisine traditionnelle avec un choix de poissons et de viandes mais aussi quelques spécialités en fonction des saisons, comme ce civet. Ne manquez surtout pas l'aïoli du vendredi. C'est un régal. Rien ne manque. Chez Kinou, c'est copieux. Les desserts sont maison, optez pour les tartes ou encore le tiramisu. Une adresse à découvrir en famille ou entre amis.

LE RELAIS NOTRE-DAME
RD 11, Route de Montmeyan
✆ 04 92 74 40 01
www.relaisnotredame04.com
relaisnotredame@orange.fr

Qualité Tourisme. L'hôtel est fermé du 11 novembre au 31 mars Le restaurant du 1er décembre au 28 février. Restaurant fermeture hebdomadaire les lundi et mardi. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 41 € (environ). Vin au verre. Tarifs 2018 : Chambres de 84 à 109 € selon la saison pour deux personnes. Demi-pension à partir de 150 € pour deux personnes. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
A quelques pas du célèbre musée de la Préhistoire, des gorges du Verdon et de ses lacs, cette superbe bastide provençale, véritable relais de charme avec ses grands arbres, est lovée au cœur des vignes, des lavandes et des oliviers. Tenu par la famille Berne depuis 1952, cet établissement est l'endroit parfait pour les amateurs de calme et de détente. Son ambiance colorée, son décor épuré et raffiné, sa piscine, son solarium, son jardin aménagé… tout rime ici avec quiétude et repos. Ses 13 chambres au décor authentique rappellent les splendeurs de la Provence et sont d'un confort irréprochable. Pour se restaurer, vous prendrez place sur la belle terrasse ou encore dans la salle aux tables joliment dressées dans un décor fait d'élégance et de raffinement. L'assiette révèle une cuisine régionale à la fois goûteuse, généreuse et inventive. Parmi les suggestions du moment (la carte varie en fonction des saisons et des marchés), vous pourrez goûter à la brouillade aux truffes, au magret de canard, à la daube de sanglier, au civet de lièvre ou encore à ces pieds et paquets qui remportent tous les suffrages. Le tout s'accompagne d'une belle carte des vins.

Le gîte

LE RELAIS NOTRE-DAME***
RD 11, Route de Montmeyan
✆ 04 92 74 40 01
www.relaisnotredame04.com
relaisnotredame@orange.fr

Qualité Tourisme. Fermé du 11 novembre au 31 mars. Restaurant fermé du 1er décembre au 28 février. 13 chambres. Chambre double de 84 € à 109 €. Demi-pension : 150 € (pour 2 personnes). Parking inclus. Wifi gratuit. Restauration (menus de 27 € à 41 €). Tv satellite.
Au cœur du Parc naturel régional du Verdon, de superbes paysages, un vieux village, un relais de charme. Au milieu des lavandes, des vignes et des oliviers, l'hôtel offre calme et détente dans un cadre de pure nature. Ambiance colorée, atmosphère chaleureuse… tout est là pour que vous vous sentiez bien et en parfaite harmonie : piscine, solarium, jardin aménagé et décor raffiné. L'établissement est situé au cœur de nombreux sentiers de randonnée et à deux pas des gorges du Verdon. Le décor est bucolique, la cuisine régionale, généreuse et inventive. On est sous le charme. Également restauration gourmande sur place en intérieur ou en terrasse sous les platanes.

Gîtes

GÎTE D'ÉTAPE L'ESCARGOT
Quartier La-Feraille
✆ 04 92 74 00 10
www.giteescargot.com
gite.escargot@gmail.com

Gîtes de France (3 épis). Fermé du 1er novembre au 31 mars. Accueil jusqu'à 22 (langues étrangères à l'accueil : Anglais, Allemand). Pour 17 personnes (150 m², 5 chambres). Chambre 1 à 2 personnes 50 €/nuit (52 avec draps) – chambre 4 lits 70 €/nuit (+ draps) – pour les groupes : 3 chambres de 4 lits 200 €/nuit (212 avec draps). Petit déjeuner 6,50 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux non autorisés. Wifi gratuit. Service de ménage. Vente d'huile d'olive, nous sommes producteurs. Salon de jardin. Garage vélo uniquement. Parking gratuit.
Pendant plus de 23 ans, les propriétaires de ce gîte ont fabriqué des jouets en bois et l'escargot était leur thème de prédilection, la lenteur de la bête les séduisait. Pour la retraite ils se sont tournés plutôt vers les oliviers (dont ils cultivent plus de 300 pieds !). Les chambres bénéficient de deux cuisines équipées. Elles peuvent être louées séparément, ou ensemble, permettant ainsi d'accueillir 17 personnes. Parfait pour les cousinades, d'autant que des planchas vous attendent sur la terrasse ! Les petits déjeuners savoureux sont agrémentés de fruits du jardin et de confitures maison. Et vous pourrez déguster et acheter sur place une des 2 huiles d'olive bio qu'il produisent eux-mêmes. Dépaysant et vraiment reposant.

Campings

CAMPING LES PRÉS DU VERDON***
Allée des Prés-du-Verdon
✆ 04 30 05 15 11
www.campinglespresduverdon.com

La Clef Verte. Ouvert du 6 avril 2019 au 29 septembre 2019. Réservation recommandée. Terrain de 3,5 ha. 200 emplacements. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 279,30 € à 705,60 € la semaine ; mobil-homes sans sanitaire pour 3 à 5 personnes de 220,50 € à 498,40 €.

Camping de 9310 € à 189 € la semaine, avec électricité, jusqu'à 6 personnes. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1 seul animal par emplacement/ hébergement. Les chats et les chiens (à l'exception de ceux de 1re et 2e catégories) tatoués ou pucés sont autorisés dans les hébergements). Wifi payant. Animations. Volley-ball, pétanque, ping-pong, badminton. Barbecues.
Voilà un bon point de chute pour profiter des célèbres gorges du Verdon ! Au sein de cet établissement 3-étoiles, l'hébergement se fait en tentes personnelles sur les emplacements, en mobile-homes ou en tentes équipées de coin cuisine et de lits, un vrai plus pour des vacances confortables. Côté activités : ping-pong, pétanque et football sont en accès libre. Les petits pourront profiter de la pataugeoire ou de la piscine et aller s'amuser au mini-club (4-12 ans). En haute saison, les journées et les soirées sont animées (grand jeux, spectacles...). Mais surtout, les Prés du Verdon sont situés à une centaine de mètres à peine de la base nautique du Quinson avec la possibilité de louer un canoë et même un bateau électrique pour découvrir le lac de Sainte-Croix, au cœur des gorges. On peut aussi y pratiquer la pêche.

Emplettes

L'ATELIER D'ODILE
Rue Puits-de-Ville
✆ 04 92 74 58 00
atelier.odile@gmail.com
Ouvert tous les jours y compris les jours fériés de 11h à 13h et de 16h à 19h, de juin à septembre. Le reste de l'année sur rendez-vous. Stages d'initiation pendant l'été.
Une idée de cadeaux originaux et authentiques ? L'atelier d'Odile vous ouvre ses portes. Venez découvrir ses nombreuses créations. Ses faïences d'art sont entièrement décorées à la main, peintes, émaillées et cuites sur place. Vous visiterez l'atelier librement et verrez l'artiste au travail. Odile propose aussi des stages d'initiation l'été, pour petits et grands, avec possibilité d'hébergement sur place. Il suffit pour cela de se renseigner auprès d'Odile. Le plus : Elle réalisera pour vous des faïences personnalisées avec le thème que vous aurez choisi.. Parking à proximité.

Dans les environs

LA GUINGUETTE
La Treille
MONTAGNAC-MONTPEZAT
✆ 06 76 06 62 06
www.laguinguetteplanes.jimdo.com
laguinguetteplanes@gmail.com
Fermé d´octobre à avril. Ouvert non stop tous les jours le reste de l'année. Salades à 14 €. Plancha à 17 €. Crêpe salée 10 €. Pizza 12 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
A Montpezat, une villa surplombe le lac. C'est en bas de la propriété, au bord du lac et près de la route, que Véronique a décidé d'ouvrir un restaurant. En saison, on retrouve dans ce cadre charmant, qui offre une belle vue sur le lac, toute l'authenticité de la guinguette traditionnelle : cela passe d'abord par une ambiance conviviale, sans chichis. Le service est agréable et souriant. Ici, on ne se prend pas la tête et on se détend dans un esprit bon enfant. Pour ajouter un petit côté festif, des soirées musicales sont régulièrement organisées tout au long de l'été. Côté cuisine, la carte est courte : elle se veut sans prétention et de saison. Une offre de snacking avec pizzas, salades, crêpes, grillades. Du simple mais bon et fait maison. On retiendra particulièrement les desserts élaborés avec soin par la fille de notre hôtesse ayant suivi une formation en pâtisserie. A noter : la pâte à pizza est faite maison, les légumes, le fromage de chèvre, l'huile d'olive, le miel, la charcuterie et les pommes de terre sont des produits locaux.

ESPARRON-DE-VERDON

C'est au bord du lac du même nom, situé dans les gorges du Sud Verdon, que l'on découvre Esparron. Ce vieux village pittoresque et son château s'accrochent sur un rocher escarpé. La tour du Xe ou XIe siècle, a été construite pour surveiller le Verdon. Aujourd'hui, le village est divisé en 3 parties : le quartier de Lou Vière autour du château, le quartier des Fontaines plus récent, construit le long du chemin de transhumance, et le nouveau village qui fut bâti après la création du lac actuel.

Points d'intérêt

ANCIEN CANAL DU VERDON
✆ 04 92 78 01 08
Renseignements auprès de l'Office du Tourisme intercommunal de Gréoux.
De l'autre côté du lac, on peut voir l'ancien canal du Verdon. Construit sous Napoléon III par des bagnards, il longeait le Verdon et alimentait à l'époque Aix-en-Provence en eau. Maintenant à sec, il peut se parcourir en passant sous de nombreux tunnels depuis le village de Quinson, en amont des gorges, jusque vers la prise d'eau où il disparaît sous la colline.

CHÂTEAU
Route d'Esparron ✆ 06 64 65 17 00
www.chateau-esparron.com
Ouvert du 12 mai au 1er octobre.
En arrivant de Quinson, la vue sur le château est superbe. Juste à l'entrée du vieux village, il semble veiller encore sur les siens. Sa particularité, c'est d'appartenir, aujourd'hui encore, à la famille de Castellane depuis le Moyen Âge. Comme tant d'autres témoins de l'histoire, le château a évolué au cours des siècles. De maison forte, il a été transformé en résidence à la Renaissance. Il résume ainsi joliment les grands styles architecturaux depuis le Moyen Âge jusqu'au XVIIIe siècle. Son impressionnant donjon, son monumental escalier à vis et sa cour d'honneur sont particulièrement remarquables. Ses propriétaires actuels, Bernard et Charlotte Anne de Castellane, y louent 4 chambres d'hôte et 3 appartements.

■ **SENTIER BOTANIQUE**
Situé au sud du village
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Le sentier, créé en 1990, forme une boucle d'environ 4k m au sud du village d'Esparron. Il rejoint l'entrée des gorges du bas Verdon à travers des coteaux boisés, puis revient vers le village. Il est balisé par des traits jaunes. Prenez le temps d'admirer la biodiversité de sa végétation à travers une quinzaine de haltes avec des panneaux qui vous décriront la flore de la région. Attention : ne pas abuser de la cueillette et faire attention au ravinement.

Le gîte

Chambres d'hôtes

■ **CHÂTEAU D'ESPARRON**
Vieux Village
✆ 04 92 77 12 05
www.chateau-esparron.com
chateau.esparron@gmail.com

Ouvert de mai à octobre. Accueil jusqu'à 20h. 4 chambres. Basse saison : chambre double de 180 € à 290 €. Haute saison : chambre double de 200 € à 310 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Lit supplémentaire : 50 € (berceau : 20 €). Parking inclus. Prix dégressifs à partir de 2 nuits.Trois appartements de 84 à 162 m² de 910 € à 3 605 € la semaine selon surface et saison. Wifi gratuit. Pas de tv.
Dans ce château du XIII[e] siècle qui domine le vieux village et la campagne, vous serez accueilli par Charlotte-Anne et Bernard de Castellane, dont la famille perpétue les traditions de nos jours encore en ces murs. Dans une atmosphère confortable et chargée d'histoire, les grandes chambres, toutes différentes, sont équipées de belles cheminées. Les petits déjeuners se prennent dans l'ancienne cuisine voûtée : pain artisanal, confitures maison, céréales, œufs de la ferme, fromages et cochonnailles ! Pour vos soirées de lecture au coin du feu, deux élégants salons habillés d'authentiques meubles provençaux et un bar sont à votre disposition. Jetez un œil à l'impressionnant donjon, à la cour d'honneur et au monumental escalier à vis. Profitez du parc et de la campagne environnante. La vie de château en somme !

Camping

■ **CAMPING LA BEAUME – GÎTES-STUDIOS-TIPIS- ROULOTTES**
Route d'Albiosc
✆ 04 92 77 15 28
www.campinglabeaume.com
camping.labeaume@free.fr

Fermé d´octobre à avril. Ouvert du 6 avril au 13 octobre. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 26 €. Mobil-homes jusqu´à 4 personnes de 92 € à 97 € la semaine ; chalets pour 5 à 7 personnes de 102 € à 115 €. La Cabane : 135 €/nuit avec petit déjeuner (2 personnes). Cabane à partir de 375 €. Tipi de 250 à 520 €/semaine (4 personnes). Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (bar, restaurant et pizzeria). Animations. Location de canoës (base canoë à partir de 20 € la demi-journée). Pêche dans les alentours.
A l'entrée des gorges du Verdon, à proximité du lac d'Esparron, entre lavande et oliviers, bercé par le soleil, se niche le charmant camping de la Beaume. Il est classé 4 étoiles depuis fin 2018. Au sein d'une nature préservée et sauvage vos vacances seront dédiées à la détente, aux loisirs et à la découverte. Les formes d'hébergements sont multiples dont certaines insolites, chalets, Titipis, cabanes dans les arbres, roulottes... mais aussi studios, gites, mobil-homes et emplacements. Côté activités, vous pourrez profiter de la piscine couverte et chauffée et de son bar, des animations et tournois sportifs, de sa base nautique pour canoës, le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Le mini-club accueille vos enfants pour des activités ludiques et divertissantes.

■ **CAMPING NATURISTE VERDON PROVENCE*****
Route de Gréoux, Chemin des Cigales
✆ 04 92 78 23 29
www.camping-verdon-provence.fr
contact@camping-verdon-provence.fr

Ouvert du 27/04/2019 au 29/09/2019. Emplacement 1 pers./nuitée à partir de 10 €. Chalet 5 pers. à partir de 80 € la nuitée. Cabane du trappeur, 2 pers. à partir de 75 € la nuitée.
Cabanes, tentes, chalets ou encore emplacements au bord du lac d'Esparron, dans un cadre naturel exceptionnel de 33 hectares : ce camping naturiste vous propose un confort irréprochable avec 72 emplacements dont 17 en location. Pratiquez le naturisme de la plus belle façon au bord du lac, sur les sentiers de randonnée, au bord de la piscine chauffée ou encore en terrasse en sirotant une boisson rafraîchissante. Sur place, un restaurant ouvert du 8 juin au 8 septembre jouxte le bar. Les animations organisées par le camping ne sont pas en reste : soirées dansantes, balades découvertes et, pour les enfants, activités artistiques ou ludiques, deux à trois fois par semaine. Les plus : location de canoës, de frigos, de machines à laver, de planches à repasser, de draps jetables, de ballons, de raquettes et de boules de pétanque. Un 3 étoiles qui promet des vacances inoubliables !

■ **CAMPING LE SOLEIL******
1000, chemin de la Tuilière
✆ 04 92 77 13 78
www.camping-esparron-verdon.fr
campinglesoleil@wanadoo.fr

Qualité Tourisme. Fermé de mi-octobre au 12 avril 2019. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 19h. Gardé 24h/24. Terrain de 2 ha. 100 emplacements (dont 12 mobil-homes équipés). Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Sol : gravillons. Relief : en terrasse. Emplacements de 70 m² à 90 m². Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 6 A) de 19,70 € à 28,70 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 216 € à 680 € la semaine ; mobil-homes pour 2 personnes

de 175 € à 550 €. Pour les tentes Bengali et Cabanon (ni eau, ni sanitaires) de 40 € la nuit à 480 € la semaine pour 4 personnes. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande, sauf les chiens). Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Restauration (ouvert de mi-mai à mi-septembre).
Les pieds dans l'eau et une vue à couper le souffle pour ce camping situé dans les basses gorges du Verdon, juste au-dessus du lac d'Esparron dans un cadre magique. Nature et authentique, il se déploie en terrasses avec un accès direct au lac et une plage privée. L'ensemble s'étend sur deux hectares de chênes et de pins. Tentes Bengali et mobil-homes sont à votre disposition, et de nombreuses activités sportives et ludiques sont proposées avec notamment la location de canoës. Côté animations, en saison une soirée à thème est proposée chaque semaine comprenant le repas et l'animation musicale avec DJ. Vous pourrez également profiter des traditionnels concours de pétanque et d'une nocturne avec la venue d'artisans locaux. Vous ne serez qu'à quelques minutes du village d'Esparron qui offre toutes les commodités et de nombreuses activités. Ici, tout n'est qu'émerveillement pour les yeux. Un accueil de qualité et un site exceptionnel pour un séjour détente et farniente ou dynamique et sportif. Il y en a pour tous les goûts, alors que demander de plus ?

■ **LA GRANGEONNE****
Route de Quinson
✆ 04 92 77 16 87
www.camping-esparron.com
lagrangeonne@camping-esparron.com

Ouvert du 7 mai au 23 septembre. Terrain de 1,5 ha. 55 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat / en terrasse. Emplacement + 2 personnes de 16,20 € à 19 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 250 € à 630 € la semaine. Pod de 235 € à 395 €. Tentes lodges de 235 € à 575 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Restauration (snack). Excursions (location de paddles).
Au cœur du parc régional du Verdon, le camping de la Grangeonne vous accueille dans un cadre naturel préservé et verdoyant à 1 kilomètre du lac d'Esparron. Baignade, pêche et voile feront la joie des campeurs. Dans une ambiance familiale, le camping est avant tout un havre de paix et de repos. Sur place, profitez aussi d'un bar, d'un snack et d'un dépôt de pain.

Loisirs

■ **ALIZÉ ÉLECTRONIC LOCATION**
Port du village
✆ 04 92 75 44 69
contact@location.alize-electronic.fr
D'autres stands de location sont disponibles sur la plage de Saint-Julien du Verdon et à Bauduen sur le lac de Sainte-Croix (83).
Ouvert d'avil à octobre. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 11h à 19h ; le week-end de 9h à 19h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Location de bateaux électriques de 25 € à 30 € de l'heure (durée libre, facturation au retour par 1/4 d'heure). Journée de 165 € à 200 €.
Découvrez le lac d'Esparron et les basses gorges du Verdon en bateau électrique, silencieux et non polluants. Facile à piloter, sans permis, vous pourrez accoster où vous le souhaitez et découvrir de belles petites criques, encore sauvages !

GRÉOUX-LES-BAINS

Niché entre le Luberon et le Verdon, non loin de Manosque, au pied d'une colline sur un plateau, ce gros bourg provençal est un lieu chargé d'histoire. En plus de son environnement exceptionnel et de son rang de 3e station thermale de France, Gréoux possède un patrimoine architectural très varié. Difficile en effet de manquer le magnifique château qui surplombe le village. Il fut construit au XIIe siècle par les Templiers, avant d'être cédé aux Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, puis passa de mains en mains jusqu'à ce qu'il soit classé Monument historique en 1840. Gréoux est un point de départ pratique pour accéder aux lacs et gorges du bas Verdon et une petite ville dynamique et vivante où vous trouverez de nombreux commerces et services.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
Place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 04 92 78 01 08
www.greoux-les-bains.com
greouxlesbains@tourisme-dlva.fr

Horaires d'ouverture : janvier-février-décembre, du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h, fermé les jeudi matin samedi, dimanche et jours fériés. Mars-novembre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30, fermé les. Dimanche et fériés. Avril-mai-juin-septembre-octobre : du lundi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h, dimanche et fériés de 9h à 12h30. Juillet-août : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h, dimanche et fériés : de 9h à 12h et de 15h à 18h. Langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais-Hollandais-Allemand-Italien. Parking à proximité. Office de tourisme communautaire.
Cet Office de tourisme Intercommunal pourra vous fournir tous renseignements pratiques, non seulement pour un passage à Gréoux, mais aussi lors de votre séjour dans le Bas Verdon et notamment le lac d'Esparron. Hébergement, restauration, visites de monuments et musées ou circuits de découverte des environs n'ont pas de secrets pour son personnel qui vous accueillera conviviale ment et vous renseignera avec plaisir. En vous baladant au cœur du vieux village, vous irez à la rencontre de l'église Notre-Dame-des-Ormeaux au château dit des Templiers, en passant devant plusieurs musées, des armoiries, des vitraux.... ainsi qu'un patrimoine thermal avec la découverte de ses fameux thermes troglodytes. Des visites guidées sont possibles pour des groupes uniquement et sur réservation préalable auprès de l'Office de tourisme.

Points d'intérêt

Monuments

LE CHÂTEAU DES TEMPLIERS
Esplanade Cadière
✆ 04 92 78 01 08
Provisoirement fermé (début 2019, car en travaux). Renseignements auprès de l'office de tourisme.
Tout laisse à supposer qu'au XII^e siècle furent posées les premières pierres qui constitueront le château des Templiers. Au XIV^e siècle, propriété du comte de Provence, Charles II, il est cédé aux hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, puis à Arnaud de Trian. De la fin du XIV^e siècle jusqu'à la Révolution, se succèdent des seigneurs laïcs. Abandonné à la Révolution puis racheté comme bien national par Arnoux Guibert, le château est classé par les monuments historiques en 1840. Désormais, pendant la saison estivale, il devient le lieu magique de toutes les formes d'expression artistiques : sa cour intérieure est le décor de spectacles en plein air, et la salle voûtée des gardes abrite des expositions de mars à décembre.

NOTRE-DAME-DES-ORMEAUX
Place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 04 92 78 01 08
www.greoux-les-bains.com
Entrée libre durant la journée. Renseignements auprès de l'office de tourisme.
De style roman, sa construction s'étend du XI^e au XII^e siècle.De nombreuses transformations ont été effectuées dans le style gothique entre le XIV^e et le XVI^e siècle. Elle renferme aussi le buste reliquaire de saint Sébastien, saint patron de Gréoux.

LES THERMES TROGLODYTES
CELTES GALLO-ROMAINS
Avenue du Verdon
✆ 04 92 78 01 08
www.greoux-les-bains.com
greouxlesbains@tourisme-dlva.fr
Visite libre à l'extérieur.
Les bienfaits des eaux thermales de Gréoux-les-Bains sont connus depuis des millénaires. Les Romains y ont construit des thermes qui accueillent aujourd'hui de nombreux curistes pour des soins de remise en forme, dans le nouvel espace dédié au bien-être « Les Sources de Manon ».
Au XIX^e siècle, de nombreuses personnalités – dont Pauline Borghese (la sœur de Napoléon Bonaparte) – venaient y « prendre les eaux ». On peut visiter librement les extérieurs et le hall d'entrée des thermes actuels. Parking à proximité.

Musées

MUSÉE DES POUPÉES, MINIATURES ET JOUETS DU MONDE
16, avenue des Alpes
✆ 06 84 62 71 23
www.museedespoupees.com
Ouvert de mi-avril à fin octobre. Ouvert le lundi, le mercredi et le vendredi de 16h à 19h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 6 €. Groupe (30 personnes) : 6 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 4,50 €. Les visites de groupes sont possibles toute l'année sur réservation. Visite guidée (non obligatoire, sans frais supplémentaire). Boutique. Animations.
Petits et grands, collectionneurs, créateurs ou curieux, sont unanimes : ce musée est un ravissement pour les yeux. Dans cette magnifique maison ancienne, vous découvrirez quelque 140 mises en scène mêlant passé, présent et futur. Chaque année, de nouvelles mises en scènes thématiques sont suggérées, illustrant pourquoi pas les périodes de l'histoire de France, les scènes de vie ethnique, les métiers d'art en miniature…
Hors des visites, diverses activités sont proposées aux enfants comme aux adultes avec, entre autres, création et restauration de poupées et d'ours, confection de vêtements, fabrication de mobilier et de maisons de poupées, réalisation de mises en scène. Le plus : vous bénéficierez du service de réparation de vos poupées, ours et baigneurs. Dans la boutique du musée, de nombreuses idées cadeaux.

Le couvert

LA BERGERIE
Quartier de la Haute-Pallud
Route de Saint-Martin-de-Brômes
✆ 04 92 78 01 33
www.labergeriedegreoux.com
info@labergeriedegreoux.com
♿
Fermé du 10 décembre au 10 février. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 30 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 11 €. Plat du jour : 12,80 € (entrée + plat ou plat + dessert 16,90 € ; entrée + plat +dessert 18,80 €). Pizza de 9,50 € à 16,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (repas de groupes et nombreux menus pour vos évènements, voir sur le site). Jardin. Terrasse. Vente à emporter.
La Bergerie vous ouvre ses portes, dans la campagne du Bas Verdon. C'est dans l'une de ses deux salles aux couleurs provençales ou sur la terrasse que vous aurez le plaisir de déguster une cuisine traditionnelle à base de produits du terroir élaborée par le chef. A noter que les légumes utilisés pour sa cuisine sont principalement issus du jardin du restaurant, cultivés sans aucun traitement.
Parmi les suggestions : Découverte de la tomate ancienne accompagnée de sa mozzarella di bufala et son pesto à l'italienne, ris de veau façon blanquette et ses pommes vapeur, gigot d'agneau (Ferme de Pascalone à Riez) roulé aux tomates séchées, jus réduit et ses petites fèves, filet de rouget et tapenade sur toast de pain au maïs et son flan de légumes complétés par d'excellentes pizzas cuites au feu de bois et bien sûr les traditionnels pieds paquets. Une bonne table donc, au beau milieu d'un superbe parc d'un hectare magnifiquement arboré et aménagé (tables, bancs et chaises longues). Que de bonheur en perspective ! Envie de se divertir un peu ?

Un terrain de pétanque et un mini-golf sont également à votre disposition. Petit plus : le week-end, le pain est fait maison dans le four à bois.

BISTRO CHEZ BALTHAZAR
34, rue Grande
✆ 04 92 71 02 83
mpm04800@orange.fr

Fermé du 25 novembre au mois de mars. Ouvert du mardi matin au dimanche midi. Fermé le dimanche soir et lundi. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 19,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

Quand on vient, on y revient, vous diront les habitués de cette sympathique adresse qui a pris naissance en 2012. L'accueil y est convivial. L'ambiance familiale, comme à la maison. Le cadre est superbe, de la salle jusqu'aux toilettes ! Du marbre, des reproductions de tableaux du XIII[e] siècle, un bar en étain… La cuisine signée Marie-Reine reflète les traditions du bassin méditerranéen. Tout est fait maison. C'est délicieux et copieux. Goûtez à sa zarzuella royale, à son couscous de viande ou au poisson, à ses tajines, mais aussi à son aïoli provençal, à sa blanquette à l'ancienne, ou à ses pieds-paquets marseillais… et vos papilles s'emballent. Parmi les desserts tous faits maison, difficile de choisir. Pourquoi pas cette mousse au chocolat ou encore ce tiramisu. Chapeau au chef qui n'hésite pas à venir en salle saluer sa clientèle. Depuis peu, l'été, vous pouvez prendre place sur la petite terrasse donnant sur la rue. Un bistrot comme on les aime.

LA BRASSERIE DU SOLEIL
Le Grysélis
237, chemin Peyresse
✆ 04 92 78 01 53

Congés du 22 décembre au 3 janvier. Ouvert 7j/7 de 7h à 1h. Hors saison fermé le mercredi soir. Menu enfant : 10,80 €. Plat du jour : 11,50 €. Pizza à partir de 8,70 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (deux grandes salles à l'intérieur). Terrasse. Animations. Soirées à thème.

C'est une véritable institution grysélienne et l'une des rares ouvertes tous les jours. Pour prendre un verre et déjeuner : puma de porc ibérique, hamburger, entrecôte, filet de loup crème de courgette, pieds-paquets marseillais… L'établissement porte bien son nom : le soleil est aussi dans l'assiette. Très bon rapport qualité-prix dans une ambiance conviviale avec une terrasse ensoleillée.

LA CAVERNE
15, rue Grande
✆ 04 92 78 19 54
www.lacaverne-greoux.fr
frederic.montano@wanadoo.fr

Maître Restaurateur. Disciple d'Escoffier. Fermé de décembre au 16 janvier. Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30 ; le dimanche midi de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 26,50 € à 42,50 €. Menu enfant : 8,50 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Dans une belle salle voûtée au mobilier jaune soleil et brun chocolat ou sur un espace réservé dans la jolie ruelle pavée, sous des parasols, vous apprécierez l'accueil de Gabrielle et de Frédéric. La cuisine est inventive et raffinée : crème brûlée au foie gras et aux cèpes, servie avec son pain toasté ou accras de filets de rougets et sa sauce gribiche vous laisseront sans voix. En avant pour la suite ! Abdiquez devant la marmite de poissons et sa soupe aux poissons de roches ou devant le tian d'agneau fondant de Sisteron et son jus à l'ail confit. Pour terminer, cédez au volcan glacé parfum malaga, flambé au rhum, ou à la tulipe aux amandes et sa mousseline de châtaigne à la Chantilly. Péché de gourmandise avoué est à demi pardonné.

FLEUR DE THYM
17, rue Grande
✆ 04 92 78 07 75

Ouvert de mars à décembre. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. 16 à 28 €. Menu enfant : 10,50 €. Pizza 17 € en moyenne. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Restaurant fréquenté par des habitués. Dans les deux salles ou en terrasse, vous mangez une cuisine traditionnelle ou un vrai méchoui, avec ses formules spécifiques : agneau ou cochon de lait avec ou sans entrée et/ou dessert. Les plats sont souvent cuits au feu de bois : pizzas, travers de porc laqués au miel, pieds de cochon, agneau et cochon de lait à la broche, poissons, mais aussi pâtes fraîches, moules à toutes les sauces, frites maison à l'ancienne… Pour le dessert, le fameux strudel maison (recette de famille) et la tarte Tatin servie chaude. La grande rôtissoire murale actionnée par un ingénieux système de roue à eau est un spectacle ! Les cochons et agneaux de lait s'y laissent dorer doucement. Accueil souriant de Djuro, le maître des lieux. Le plus ? Le petit verre de liqueur de thym servi en digestif.

HISTOIRE DE CRÊPES
5, place des Aires
✆ 04 92 73 22 59
www.creperie-greoux-les-bains.fr
simone.nogueira@wanadoo.fr

Fermé de janvier à février. Ouvert de mars à décembre. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Fermé le lundi midi en été. Réservation recommandée. Menus de 16,90 € à 20,90 €. De 7,90 à 13,50. Menu enfant : 8,10 €. Vin au verre. Carte snack : andouillette, croque-monsieur... Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Coin change pour les bébés.

Crêpes salées ou sucrées, il y a un très large choix de chaque chez Histoire de Crêpes. Pour le goûter ou pour un repas complet, les crêpes sont copieuses, comme la Gargantua : maroilles, crème, champignons, lardons, pommes de terre, œuf, salade ; le service est rapide. Vous pourrez déguster vos crêpes aux beaux jours sur une belle terrasse fleurie et ombragée ou à l'intérieur au cadre chaleureux avec beaucoup de boiseries. Cette crêperie propose également, de belles salades composées et une petite carte snack, pour les petits appétits ou les visiteurs pressés.

LA MARMITE PROVENÇALE
12, rue Grande
✆ 04 92 77 66 62
Fermé de décembre à février. Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 29 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 10 €. Menu groupe : de 22 à 45 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Benjamin vous fait déguster la meilleure des cuisines provençales. En été, optez pour la grande terrasse, à l'ombre d'un formidable tilleul. La carte change trois à quatre fois par an. Selon la saison, vous y trouverez : bouillabaisse, feuilleté de Saint-Jacques au coulis de favouilles, saltimbocca de lotte, sauce miel et vinaigre de cidre… ou, sur réservation, la vraie marmite du pêcheur, comprenant rougets, lotte, cabillaud, gambas, moules, et pommes de terre, et la rouille, bien sûr. Les carnivores se régalent d'une croustade de ris de veau forestière. Ambiance conviviale et belle décoration dans la salle.

LES OLIVIERS
41, avenue des Alpes
✆ 09 81 25 49 97
lesoliviers3@bbox.fr
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi et le soir. Fermé le mercredi. Réservation recommandée. Menu unique à 30 €. Menu enfant : 13,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
A quelques dizaines de mètres du centre de Gréoux-les-Bains, juste en-dessous de la place des Aires et de son grand parking, la terrasse des Oliviers offre une vue superbe sur la vallée du Verdon et sur l'oliveraie. L'accueil de Karine est toujours souriant. Quant à la cuisine de son époux Eric, elle est traditionnelle, régionale aux accents méditerranéens. Elle se compose essentiellement de produits du terroir. L'hiver, vous la dégusterez dans une belle salle à l'ambiance simple et conviviale. Parmi les produits travaillés : loup de mer, rougets, gibier, agneau… La carte change régulièrement en suivant les saisons, avec deux invariables : les ravioles de Champsaur et la daube provençale. Ici, le maître mot est : authenticité. A noter : les pizzas sont cuites au feu de bois.

LE PATIO
49, rue Grande
✆ 04 92 72 59 42
Fermé du 30 novembre au 14 février. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 27,50 € à 33,50 €. Menu enfant : 10 €. 18,50 € (entrée + plat + dessert). Formules à midi en semaine hors jours fériés. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Au calme dans le secteur piétonnier de la vielle ville et non loin d'un grand parking, Fabien Cornacchia et son chef Nicolas Tessonnier sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant de charme pour vous faire déguster une cuisine provençale authentique élaborée à partir de produits de qualité. Leurs spécialités ? La souris d'agneau avec son jus à la tapenade, la daube de joue de bœuf avec poêlé de polenta, le duo de seiches et palourdes en persillade, sauce safranée, les gambas poêlés et caramel de vinaigre de framboise… entre autres suggestions. Vous prendrez place en été au frais, dans le cadre serein d'un patio protégé, ou bien dans la jolie salle lumineuse à la décoration raffinée. Dans ce restaurant, la carte change en fonction des saisons et les plats sont cuisinés avec des produits locaux. Une belle adresse à découvrir !

Le gîte

LA CHÊNERAIE***
Résidence Les Chênes-Blancs
Chemin des Collines
✆ 04 92 78 18 64
www.hotel-lacheneraie.com
contact@hotel-lacheneraie.com
Ouvert toute l'année. 30 chambres (chambres avec terrasse et salle de bain privée). Chambre double de 55 € à 85 € ; chambre triple de 65 € à 95 €. Demi-pension (supplément 27,50 € par peronne). Petit déjeuner buffet : 7,90 € (buffet). Parking inclus (garage fermé avec supplément). Lit bébé à disposition, séjour – de 2 ans gratuit, chambres familiales, petit déjeuner offert aux – de 12 ans. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menus de 22 € à 32 €). Tv satellite.
Avec sa vue panoramique sur les contreforts du Lubéron, cet établissement possède une agréable piscine et de grandes terrasses. La cuisine ? Petit croissant aux cèpes et sa tranche de foie gras poêlé, dos de loup à la vanille, filet de sandre au beurre blanc sur son lit de choucroute, nage de ravioles de langoustines dans leur bisque, petite croustade d'escargots de la Roubine à la bourguignonne, mignonnette de lapin à la tapenade, truffe chaude de la Chêneraie… Une cuisine pensée.

LES HAUTS DE GRÉOUX
Chemin des Seigneurs
✆ 04 92 78 00 91
www.hautsdegreoux.com
villa.borghese@orange.fr
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 10 chambres. Chambre double de 69 € à 116 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (6 €). Wifi gratuit. Restauration.
Un hôtel-résidence dans la verdure, face au château des Templiers. Les studios à louer sont bien équipés et les prix pour longs séjours étudiés. Terrasse privée pour chaque logement. Géré par la direction de la Villa Borghèse, vous aurez un service parfait et pourrez bénéficier à la fois des petits déjeuners et de l'offre de restauration si vous ne souhaitez pas utiliser la kitchenette de votre logement. Calme et verdure sont les plus de cet établissement.

HÔTEL-CLUB DOMAINE DE CHÂTEAU LAVAL
Club Vacances Bleues
Route de Valensole
✆ 04 92 70 23 00
www.vacancesbleues.fr

Fermé du 10 mars au 24 novembre. Accueil 24h/24. 91 chambres (plus 40 appartements et 44 mobile-homes). Chambre double de 434 € à 605 € la semaine. Parking ouvert inclus. Séjour gratuit pour 1 enfant de -12ans, si logé avec 2 adultes. Prêt de lit bébé et mise à disposition de chauffe-biberon, micro-ondes, mixeur, chaises hautes, petits pots (sur demande). Restauration spécifique bébé et enfant pendant les vacances scolaires. Au club enfant, goûters préparés par le chef. Exemple : mobile-home 4 pers. de 273 à 1 064 € la semaine ; appartement 3 pièces pour 4 pers. de 336 à 1 334 € la semaine. American Express, Chèque Vacances. Club enfants. Animaux acceptés (8 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (formules petit déjeuner, déjeuner et/ou dîner inclus). Hammam, sauna. Animations sportives et ludiques. Salle de spectacle. Canyon Parc. Salon de jeux et activités, bibliothèque, espace Internet. Terrain multisport, beach-volley, boulodrome, tir à l'arc. Ferme pédagogique.

Niché au cœur d'un parc arboré de 30 hectares, cet hôtel-club offre un cadre idéal pour des vacances en famille ! Piscine chauffée, parcours acrobatique en forêt, courts de tennis, tir à l'arc, boulodrome, VTT, centre équestre... et même ferme pédagogique ! Il y en a pour tous les goûts et tous les âges. Vous pourrez choisir entre l'une des nombreuses chambres ou opter pour l'un des appartements de la résidence locative ou bien encore choisir un mobile-home. Et les plus jeunes ne sont pas oubliés : une nursery est ouverte pour les enfants de moins de 3 ans tandis que les plus grands peuvent profiter d'un club-enfant jusqu'à 17 ans. De même, des services de baby-sitting sont proposés. L'occasion pour les parents de profiter des spectacles prévus en soirée. Un vrai petit paradis de verdure où les vacances s'adaptent à chacun ! Quant aux thermes de Gréoux-les-Bains, vous pourrez vous y rendre grâce à une navette gratuite.

HÔTEL SPA LES COLONNES**

8, avenue des Marronniers
✆ 04 92 70 46 46
www.hoteldescolonnes.fr
contact@hoteldescolonnes.fr

Logis (3 cheminées). Fermé du 11 décembre au 3 février. Restaurant brasserie 8e Avenue, ouvert de 12h à 23h de juin à septembre. Accueil jusqu'à 20h (21h en haute saison). 31 chambres. Chambre double de 76 € à 97 €. Demi-pension : 92 € (à 118 € pour une personne. A partir de 3 jours). Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 12 €. Parking. Nombreux forfaits et offres spéciales disponibles sur le site internet. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (5 €/jour). Wifi gratuit. Restauration (brasserie 8e Avenue : menu enfant 8 €, plats à la carte très variés de 12 à 16 €, carte snack). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Espace bien-être 20 €/personne en sus et institut de soins Maria Galland.

L'hôtel Spa Les Colonnes se situe en plein de cœur de Gréoux-Les-Bains. Fraîchement refait, il s'y dégage une ambiance conviviale dans un décor qui mêle design et traditions provençales. Cet hôtel 2-étoiles est labellisé Logis, et bénéficie notamment d'un bel espace bien-être et d'un institut de soins Maria Galland. Une belle piscine avec terrasse appelle au farniente derrière l'hôtel, en toute discrétion. Les repas se prennent à la brasserie de l'hôtel, ouverte également aux non résidents. La brasserie est également le lieu des animations organisées en été. Une belle adresse à découvrir ! Des tarifs spéciaux sont accordés aux curistes.

HÔTEL-RESTAURANT LE CHEMIN NEUF

4, avenue du Chemin-Neuf
Route de Manosque
✆ 04 92 78 01 06
www.hotelgreoux.fr
lecheminneuf@gmail.com

Fermé du 1er décembre au 2 janvier. Accueil jusqu'à 22h (l'été). 10 chambres. Chambre simple de 50 € à 55 € ; chambre double de 55 € à 60 €. Pension complète : 105 € (à partir de 4 jours continus, en chambre double). Demi-pension : 99 € (à partir de 4 jours continus, en chambre double). Petit déjeuner : 7 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menu de 15 € à 26 €). Tv satellite.

Nicole est la maîtresse de ces lieux, situés route de Manosque, qui rappellent une pension italienne. L'hôtel est idéalement situé, à 800 m des thermes, avec un arrêt de la navette gratuite juste devant l'établissement. Les chambres sont bien équipées. Le restaurant propose un menu du jour le midi, mais aussi des pizzas, des plats de pâtes et de gnocchis, de grandes salades et un menu complet. L'ambiance est simple et très conviviale. Une adresse idéale pour découvrir la Provence.

■ **HÔTEL LOU PARADOU*****
Route de Valensole
✆ 04 92 74 27 70
www.louparadou.com
contact@louparadou.com

Fermé de décembre à mars. Accueil jusqu'à 22h. 30 chambres (dont 7 familiales). Studio / appartement de 56 € à 180 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 12 € (continental en chambre : 17 €). Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé inclus. Petit déj. enfant – de 12ans : 1/2 prix ; enfant jusqu'à 2 ans : séjour gratuit ; de 2 à 3 ans : lit crèche (1,20 m max) 6 €/jour. Tarfis variables selon superficie et vue. Toutes les chambres sont équipées de kitchenette. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration (plats préparés ; restaurant partenaire proche). Tv satellite, Canal +. Hammam, sauna.
Très bon accueil dans cette résidence calme et arborée qui comprend 30 studios équipés (et couverts par un réseau wi-fi), proches du centre-ville et des thermes. Ces logements bénéficient d'une terrasse et d'une cuisinette séparée. Pour les tarifs des longs séjours, se renseigner auprès de la direction. Piscine chauffée à 28 °C ouverte du 1er mars à mi-octobre au milieu de la verdure. Une partie des chambres vient d'être rénovée pour encore plus de confort.

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE LOGIS DE LA ROSE**
25, rue Grande
✆ 04 92 78 15 11
www.hotel-logisdelarose.fr
lelogisdelarose@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h. 10 chambres. Chambre simple de 39 € à 55 € ; chambre double de 49 € à 65 € ; chambre triple de 65 € à 75 €. Pension complète (tarifs sur demande). Demi-pension (de 54 € à 74 € par personne). Petit déjeuner : 6,50 €. Garage inclus (pour motos et vélos ; parking gratuit à disposition à 100 m de l'hôtel). Curistes : chambre simple de 35 à 51 €, double de 45 à 61 €, triple de 63 à 71 €. Demi-pension à partir de 53 € par personne. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit.
Cet hôtel existe depuis 1520 ! Il s'agit d'une adresse avec vue plongeante sur Gréoux. Vous pouvez y séjourner, dans l'ambiance d'une pension de famille traditionnelle. Les chambres, au sol en parquet ou en tomette ancienne sont équipées d'une télévision et vous pouvez y surfer gratuitement sur Internet. Trois d'entre elles bénéficient d'une terrasse. L'accueil est chaleureux et l'ambiance conviviale.

■ **HÔTEL-RESTAURANT LES ALPES*****
19, avenue des Alpes
✆ 04 92 74 24 24
www.hoteldesalpes04.fr
contact@hoteldesalpes04.fr

Logis. Fermé en décembre et janvier. Ouverture le 3 février 2018. Restaurant ouvert de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Fermé lundi midi. 26 chambres. Basse saison : chambre double de 78 € à 108 €. Haute saison : chambre double de 109 € à 169 €. Demi-pension (tarifs sur demande). Petit déjeuner buffet : 12 € (buffet à volonté). Parking inclus (garage à vélo). Chambres familiales pour 3 ou 4 personnes, suite junior. Séjour gratuit pour les moins de 2 ans, lit bébé à disposition sur demande. Séjour à prix doux pour les moins de 10 ans : petit déjeuner à moitié prix avec crêpes au nutella, cookies ; menu enfant au restaurant. Nombreux forfaits et offres spéciales disponibles sur le site Internet. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (6 € par jour). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (formules du midi dès 14 €. Menu goumet 29 €. Menu du terroir 39 €). Canal +. Bain bouillonnant, sauna. Nouvel institut de soin.
Cette belle demeure ancienne se cache dans un grand parc fleuri. Un hôtel entièrement rénové début 2009 et relooké à nouveau en 2018. Les 26 chambres de grand confort sont décorées dans l'esprit provençal et au restaurant, sur le parquet en teck, vous mangez derrière des stores vénitiens. Olivier Gaillard invente, chaque jour, une carte délibérément courte : timbale de poisson aux fines herbes et pousses d'épinards, tarte aux légumes de Provence et son Banon, duo de foie gras… avant une tête de veau sauce gribiche, un effeuillé de cabillaud à l'huile d'olive, un civet de lièvre, petites semoules aux épices… avant (vous suivez ?) un Dauphin des Alpes, une crème brûlée à l'huile d'olive, un crumble aux fruits de saison… A l'honneur : fromage de chèvre, huile d'olive et bien sûr l'agneau de Provence. Au total, un régal ! Accueil charmant de Nicole et Vincent Dupré. Ce à quoi il faut ajouter un espace bien-être agrandi cette année et un tout nouvel institut de soins et de beauté. Un sans faute !

■ **VILLA BORGHESE******
Avenue des Thermes
✆ 04 92 78 00 91
www.villa-borghese.com
villa.borghese@orange.fr

Qualité Tourisme. Relais du Silence. Ouvert du 9 mars au 23 novembre 2019 inclus. Accueil 24h/24. 67 chambres. Chambre double de 105 € à 200 €. Pension complète : 72 €. Demi-pension : 46 €. Petit déjeuner : 15 €. Lit supplémentaire : 25 €. Garage : 7 € (ou 11 €). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément de 11 €). Wifi gratuit. Restauration (restaurant gastronomique. Label Maître restaurateur. Menus à 24 € et 35 €. Carte). Sauna. Institut de bien être Mer et Nature, Massages du Monde, cures minceur, carte de soins. Le Borghèse bridge club, affilié à la Fédération française de bridge, vous accueille d'avril à octobre pour ses manifestations.
Dans un cadre exceptionnel, la Villa propose à la fois un hébergement haut de gamme, un institut dédié au bien-être et un restaurant gastronomique. A la Table de Pauline, vous dégustez une véritable cuisine de chef : filet de daurade royale rôtie, marmelade de potimarron au citron confit, chips de pommes de terre violettes et coulis de crustacés ou carré d'agneau de pays rôti, chèvre frais au poivre de Timut, butternut grillé, crumble à la poudre de cèpes et jus goûteux… Les tentations gourmandes

sont nombreuses et les desserts aussi prometteurs, comme ce clafoutis de pommes reinettes, glace rhum raisins et coulis de coing ! La carte des vins est structurée. Si la Provence est la plus représentée, jetez un œil aux crus de Bourgogne… et osez un côtes-de-beaune de chez Drouin. Un très bel établissement dans un cadre verdoyant des plus apaisants qui propose même son institut dédié bien-être.

■ **VILLA LA CASTELLANE****
171, avenue des Thermes
✆ 04 92 78 00 31
www.villacastellane.com
contact@villacastellane.com

Logis (2 cheminées). Ouvert du 11 mars au 30 novembre. Accueil 24h/24. 10 chambres (et 5 appartements en location). Chambre simple de 59 € à 113 € ; chambre double de 79 € à 123 €. Pension complète (tarifs sur demande). Demi-pension (de 66 à 179 €). Petit déjeuner buffet ou en chambre (de 6 à 12 €). Parking inclus. Chaise et lit bébé à disposition. Appartements de 57 € à 96 € par nuit. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (6 € par jour). Wifi gratuit. Restauration (sur réservation). Salon TV, jeux de société.

Cet hôtel plein de charme est situé dans l'ancien pavillon de chasse du marquis de Castellane. Datant du XIX[e] siècle, il est niché dans un grand parc boisé. L'intérieur est élégant. Vous pouvez séjourner dans l'une des 10 chambres lumineuses ou encore louer des appartements tout équipés, avec terrasse pour conserver votre autonomie, tout en bénéficiant des services hôteliers. Vous avez ainsi accès au parc, à la piscine d'été et aux salons. L'établissement est particulièrement bien située, à deux pas du spa thermal que l'on peut réserver pour vous, et en face du casino de Gréoux. Une étape plaisante.

Campings

■ **CAMPING LE VERSEAU****
Route de Saint Pierre
✆ 04 92 77 67 10
www.camping-le-verseau.com
info@camping-le-verseau.com

Fermé du 1er décembre au 1er mars. Réservation recommandée. Accueil 24h/24 (langue parlée à l'accueil : Anglais). Gardé 24h/24. Terrain de 2,500 ha. 120 emplacements (dont 68 locations). Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : sablonneux / herbeux / gravillons. Relief : plat. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,90 € à 23 €. Bungalows pour 4 personnes de 280 € à 602 € la semaine ; chalets pour 5 personnes de 357 € à 707 € ; mobil-homes pour 6 personnes de 280 € à 707 €. Caravane pour 2 personnes de 14,90 € à 23 € par jour. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Connexion Internet payante. Wifi payant. Service de ménage. Animations. Terrain de boules.

Au cœur de la Provence, du soleil et de la lavande, vous trouverez ici un accueil de qualité, du calme, un cadre de verdure exceptionnel et une multitude d'activités à faire à proximité de cet établissement. Bref, vous l'aurez compris : tous les ingrédients sont réunis pour vous garantir des vacances agréables. Idéalement situé le long du Verdon et à 800 m de Gréoux-les-Bains, ce camping met tout en œuvre pour conserver un esprit familial. Ici, chacun se sent chez soi. Piscine à débordement, espace fitness, terrain de basket sur herbe, jeux de boules et terrain de jeux pour les enfants sont également à votre disposition. Une pool house très agréable accueille également les soirées à thème du camping.

■ **CAMPING VERDON PARC****
Domaine de la Paludette
✆ 04 92 78 08 08
www.campingverdonparc.fr
info@campingverdonparc.fr

Fermé du 2 novembre au 25 mars. Réservation recommandée. Accueil tous les jours de mars à juin et de septembre à octobre de 8h30 à 12h et 13h à 18h30. Juillet et août de 8h à 20h. 226 emplacements (et 235 locatifs). Exposition : ombragé. Relief : peu incliné. Emplacement de 154,70 € à 289,80 €. Mobil-homes de 575,15 € à 1 285,20 € la semaine. Les prix sont indiqués pour une semaineet varient selon les dates et le confort des cottages. Chèque Vacances. Animaux acceptés (en emplacements avec supplément de 5 € par nuit et port d'un médaillon obligatoire. Interdits dans les mobil-homes). Wifi payant. Restauration (restaurant Le Patio, un bar, un snack-glacier-crêperie ainsi qu'un service traiteur, boulangerie). Vente (une épicerie est à votre disposition)..

Situé en bordure du Verdon et non loin des gorges et des lacs du bas Verdon, entouré par les collines du Haut-Var et en plein cœur de la ville thermale très animée de Gréoux-les-Bains, ce camping 4 étoiles qui s'étend sur tout le domaine de la Paludette a de grands atouts. Outre sa localisation et sa superficie, il offre un grand nombre d'emplacements pour tentes, camping-cars et caravanes mais aussi des locations en cottages de différents standings ainsi que de tentes lodges tout équipées. Son vrai point fort ? La multitude de services et d'animations proposés par une équipe motivée et attentionnée : parc aquatique avec piscine couverte et chauffée, clubs enfants, terrains de sport, restaurant, bar, commerces… Quoi de mieux pour ce camping en pleine ville thermale ?

■ **REGAIN*****
Route de Saint-Pierre
✆ 04 92 78 09 23
www.camping-regain.com

Ouvert du 1er avril au 20 octobre. Accueil jusqu'à 20h. Terrain de 3 ha. 83 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 17 € à 23 €. Maximum 5 personnes par emplacement. Place de garage à 2 € par jour. Animaux acceptés (1,50 €). Animations.

Dans une région de tradition, voilà un camping de caractère. Vous profiterez d'un site naturel protégé, au bord du Verdon, dans une oasis de verdure et de calme. Dans la lumière de haute Provence, ce camping traditionnel, membre de la chaîne Camping Tradition, vous propose un séjour reposant et confortable, loin de toute nuisance sonore. C'est le lieu idéal pour un retour à la nature ou une cure de repos et de tranquillité. Et aussi pour y pratiquer, selon vos envies, diverses activités ressourçantes : équitation, pêche, sports d'eau vive dans la rivière ou les lacs...

Loisirs

LES THERMES DE GRÉOUX-LES-BAINS

Rue des Eaux-Chaudes
✆ 04 92 70 40 00
www.chainethermale.fr
greouxlesbains@chainethermale.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 6h45 à 15h. Haute saison : du lundi au samedi de 6h à 18h30. Ouvert du mardi 5 mars au samedi 14 décembre 2019. Fermé le dimanche. Navette thermale gratuite. Etablissement thermal, spa thermal, hôtels 3 et 4 étoiles, résidences hôtelières. Parking. Cures conventionnées à partir de 500 €. Mini-cures à partir de 336 €. Formules spa à partir de 40 €. American Express, Chèque Restaurant.

Depuis 1962, l'établissement appartient à la Chaîne Thermale du Soleil. Bâti en pierre de rogne, il fut construit à l'emplacement des anciens thermes. Il abrite une stèle datant de 175 après Jésus-Christ attestant d'une présence romaine, ainsi qu'une pierre gravée témoignant des séjours de Pauline Borghèse (la sœur de Napoléon). Les eaux de Gréoux, aux vertus reconnues depuis l'Antiquité, continuent d'apaiser les pathologies des voies respiratoires et relevant de la rhumatologie. Les mini-cures détente et santé, avec un programme adapté d'hydrothérapie et des prestations du type Pilates, aquagym et esthétique, se développent. Ces programmes proposent des forfaits incluant 2 types d'hébergements (en l'hôtel 3 et 4 étoiles ou en studio), ainsi que des formules adaptées à vos besoins alliant forme et bien-être. Nouveautés 2019 : mini-cure slow santé Provence, qui marie soins et activités physiques sur le thème de la Provence et de ses richesses ; nouveaux ateliers santé active avec un module « sophrologie » et un atelier « bon dos ».

Sorties

CASINO

Avenue des Thermes
✆ 04 92 78 00 00
www.casinogreoux.com
casino-greoux@g-partouche.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés à partir de 10h30. Ouvert jusqu'à 2h le vendredi, samedi et veille de fête et 1h le reste de la semaine. Restauration. Animations (programme détaillé sur le site internet).

Boule 2000, machines à sous, black-jack, video-poker : entrez dans l'univers du jeu, glissez-vous dans la peau d'une star le temps d'une soirée ! Pour les moins joueurs, reste le piano-bar pour une soirée détente au milieu des strass et des paillettes. Le restaurant avec terrasse propose des soirées animées les jeudis (de mai à septembre), vendredi et samedis karaoké, ambiance musicale (toute l'année).

Emplettes

Panier gourmand

LE GELATO

6, place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 04 92 78 05 48

Ouvert du 15 mars au 15 juin et du 31 août 7/7 sauf le vendredi de de 9h à 20h non stop. Du 15 juin au 31 août, tous les jours de 9h à 23h. Plat du jour 10,50 €. Formule à 13,90 €. Menu enfant 9 €. Chèques Vacance. Chèque Restaurant.

Cette brasserie-pizzéria est aussi un café-glacier. Un des rares endroits où vous pouvez encore déguster de véritables glaces artisanales maison. Rafraîchissant, à déguster sur la terrasse ombragée. A faire précéder d'un grand choix de pizzas et de salades. Vous serez accueillis cordialement par les propriétaires, M. et Mme Hrasko qui proposent pour leur cinquième saison saison, une restauration en continu, avec crêpes et gaufres pour un goûter gourmand. Établissement recommandé par le Petit-Futé.

MAISON DURANDEU

46, rue Grande
✆ 04 92 78 00 01
www.maisondurandeu.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h. Fermeture les dimanche et lundi. Chèque Restaurant.

Pour les gourmands, une pause s'impose. La Maison Durandeu, c'est une pâtisserie, confiserie familiale à Gréoux-les-Bains depuis 1851. Un monument de gourmandise. Toutes les spécialités provençales y sont présentées : les calissons, les croquants au nougat ou au miel, les navettes, le pain d'épices, les chocolats maison... sans compter les pâtisseries traditionnelles. Pensez à vous y arrêter pour savourer ses trésors de gourmandise..

Vins et alcools

CHÂTEAU ROUSSET

1267, RD4
✆ 04 92 72 62 49
www.chateau-rousset.com
chateaurousset@gmail.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Les 24 et 31 décembre fermeture exceptionnelle à 16h. Livraison possible.

Un mélange subtil de cépages et un savoir-faire séculaire font du château Rousset un des crus les plus prestigieux de Pierrevert. Le château actuel, perché sur le versant sud du plateau de Valensole fut construit au XVII[e] siècle puis rénové à la fin du XIX[e]. Depuis 1820, la même famille se transmet le goût de la vigne et de l'olivier. Aujourd'hui, Thomas Emery exploite 37 ha de vignes et 8 ha d'oliviers qui se partagent en de nombreuses

parcelles. Le rouge composé de 65 % de syrah et de 35 % de grenache est obtenu avec une conduite de vignes en culture biologique et des rendements ne dépassant pas 50 hl/ha. Le rosé, sec et fruité, est vinifié en saignée et fermenté à basse température. Le fruité est plus suave que la cuvée « classique ». Le blanc, issu des cépages vermentino et grenache blanc, est remarquable par ses notes d'agrumes, notamment pamplemousse et citron vert, à la fois moelleux et vif en bouche. Le vignoble est désormais labellisé agriculture biologique. Quant à l'huile d'olive, elle est le fruit d'arbres centenaires, étant repartis après le gel de 1956. Composée à 85 % d'aglandau (15 % de picholine, tanche...), l'huile du château Rousset est un fruité vert particulièrement ardent. A découvrir.

VALENSOLE

Le village de Valensole est un gros bourg bâti en amphithéâtre au VIII[e] siècle avant Jésus-Christ. Son territoire s'étend sur 12 700 ha du plateau de Valensole connu pour ses champs de lavande et ses chênes truffiers, faisant de lui l'une des communes les plus vastes de France. Fontaines et lavoirs reflètent dans leurs eaux l'édifice imposant de Sainte-Blaise, l'église du village attestant de la puissance passée de l'Abbaye de Cluny.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VALENSOLE
2, rue du Docteur-Chaupin
✆ 04 92 74 90 02
valensole@tourisme-dlva.fr
Ouvert du 1[er] avril à fin octobre. Avril, mai et septembre : du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Octobre : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. De juin à août : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Ouvert le dimanche (à partir de 9h). En cas de fermeture, adressez-vous à l'OT de Gréoux-les-Bains).
Ce bureau d'information touristique est géré par l'office de tourisme inter-agglomération de Gréoux. Vous y trouverez notamment des informations sur de nombreuses jolies balades à faire dans les environs ainsi que sur l'ensemble du plateau de Valensole. On vous proposera aussi des visites guidées du village en juillet et août.

Points d'intérêt

LAVANDES ANGELVIN
Campagne Neuve ✆ 04 92 74 80 53
www.lavande-valensole.fr
Prendre la route départementale 6 en direction de Manosque.
Fermé du 23 décembre au 2 janvier. De décembre à février, horaires variables, téléphoner pour connaître jour et heures d'ouverture. Mars, oct., nov : 9h-12h, 14h-17h, du lundi au samedi. Avril, sept : 9h-12h, 14h-18h, du lundi au samedi. Mai : 9h-12h, 14h-18h30, du lundi au samedi. Juin, juil : 9h-19h30, tous les jours. Août : 9h-12h30, 13h30-18h, tous les jours. Visites libres ou guidées gratuites. Boutique. Possibilité de vente par correspondance.
La famille Angelvin vous accueille depuis quatre générations sur son exploitation agricole au milieu des champs de lavandes. Il est possible, pour les particuliers, de visiter la distillerie pendant la récolte. Des visites guidées sont organisées tout au long de l'année, sur rendez-vous, pour des groupes à partir de quinze personnes. Vous aurez ainsi droit à une remarquable projection vidéo commentée en plusieurs langues qui permet de suivre l'évolution des techniques de récolte de 1970 à nos jours. Dans la boutique, ouverte toute l'année, vous découvrirez des huiles essentielles, des fleurs de lavande, des savons et autres produits locaux sélectionnés. Un accueil professionnel et passionné vous permettant aussi d'échanger avec le producteur.

Le couvert

BRASSERIE DU PLATEAU
2, place Frédéric-Mistral
✆ 04 92 74 33 59
Hors saison fermé le lundi. Ouvert le midi du mardi au samedi + vendredi soir, samedi soir et dimanche soir. En saison, ouvert 7j/7 midi et soir. Carte de 16 € à 23 €. Plat du jour : 12 €. Formule 14 €.
La Brasserie du Plateau a été reprise depuis peu par Olivier pour le plus grand plaisir des amateurs de cuisine de terroir. Les travaux effectués laissent place aujourd'hui à une salle de restaurant panoramique à l'ambiance conviviale et chaleureuse. L'été, c'est la belle terrasse qui se déploie. Le personnel est aux petits soins. Pour les familles, les chaises hautes pour bébés sont mises à disposition. L'assiette est traditionnelle et suit les saisons. Parmi les suggestions : pieds paquets, entrecôte charolaise, andouillette de Puimoisson, burger maison au poulet ou au bœuf. Aux beaux jours, salades repas copieuses. Excellent rapport qualité/prix. Les plus : la vue sur Valensole, l'accueil d'Olivier et de Cécile, la responsable de salle. À recommander !

Un saut dans le passé

Pour plonger dans le quotidien des générations d'autrefois derrière les remparts et les tours de la ville fortifiée, prenez le chemin de ronde au départ de la rue Emile-Dol. Sur la place Saint-Mayeul, admirez la chapelle (1682-1734). Dans la rue de la Juiverie, on voit encore la porte ogivale du ghetto juif. Dans la rue Curet, l'ancien hôpital Saint-Jacques (1630) avec sa porte ogivale des XVI[e]-XVII[e] siècles et son monumental escalier intérieur de gypse : on y soignait les infirmes, les personnes âgées, les femmes et les enfants abandonnés. Les pèlerins en route pour Saint-Jacques-de-Compostelle y trouvaient également un gîte.

LES LAVANDES DE LA FUSTE
Lieu-dit La Fuste
✆ 04 92 72 05 95
www.lafuste.com
contact@lafuste.com
Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert hors saison les midis sauf lundi et samedi. En saison midi et soir fermé le lundi. Réservation recommandée. Menu unique à 35 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 13 € (entrée + plat ou plat + dessert : 18 € ; entrée + plat + dessert : 21 €). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Ancien relais de poste du XVII[e] siècle, l'Hostellerie de La Fuste est située au pied du plateau de Valensole et de ses lavandes. C'est assurément un havre de paix et de verdure avec notamment ses platanes tricentenaires. Mais c'est aussi un havre de gourmandise avec un restaurant dont la terrasse offre une vue imprenable sur les collines du Luberon. De quoi détourner notre attention de l'assiette. Mais pas d'inquiétude, on y revient très vite surtout quand vous attend un foie gras mi-cuit compotée d'échalotes aux figues violettes et pain aux noix toastées. A suivre un jolie sauté d'agneau à la provençale ou un demi magret de canard sauce au poivre vert. Et pour finir et avant une balade dans le magnifique parc, retour aux goûts de l'enfance avec une tarte tatin aux fruits de saison ou une île flottante et son caramel à l'ancienne.

RESTAURANT REGAL
3, place des Héros-de-la-Résistance
✆ 06 50 26 59 12
www.regal-valensole.fr
regal04210@gmail.com
Fermé 1 mois à partir de mi-décembre. Ouvert en hiver (octobre à avril) tous les midis (sauf le lundi) + vendredi et samedi soir ; En mi-saison (avril) idem + jeudi et dimanche, (mai, septembre) 7j/7 midi et soir (sauf le lundi). En saison (juin, juillet, août) 7j/ 7, midi et soir. Réservation recommandée. Carte : plats de 13 à 19 €. Menu enfant : 10 €. Plat du jour de 12 € à 14 €. Vin au verre. Pizzas de 9 € à 14 € (le soir uniquement) ; ardoise italienne : 14 €. Accueil des groupes (60 couverts l'été, 40 l'hiver). Terrasse. Animations.
En plein cœur du village médiéval, face à la fontaine datant de 1734, bienvenue dans ce café-restaurant. En entrée, ouvrez-vous l'appétit avec des légumes en tempura ou des moules à la marinara, puis poursuivez avec des linguini aux fruits de mer ou encore une viande grillée ou en sauce. Les gourmands ou les curieux auront envie de goûter le filet de tripes aux amandes ou, en dessert, la pana cotta coco et mangue fraîche ou le fondant au chocolat piquant ! Et bien sûr, une très belle carte de pizzas dont celles de saison telle la Provençale. Pour accompagner une belle carte des vins de domaines de la région et d'Italie servis également au verre et en pichet. Aux beaux jours profitez de la terrasse à l'ombre de platanes centenaires tout en dégustant l'inimitable Spritz accompagné d'antipasti maison. À signaler en nouveauté 2019 : tous les jeudis soir, l'établissement fait bar à tapas (antipasti) avec animation musicale.

RESTAURANT DU JARDIN DE CÉLINA
Ancien chemin d'Allemagne
✆ 04 92 74 83 35
lejardindecelina.com
contact@lejardindecelina.com
Ouvert toute l'année fermé du 25/12 au 14/02. Chambre d'hôtes ouverte 7J/7 Restaurant ouvert du jeudi au lundi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h (réservation recommandée). Menus de 29 € à 59 €. Carte : 16 € environ (à 25 €). Menu enfant : 15 €. Vin au verre. Le vin de la cave est aussi proposé en service à la bouteille. Pour les personnes allergiques, informer les serveurs ; liste des allergènes présents dans les plats disponible sur demande. Demande

© Yves LEFEVRE - FOTOLIA

Lavande sur le plateau de Valensole.

Le Jardin de Célina

Restaurant - Oenologie - Chambres d'Hôtes & Spa

Ancien chemin d'Allemagne 04120 Valensole - Tél. 04 92 74 83 35 ou 06 81 94 29 51
contact@lejardindecelina.com - https://lejardindecelina.com

spéciale possible : Végétarien, végétaliens sans gluten. Jardin. Terrasse. Boutique.
C'est dans un cadre magnifique, au cœur du parc naturel régional du Verdon en Provence, que le Jardin de Célina a ouvert ses portes en juillet 2017, à 350 mètres du village de Valensole. Marielle, Christophe et Loris vous accueillent chaleureusement dans leur grande bâtisse provençale entourée d'un parc arboré classé. Ici, les produits sont du terroir et travaillés de façon à la fois traditionnelle et audacieuse comme ce tartare de truite du lac de Ste Croix ou la souris d'agneau confite 7 heures. Les gourmands se régaleront avec le burger de rougets citronnés ou du risotto Saint-Jacques et gambas. Les fromages locaux occupent une place de choix. Quant aux desserts, mention spéciale à cette version d'omelette norvégienne flambée minute ou la tarte aux citrons meringués. Le tout accompagné d'un vin choisi dans leur cave parmi 300 références et que l'on peut aussi déguster au verre.
Une escale où le fait maison s'accorde parfaitement à l'esprit des lieux. Et si vous souhaitez partir avec des saveurs provençales, un espace boutique est aménagé dans le restaurant et propose une gamme de produits régionaux. Epicurien jusqu'au bout !

Le gîte

LES LAVANDES DE LA FUSTE
Lieu-dit La Fuste
✆ 04 92 72 05 95
www.lafuste.com
contact@lafuste.com

Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert midi et soir en saison, du mardi au vendredi midi et soir, le samedi soir, le dimanche midi, fermé le lundi. Hors saison que les midid sauf lundi et samedi. 10 chambres. Chambre double de 75 € à 130 € ; suite de 115 € à 165 €. Pension complète : 175 € (à 230 € pour deux personnes minimum 3 jours). Demi-pension : 135 € (à 190 € pour deux personnes minimum 3 jours). Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé. Soirée étape réservée aux professionnels 85 €. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (menu unique à 35 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 13 € ; entrée + plat ou plat + dessert 18 € ; entrée + plat +dessert 21 €). Terrasses privatives.
Entre Verdon et Luberon, au pied du plateau de Valensole, cet ancien relais de Poste, du XVII[e] siècle, est un véritable havre de paix et de verdure. Son parc arboré et ses platanes tricentenaires vous séduiront sans aucun doute. Les chambres sont spacieuses et bénéficient de terrasses. La décoration mêle le contemporain à l'ancien sans faute de goût. Convivialité et générosité vous attendent dans cet hôtel. Le restaurant est aussi un havre de gourmandise dont la terrasse offre une vue imprenable sur les collines environnantes.

Gîtes

LES GRANDES AIRES
8, chemin des Amandiers
✆ 04 92 74 92 88
www.gite-chambre-valensole.fr
nathalie.menicot@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert de mars à octobre. Accueil jusqu'à 20h (4 chambres au total avec chacune sa salle de bain et possibilité de cuisine). Pour 3 personnes (2 chambres). De 395 € à 420 € la semaine selon saison. Matériel bébé à disposition. Possibilité de location chambres d'hôtes 75 € par nuit base 2 personnes, petits déjeuners inclus. CB non acceptée. Label Tourisme & Handicap. Connexion Internet gratuite. Service de ménage. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.
Idéalement situé sur le plateau de Valensole, à trois cents mètres du centre-ville, cette maison propose deux types d'hébergement. Un gîte (2 étoiles Gîtes de France), avec deux chambres (pour 3 à 4 personnes), l'une dotée d'un lit et d'un lit d'appoint, l'autre d'un grand lit, d'une cuisine équipée, ainsi qu'une terrasse privée avec salon de jardin et barbecue. Deux chambres d'hôtes (3 étoiles Gîtes de France), chacune équipée d'une salle d'eau et WC, à la décoration simple mais soignée aux couleurs du Sud. Tous ces hébergements ont un accès indépendant, par escalier extérieur pour les 2 chambres d'hôte. Les cyclistes et les motards sont particulièrement les bienvenus et disposent respectivement d'un local pour vélos et d'un abri pour motos. Au programme : détente et repos, dans un cadre agréable.

Chambres d'hôtes

LE JARDIN DE CELINA – CHAMBRES D'HÔTES
Ancien chemin d'Allemagne
✆ 04 92 74 83 35
www.lejardindecelina.com
contact@lejardindecelina.com
Ouvert toute l'année. 3 chambres (rénovées en 2017) et 2 chalet en 2018. Basse saison : chambre double de 79 € à 149 €. Haute saison : chambre double de 119 € à 189 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Le prix comprend l'accès à l'espace détente et sauna et l'accès à la piscine. Animaux acceptés (15 € de supplément). Wifi gratuit. Restauration. Vente (produits régionaux, cave à vin). Sauna. Le village est à 300 mètres et accessible à pieds.
Offrez-vous une parenthèse *cocooning* dans un cadre enchanteur, au milieu d'un parc de 6 300 m² ! A deux pas du village de Valensole, une grande bâtisse provençale et sa piscine vous attendent. Confortablement installés dans une des trois chambres aménagées dans un style contemporain, vous pourrez profiter d'une terrasse et d'un parking privés. Pour une détente absolue, vous aurez également accès au sauna, piscine extérieure (avec possibilité de massage en supplément). Pour vos repas, les propriétaires aux petits soins vous proposent demi-pension ou pension complète au restaurant du domaine. Pourquoi pas précédés d'une dégustation d'un grand cru que vous aurez préalablement choisi dans la cave ? Le bonheur est à portée de main...

MAS DES MARRONNIERS
Chemin de Saint-Claude
✆ 04 92 74 87 42
christiane.carat@gmail.com
Ouvert toute l'année. 3 chambres (et un studio). Chambre double 75 € ; studio / appartement de 410 € à 460 € la semaine. Demi-pension (+ 19 € / pers, vin compris). Petit déjeuner inclus. Chambre pour 3 à 4 personnes : 110 €. Jeux pour enfants. Restauration.

Dans un grand mas ancien, rempli de charme, en pleine campagne, aux portes des gorges du Verdon, les amoureux du calme et de la nature seront ici au paradis ! L'accueil de Christiane est chaleureux. Pour vous recevoir, elle vous propose trois chambres et un studio décorés avec goût, des moment de détente sur la terrasse ombragée par de grands marronniers aux fleurs roses, des jeux pour vos enfants... Tout concourt à ce que vous passiez un agréable séjour. Côté table d'hôtes, les repas sont préparés par Christiane exclusivement à base de produits bio, que ce soient ceux de son potager ou de producteurs des environs. Un vrai plaisir gourmand dans un cadre authentique ! Et vous aurez le loisir de pratiquer de multiples activités, canoë, escalade, voile, VTT, randonnées, etc., dans les environs.

Emplettes

VALENSOLIVE, ISABELLE & BRUNO PAYAN
RD 15, Les plaines du Chemin d'Oraison
✆ 06 70 88 25 56 – www.valensolive.fr
valensolive@orange.fr
Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Vente directe, ouvert uniquement de mi-juin à mi-juillet. Livraison possible (egalement plusieurs points de vente sur les départements 04, 06, 13, 83).
Isabelle et Bruno Payan proposent une vente en direct de leur production en bordure de la RD 15 menant à Oraison. Les produits locaux sont à l'honneur, de l'huile d'olive tout d'abord avec laquelle ils ont été plusieurs fois médaillés pour la qualité de ce produit, dans le cadre de concours locaux et nationaux. Ce couple est spécialisé dans la culture, la récolte de l'olive et la taille de l'olivier. Si vous faites une pause, vous trouverez également des produits à base de lavande : huiles essentielles, lavande en brins, savons, miel, tapenade… Le reste de l'année, il est possible de commander leurs produits en ligne ou de les acquérir auprès de leurs nombreux revendeurs (liste disponible sur le site Internet).

Panier gourmand

LA MAISON DE MARIUS
1, avenue Segond ✆ 04 92 75 42 90
maisondemarius04@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30. En saison. Hors saison fermé le lundi.
C'est dans une jolie maison entièrement rénovée avec goût que vous attend ce que la Provence fait de mieux pour vous régaler. Dans ce décor entre tendances et traditions, cette épicerie fine vous propose une sélection de produits régionaux issus du travail des producteurs du plateau de Valensole. Les fruits et légumes sont donc de saison et côtoient les fameuses navettes, présentées dans de grands paniers qui donnent une seule envie : y goûter ! Le nougat fait maison et les guimauves artisanales voisinent avec le caviar français et une sélection de vins et spiritueux. Auxquels viennent s'ajouter des objets parfois insolites, comme autant d'idée cadeaux. Et pour le côté pratique, on vous propose également tous les matins un dépôt de pain frais livré par la boulangerie d'Allemagne. En Provence. L'établissement propose

régulièrement des ateliers (fabrication de délicieuses pralines par exemple) et vous accueille aux beaux jours sur sa terrasse offrant une jolie vue sur les alentours où vous pourrez consommer sandwichs ou salades. Enfin, la maison propose aussi des huiles essentielles de lavandin, et de l'huile d'olive et du miel, issus de leur propre production. La quintessence de la Provence en somme.

APIOR
4, route de Manosque
✆ 04 92 74 82 35 – www.apior.fr/fr
bernard.apior@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h. Visite d'usine (en français ou en anglais) avec dégustation de 9h à 12h, du mardi au samedi. Livraison possible.
Tous les produits de confiserie et de pâtisserie au miel sont disponibles à la boutique d'usine. Vous trouverez des bonbons durs ou fourrés et des croques amandes, des sablés des pains d'épices... Tout est réalisé sur place avec des produits de qualité et du miel local ou national. Une vraie caverne d'Ali Baba pour les gourmands !

CHARCUTERIE ARTISANALE LE PETIT TESTARD
38, rue Jules-Ferry ✆ 04 92 74 82 77
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30 ; le dimanche de 7h30 à 12h30. Livraison possible.
C'est la qualité qui fait la renommée de cette petite charcuterie familiale et artisanale, ouverte en 1979 ! Pour preuves, les nombreuses médailles d'or ou d'argent obtenues en 1996 à 2007. Nicolas Lambert, ancien ouvrier, a pris la suite de son patron depuis juin 2015 et a perpétué la tradition d'excellence : médaille de bronze pour la poitrine roulée en 2016. L'établissement fait également traiteur et propose un large choix de plats cuisinés dont des spécialités provençales comme la daube ou les pieds et paquets. Saucisson à la lavande et autres saucisses au miel de lavande sont à goûter impérativement (pas disponibles toute l'année) ! L'établissement travaille majoritairement avec des fournisseurs régionaux. Une bonne adresse qui vaut le détour.

COULEURS PAYSANNES
Les-Quatre-Chemins ✆ 04 92 72 14 96
www.couleurs-paysannes.fr
bonjour@couleurs-paysannes.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. L'été ouverture jusqu'à 19h30. Livraison possible.
À 2 minutes de Manosque sur la route de Valensole, un groupement de producteurs locaux ont imaginé et conçu un espace de 300 m² (le plus grand de France) pour mettre en valeur leurs productions avec sérieux et passion. Fruits et légumes de saison, boucherie fermière, fromages fermiers, vins du terroir, pains paysans bio, truffes, amandes de Provence. Vous trouverez ici de quoi faire votre marché tout en échangeant avec un des producteurs qui se relaient toute l'année pour assurer une présence permanente. Des spécialités au safran, la poichichade, toute une gamme à base d'argousier : les producteurs ne manquent pas d'imagination pour renouveler leur gamme et vous concocter des surprises gustatives. Il y a aussi un rayon bien-être avec des fleurs coupées et des plants de lavande pour égayer votre quotidien.

DOMAINE LES GRANDES MARGES
D6 entre Valensole et Manosque
✆ 06 81 90 16 94
www.valensole-huiledolive.com
francoise.jaubert2@wanadoo.fr
Boutique à la ferme ouverte toute l'année. Juin, juillet, août : ouvert tous les jours 7/7 de 9h à 19h. De septembre à mai : ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Terrasses ombragées pour se détendre et consommer les bons produits du terroir – Parking privé.
Vous voulez tout connaître sur l'huile d'olive, l'amande, la lavande et le lavandin ? Françoise Jaubert et sa famille vous feront partager leur passion et auront le plaisir de vous faire déguster les produits qu'ils commercialisent en vente directe : huile d'olive produite en agriculture bio et certifiée Qualité France 100 % naturel, amandes, pralines artisanales, miel de lavande, vinaigre aux pulpes de fruits 100 % naturel, Pastinades de Valensole, huiles essentielles de lavande et de lavandin, savons 100 % naturel (sans paraben, sans huile de palme), fleurs de lavande... Une véritable étape gourmande aux saveurs et senteurs authentiques de la Provence. Un point de vente à ne pas manquer, entouré de ses oliviers, en arrivant sur le plateau de Valensole, au beau milieu de la Haute-Provence et de ses magnifiques champs de lavande (sur le CD6 à gauche en venant de Manosque vers Valensole ou à 5 km à droite en venant de Valensole).

ALLEMAGNE-EN-PROVENCE

Impossible de passer devant le village d'Allemagne sans admirer son majestueux château inscrit sur la liste des Monuments historiques. Rustiques et romanesques, ses façades datant de la Renaissance sont percées de fenêtres à meneaux ornées de griffons sculptés. L'intérieur (non visitable) abrite des gypseries exceptionnelles. Ses jardins médiévaux et son parc d'un hectare aux arbres centenaires, sont réputés pour leur beauté.

Le gîte

HÔTEL LE MOULIN***
Route de Riez
✆ 04 92 70 77 90

Fermé de fin novembre à mars. Ouvert tous les jours le restant de l'année. Chambre double de 90 € à 105 €. Chambre triple de 130 € à 150 €. Suite de 2 à 4 pers. de 100 € à 160 € la nuit. Petit déjeuner 9 €.
L'âme d'un lieu que la famille ne veut pas abandonner ! Cette très belle bastide aixoise du XVIII[e] siècle, ancien moulin à farine et à huile d'olive, a tout pour plaire. Ce 3 étoiles est tenu depuis la même famille depuis les années 1950. Dans un environnement calme et verdoyant, il offre des chambres spacieuses au confort moderne et au charme d'antan. La salle de restaurant au décor ancien et à l'ambiance chaleureuse nous propose une cuisine familiale de tradition provençale, comme ses spécialités : brouillade et omelette aux truffes, daube provençale. Très belle carte des vins. Sur la route des gorges du Verdon, n'hésitez pas à faire une halte dans cette belle bastide en pierres voisine du château dont elle fut une dépendance. Les plus : bon rapport qualité/prix, excellent accueil, jardin, piscine, conseils pour découvrir les alentours. À voir : le livre d'or témoigne de toute la richesse de la bastide avec le passage d'illustres personnages comme Giono et de célèbres peintres.

Emplettes

MAISON DES PRODUITS DU PAYS DU VERDON
Route de Riez
✆ 04 92 77 40 24
mproduitsduverdon@orange.fr
Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Fermé du 1er janvier au 15 février. Ouvert le dimanche. Livraison possible.
Née de la volonté d'une trentaine d'agriculteurs, artisans et artistes de la vallée du bas Verdon, cette maison de pays propose de nombreux produits fabriqués ou transformés par les gens… du Pays de Riez et des environs : huile d'olive, confitures, miels, biscuits, pâtés, vins, fromages de chèvre, bijoux, couteaux, vêtements, cuir, grès, faïence, couteaux, santons, essence de lavande… Située aux confins du plateau de Valensole, sur la route de Moustiers-Sainte-Marie et des gorges du Verdon, entre Allemagne-en-Provence et Riez, c'est une étape intéressante pour découvrir d'authentiques produits de pays.

RIEZ

Dominée par le mont Saint-Maxime, d'où la vue est superbe, Riez a tenu pendant des siècles une place très importante dans la région. C'est l'une des plus anciennes cités provençales à avoir conservé autant de vestiges romains du début de notre ère. La vieille ville s'ouvre sur des rues pittoresques jalonnées de splendides demeures. La Grand-Rue est aussi imprégnée d'une ambiance médiévale authentique à vocation marchande, aujourd'hui pérennisée par de nombreux artisans d'art, des faïenciers et des potiers. Le XIV[e] siècle a, lui, légué les vestiges d'une belle architecture militaire, dont il subsiste des pans de murs, la tour de l'Horloge, les portes Sanson et Ayguière. Riez est une petite ville où vous trouverez de nombreux commerces et services, gite et couvert.

BUREAU D'INFORMATION TOURISME
Place de la Mairie
✆ 04 92 77 99 09
www.ville-riez.fr/tourisme.html
riez@tourisme-dlva.fr
Office de tourisme communautaire. Ouverture : du 1er novembre au 30 mars le mercredi de 10 à 12h et de 13h à 17h. Avril-mai : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Juin et septembre : du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Juillet et août : du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h30 à 19h. Langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, italien. Parking.

Points d'intérêt

BAPTISTÈRE
Chemin des Colonnes
www.ville-riez.fr/Patrimoine.html
Visite libre. Renseignements office de Tourisme.
Faisant partie d'un groupe épiscopal de grande ampleur, le baptistère est élevé au V[e] siècle après J.-C. Autrefois entouré d'un portique, il a été remanié et restauré au cours des années. Il demeure un des rares témoignages de cette période puisque le reste du siège de l'évêché a été démantelé à la toute fin du XV[e] siècle. Plus à l'est subsistent les vestiges de la cathédrale paléochrétienne.

CATHÉDRALE ANTIQUE
Chemin des Colonnes
www.ville-riez.fr/Patrimoine.html
Entrée libre durant la journée. Renseignements auprès de l'office de tourisme.
La situation de Riez, au carrefour de trois vallées en fait, aux premiers temps chrétiens, le siège d'un évêché. Un

ensemble épiscopal est édifié dans le courant du Ve siècle après J.-C., sur les vestiges des thermes antiques, utilisant une partie de ses murs. Placée dans l'axe du baptistère (dont on peut voir encore les vestiges) la cathédrale fut démantelée à la fin du XVe siècle et transférée à l'intérieur des murs du village.

COLONNES ROMAINES
Chemin des Colonnes
ville-riez.fr/Patrimoine.html
Accès libre.
Posées en plein champ, ces quatre superbes colonnes en granit monolithe, surmontées d'une architrave sculptée, constituent les restes d'un temple érigé à la gloire d'Apollon, sans doute à la toute fin du Ier siècle avant J.-C. Un majestueux témoignage de la cité fondée par l'empereur Auguste qui portait le nom de *civitas Julia Augusta Reiorum Apollinaris*.

MONT SAINT-MAXIME
✆ 04 92 77 88 31
Accès libre tous les jours.
Du sommet de cette colline, la vue panoramique est superbe. Du haut de ses 637 m, le mont Saint-Maxime domine trois vallées ainsi que le parc naturel régional du Verdon. Une jolie promenade qui vous mènera du centre du vieux village à une grande place bordée d'arbres. Elle abrite une chapelle du XVIIe siècle et un monastère qui accueille des sœurs de la fraternité Sainte-Claire et propose un accueil de 3 chambres ainsi qu'une boutique. Un lieu inspirant.

Le couvert

LE CAFÉ
17, allées Louis-Gardiol
✆ 04 92 72 88 23
lecafederiez.04@orange.fr
Ouvert toute l'année. Suggestion 16,90 €. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 10,50 €.
Cette brasserie-restaurant-glacier est ouverte toute l'année et tous les jours. On s'y restaure midi et soir d'une cuisine traditionnelle faite maison. Deux belles salles intérieures, une salle bar pour l'hiver et une terrasse pour les beaux jours. Bruno et Franck nous réservent un accueil chaleureux. Ce jour, la mère tenait le bar avec leur ami Marco qui vient de temps à autre donner un coup de main pour le plus grand plaisir de la clientèle. Marco est au courant de tout et est inépuisable sur l'histoire de cette institution. Au quotidien, deux plats du jour. Parmi les suggestions : ravioles au foie gras, os à moelle, fondue Bacchus, magret de canard au miel de Riez, beau choix de viandes, de poissons et de pâtes. L'été, d'excellentes glaces sont proposées. Le plus : les personnes à mobilité réduite sont les bienvenues. Excellent accueil familial !

LE CAFÉ DE FRANCE
25, allées Louis-Gardiol
✆ 04 92 77 80 53
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi et les jours fériés de 6h30 à 20h. Menu unique à 14,50 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 10 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Le Café de France a changé de propriétaires et de décoration. C'est dans un cadre moderne que vous serez accueilli. Deux grandes salles ouvertes sur la terrasse sont à votre disposition pour des repas en famille ou entre amis. La cuisine y est familiale, simple et de qualité. Le chef prépare tous les plats du grand buffet proposé dans le cadre de la formule ou du menu. Le restaurant est ouvert uniquement le midi et vous pourrez y déguster une côte d'agneau grillée, un tartare de bœuf ou une andouillette. Le restaurant fait aussi bar/brasserie et possède un grand écran pour les événements sportifs les plus importants. Une adresse des plus conviviales.

LE REMPART
17, rue du Marché
✆ 04 92 77 89 54
www.lerempart04.com
contact@lerempart04.com
♿
Ouverture été 2019. Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 0h (dernier service à 23h). Réservation recommandée. Menus de 15 € à 39 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Bouillabaisse pour 2 personnes minimum. Bruschettas. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Boutique.
Cette adresse conviviale devient saisonnière ! Christophe et son équipe se mettent en quatre pour satisfaire vos envies. À découvrir parmi les assiettes copieuses, la farandole des spécialités provençales ou encore la véritable bourride provençale au safran. Pour les gourmands et les appétits XXL, la côte de bœuf charolaise grillée (pour deux personnes, 1 kg) ou la bouillabaisse royale aux sept poissons (pour deux personnes minimum). Belle carte de vins et très grand choix de cocktails pour l'apéritif à savourer accompagnés d'une assiette picnic, rassemblant des produits locaux.

LA TABLE TOSCANE
30, rue du Marché
✆ 04 92 77 72 67
latabletoscane@gmail.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi de 11h30 à 14h30 et le soir de 18h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menu unique à 24 € (3 plats). Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 15 € (suggestion de la semaine avec dessert). Pizza : 9 €. CB non acceptée. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Un restaurant pizzéria sympa avec terrasse situé dans une ruelle piétonne. En pleine saison, vous pourrez profiter d'un grand choix de pizzas réalisées avec des produits frais provenant d'Italie et cuites au feu de bois. Hors saison, le chef vous régale avec d'autres plats cuits au feu de bois : lasagnes, poissons ou encore camembert pommes miel. Vous pourrez aussi déguster des moules marinières selon la saison avec frites maison. Le menu enfant prend également les couleurs de l'Italie avec une pizza et une boule de glace. Le restaurant propose enfin de la cuisine à emporter, pizzas et pâtes. Le dessert du chef ? La crème brûlée à la lavande, un régal. Tous les desserts sont faits maison. Une adresse discrète, au calme avec un bon rapport qualité prix.

Le gîte

HÔTEL CIGALOU
Route de Moustiers-Sainte-Marie
✆ 04 92 77 75 60
jc.metzger@wanadoo.fr

Fermé de mi-octobre à fin mars. Accueil jusqu'à 20h. 4 chambres. Chambre double de 64 € à 78 €. Petit déjeuner : 7 €. Chèques non acceptés. Wifi.
C'est le seul hôtel ouvert toute l'année sur la commune ! Vous recherchez le calme, une ambiance familiale sans prise de tête, la simplicité, la qualité de l'accueil ? Cette adresse est pour vous. Situé à un kilomètre du centre du village et à 300 m du GR4, l'Hôtel Cigalou est tenu par la même famille depuis 1989. Le maître des lieux vaut à lui seul une halte. Sa gentillesse, sa discrétion, sa courtoisie, son professionnalisme font qu'on s'arrête au Cigalou avec plaisir. Lieu privilégié des randonneurs, cet hôtel qui n'a jamais voulu d'étoiles se dévoile avec sa terrasse donnant sur un jardin arboré. Retenez aussi que les petits déjeuners à la française sont copieux. Une adresse attachante.

HÔTEL DES COLONNES
52- 54, rue René-Cassin
✆ 06 18 29 39 02
www.hoteldescolonnes-riez.fr
contact@hoteldescolonnes-riez.fr
En face de l'hôpital.

Fermé du 11 novembre jusqu'à Pâques. 4 chambres (dont 1 suite). Chambre double 85 € ; suite 190 €. Table d'hôtes : 15 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Gratuit pour les bébés. Animaux acceptés. Restauration. Vente.
Magnifique est le maître-mot des lieux ! Il faut dire que Géraldine s'en donne la peine. Les quatre chambres spacieuses et confortables, dans un écrin de verdure, au cœur du village, sont lovées dans un ancien hôtel particulier de la fin XVII^{e}. Elles ont toutes un thème de décoration différent qui colle à l'ambiance détonante de charme et de personnalité. Rien d'étonnant, Géraldine était décoratrice et tenait une brocante. Mise à disposition d'un micro-ondes, d'une machine à café et d'un réfrigérateur. Le petit déjeuner se compose d'un assortiment de pains frais, de confitures maison, de fruits, de fromages de chèvre de chez Oudiette. A table, formules de planches : fromage avec confiture d'olives, charcuterie locale, assortiment de tomates anciennes avec mozza et basilic du jardin sans oublier la carafe de vin. Petite boutique au sein de l'hôtel avec les coups de cœur de Géraldine et de ses voyages de par le monde. Les plus : panier de pique-nique et location de paddles gonflables. Magnifique disions-nous !

HÔTEL LES 2 LIONS***
Rue Hilarion-Bourret
✆ 04 92 77 27 75
www.hotel-les-2-lions-riez.fr
hotellesdeuxlions@yahoo.fr

Ouvert de Pâques à Toussaint. 30 chambres. Chambres à partir de 100 €, petit-déjeuner inclus.
Ce 3 étoiles est bien situé, à proximité des restaurants et de tous les commerces à quelques pas du village. Les chambres sont équipées de baignoire, de WC, de télévision et de balcon. Chambres propres et confortables avec belles salles de bains. Le buffet du petit déjeuner est bien agréable sur la terrasse avec une jolie vue sur la cité. Malheureusement il n'y a pas d'ascenseur pour les personnes à mobilité réduite, ni de clim. L'accueil est à revoir à la hausse !

Campings

CAMPING ROSE DE PROVENCE***
Rue Edouard-Dauphin
Riez
✆ 04 92 77 75 45
www.rose-de-provence.com
info@rose-de-provence.com

Ouvert de fin avril à fin septembre (locations de mobilhome et chalets possible à partir de Pâques, uniquement sur réservation. Terrain de 1 ha. 78 emplacements (dont 17 locations et 1 maisonnette). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 21,30 €. Chalets jusqu´à 4 personnes de 330 € à 385 € la semaine ; bungalows pour 2 à 4 personnes de 245 € à 295 €. Par semaine pour 2 personnes. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (avec supplément). Wifi. Bain bouillonnant. Trampoline, pétanque, ping-pong, barbecues collectifs.
Un véritable camping de rêve à taille humaine ! Très bon rapport qualité/prix. Excellentes prestations. Solarium… et brumisateurs ! Barbecue collectif. Sanitaires avec baignoires, douches, sèche-cheveux, coin bébé, table et fer à repasser et, contre participation, machine à laver. Il y a aussi possibilité de s'offrir de jouer au baby-foot, de profiter d'un bain bouillonnant… et de louer un frigo ! Ombragé, spacieux et fleuri. L'entretien des sanitaires et de l'ensemble du camping est irréprochable. Nombreuses activités à proximité (randos, VTT, baignade dans les gorges du Verdon, quad...). Selon Nadine, « ce n'est pas un métier, c'est une vocation ». Bonne adresse !

Loisirs

MINI RANCH
Centre équestre – poney club
Route de Valensole
✆ 06 20 54 34 20
www.ville-riez.fr/tourisme.html
fabienne@mini-ranch.com
Balade sur rendez-vous de 9h à 12h du lundi au vendredi : 45 € par personne. CB non acceptée.
Une belle adresse familiale créée en 1981 par Jeanne et Guy, les grands parents de Fabienne, monitrice diplômée d'État et aujourd'hui responsable du ranch. Passionnée depuis sa plus tendre enfance, Fabienne propose cours, randonnées de plusieurs jours, balades de quelques

heures, stages et pension pour les chevaux. Mini Ranch s'adresse à tout public et à tous les âges. Amateurs et professionnels s'y rencontrent. Certains cavaliers viennent ici passer leurs « galops ». Les plus : les journées découverte pour les enfants, les mariages en calèche, l'organisation d'anniversaires avec animation poney, les randonnées avec tour du lac... Les 65 chevaux et poneys n'attendent plus que vous !

Sorties

LE CENTRAL
13, allées Louis-Gardiol
✆ 04 92 77 81 27
Ouvert toute l'année.
Le Central snack-bar est l'une des plus vieilles adresses de Riez. Nous prenons place à l'intérieur dans une salle moderne avec tables hautes et basses ainsi qu'un comptoir imposant ou sur la terrasse couverte et chauffée l'hiver. Les beaux jours ensoleillés, la terrasse extérieure est prisée. On y fête le beaujolais nouveau. Grand choix de bières pression. Le Central se transforme en snack le midi seulement avec des salades composées, des pizzas au feu de bois, des bruschettas, paninis ou encore cheese burgers. C'est simple et à des prix très raisonnables. Le matin, les habitués viennent prendre leur petit déjeuner. Une adresse chaleureuse !

Dans les environs

Puimoisson

AUBERGE CÔTÉ SOLEIL
Route de Digne
✆ 04 92 74 38 85
www.aubergecotesoleil.fr
dalmas.florence@bbox.fr
De juin à août, ouvert tous les jours sauf samedi midi. Le restant de l'année, fermé mardi soir, mercredi et samedi midi. Menus de 11 € à 17 €. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 11 €. Parking gratuit. Wifi.
Une cuisine traditionnelle de terroir pour cette Auberge Côté Soleil. Sa grande salle moderne et chaleureuse avec four à bois peut recevoir les groupes. Aux beaux jours, belle terrasse ombragée. L'assiette se compose de produits du terroir issus de producteurs locaux : farine bio, agneau et veau de la région, fromage de chèvre fermier, miel de lavande. Ce jour, lasagnes au saumon. Les pizzas cuites au feu de bois le soir sont excellentes. La carte des vins reflète la région et l'accueil est aux petits soins. Le plus : l'auberge propose également une suite pour 2 à 4 personnes et un gîte en demi-pension. Les enfants sont les bienvenus.

AÉRO-PROVENCE
Le Colombier
Route de Moustiers-Sainte-Marie
✆ 06 70 20 43 96
www.aero-provence.com
tom@aero-provence.com
Ouvert toute l'année. Sur réservation. Montgolfière : comptez 250 € par personne, 460 € en couple, et 145 € pour les enfants de 6 à 12 ans. Ulm : comptez 100 € pour 20 minutes, 185 € pour 45 minutes et 225 € pour une heure.
Vous rêvez de découvrir la Haute-Provence vue du ciel ? Vous êtes au bon endroit ! C'est avec Tom que vous vous envolerez pour un moment inoubliable. Aéro Provence a été créée par ce passionné qui, avec ses 30 ans d'expérience dans l'aéronautique et ses quelques 6 000 heures de vol, vous fera découvrir en toute sécurité cette magnifique région et partagera avec vous toutes les facettes du vol en montgolfière, du décollage à l'atterrissage. Les prix comprennent le vol, l'assurance, et le buffet campagnard. Vous avez également la possibilité de voler avec Tom en ULM pour découvrir les majestueux sommets enneigés des Alpes ou encore en définissant vous-même votre itinéraire avec le pilote en fonction de votre budget. Magie garantie !

Saint-Jurs

AUBERGE DE VAUVENIÈRES
Ferme de Vauvenières
✆ 06 14 98 35 05
auberge.vauvenieres@orange.fr
Fermé du 11 décembre au 6 janvier. Ouvert du mardi au samedi le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 25 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
L'Auberge de Vauvenières est située dans le parc régional du Verdon, sur le plateau de Valensole, à quelques kilomètres de Moustiers Sainte-Marie et des gorges du Verdon. C'est à Saint-Jurs, sur le site de la Ferme biologique de Vauvenières, que l'auberge est installée depuis mai 2014, ainsi que le gîte l'Amandier, labellisé Gîte de France qui peut recevoir jusqu'à dix personnes. Votre hôtesse, Marga, vous accueille sur ce très beau site dans une ambiance familiale. Les menus changent tous les jours. Selon le service et la saison, vous pouvez ainsi vous régaler d'un repas aux truffes fraîches (en saison uniquement), d'un filet mignon en croûte à la provençale, d'une tranche d'agneau trois cuissons ou encore d'un gigot d'agneau au miel de lavande et thym, petit épeautre et légumes de la ferme. Tout est fait maison et les desserts invitent à la gourmandise : tiramisu, tarte à la courge de Nice, gâteau aux noix et aux amandes ou au noix et au chocolat. A savourer dans la salle à manger, ou à l'ombre des canisses sur la terrasse ou dans le joli jardin.

HAUTE PROVENCE – LUBERON ET MONTAGNE DE LURE

FORCALQUIER

Au lumineux pays de Forcalquier, on retrouve les traditions d'une culture authentique, dans des paysages à l'harmonie sublime. Au tout début du Moyen Âge, la ville s'appelait *Font Calquier* ce qui veut dire « la fontaine du rocher » en occitan. Elle doit son nom, qui évoluera très tôt vers Forcalquier, à la source aujourd'hui presque entièrement tarie qui coulait sous les rochers de la citadelle. Pendant plus d'un siècle, les comtes de Forcalquier ont fait de leur ville la capitale d'un état indépendant avec ses propres souverains, ses lois et sa monnaie. Le XII[e] siècle fut l'âge d'or du pays de Forcalquier, en témoignent les nombreux édifices romans de sa région. En 1195, la rivalité qui existait entre les maisons comtales de Forcalquier et de Provence prit fin avec le mariage de la comtesse de Forcalquier, Gersende de Sabran, et du comte de Provence, Alphonse II d'Aragon. Leur fils Raimond Bérenger V hérite des deux comtés et se marie avec Béatrix de Savoie. De leur union naissent quatre filles que l'on nomma joliment « les quatre reines », toutes destinées à coiffer une couronne royale. L'aînée, Marguerite, devint la femme du futur saint Louis. Les deux sœurs suivantes devinrent respectivement reine d'Angleterre et impératrice d'Allemagne. La cadette Béatrix, héritière de Provence, épousa en 1246 Charles d'Anjou et fut ainsi Reine de Naples. La ville a gardé peu de vestiges du temps où elle accueillait dans ses murs diplomates, seigneurs, troubadours et marchands. Après avoir été placés sous l'autorité de la maison d'Anjou, les comtés de Forcalquier et de Provence furent conquis par la couronne de France en 1481 suite à un siège de trois mois. De nos jours, Forcalquier demeure l'un des centres culturels de Haute Provence..

■ **OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL PAYS DE FORCALQUIER MONTAGNE DE LURE**
13, place du Bourguet
BP 15
✆ 04 92 75 10 02
www.haute-provence-tourisme.com
bienvenue@haute-provence-tourisme.com
Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h. wi-fi gratuit et illimité ; coin enfants. Visites guidées de la vieille ville en saison, le mardi à 17 heures sur réservation (minimum 5 personnes) et toute l'année sur demande pour les groupes. Renseignements et réservations à l'Office de Tourisme.
A deux pas de la vieille ville, l'équipe de l'office de tourisme vous conseille afin de vous permettre de profiter au mieux de toutes les richesses de ce territoire exceptionnel : découverte du patrimoine architectural ou naturel, activités sportives voire extrêmes, marchés et artisanat

Le pastis Bardouin, le pastis aux 65 arômes

C'est au cœur de Forcalquier que les Distilleries et Domaines de Provence cultivent depuis des décennies le savoir-faire ancestral des marchands d'herbes médicinales installés au pied de la montagne de Lure. C'est dans ce contexte particulièrement propice qu'est né le fameux pastis Bardouin, fort apprécié des connaisseurs. Il faut dire qu'il n'a de commun avec ses concurrents éponymes que le nom. Il assemble pas moins de 65 essences de plantes, des aromates classiques de la Provence au lointain anis étoilé, originaire de Chine ! Résultat ? Il gagne haut la main tous les concours agricoles et il est devenu le « chouchou » des restaurants étoilés et des épiceries fines. Certains grands chefs l'utilisent même pour aromatiser leurs plats. Sur le site de la distillerie on retrouve des idées de recettes et de cocktails. La gamme des produits ne s'arrête pas au pastis Bardouin. Cette distillerie produit également les « grands classiques » comme le RinQuinQuin (un aperitif à la pêche), la gentiane de Lure, la célèbre absinthe et les liqueurs provençales comme la farigoule ou le génépi.

◗ **Le RinQuinQuin** mais quel est donc ce curieux nom ?
Il désigne en provençal une boisson revigorante. Étonnant mélange de pêches de la vallée de la Durance, de feuilles de pêchers cueillies à l'automne, de sucre de canne et de vin blanc du Luberon, RinQuinQuin est un apéritif rond et délicat. Il est issu d'une recette familiale affinée par les Distilleries et Domaines de Provence.

■ **DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE**
9, avenue Saint-Promasse
✆ 04 92 75 15 41

local, tourisme culinaire, visite d'ateliers d'artistes ou randonnées dans la montagne de Lure sont autant de moments précieux à vivre au pays de Forcalquier.

Points d'intérêt

Monuments

CATHÉDRALE NOTRE-DAME DU BOURGUET
10, place du Bourguet
✆ 04 92 75 02 01
Gratuit.
Marquant l'entrée dans la vieille ville, ce monument majeur de Forcalquier impressionne par ses dimensions et l'atmosphère qui s'en dégage. Doté d'une nef centrale en berceau brisé, d'un chœur, d'un transept roman et d'un clocher qui datent du début du XIII[e] siècle, il est considéré comme le premier témoignage d'art gothique grâce à son abside. Les nefs latérales et le campanile datent eux du XVII[e] siècle. Vous remarquerez un orgue magnifique dont les premiers tuyaux remontent à 1629. Vous aurez peut-être l'occasion de l'entendre si vous êtes présent lors d'un office ou d'un des nombreux concerts organisés dans cette superbe cathédrale.

Musées

ARTEMISIA MUSEUM
Couvent des Cordeliers
Boulevard des Martyrs-de-la-Résistance
✆ 04 92 72 50 68
artemisia-museum.fr
contact@artemisia-museum.fr
Fermé en janvier. Ouvert de mai à septembre du lundi au dimanche de 9h30 à 12h30, et de 13h30 à 19h. De février à avril et d'octobre à décembre du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h, le dimanche de 10 à 12 et de 13h30 à 18h.Tarif des visites libres : Gratuit jusqu'à 9 ans. Adulte : 6 € (et + de 16 ans). Enfant (de 10 à 15 ans) : 4 €. Groupes 10 et +, contacter le musée. Pour les ateliers se renseigner pour thèmes, jours et tarifs. Exemple : atelier d'initiation à l'œnologie : découverte des vins du terroir ainsi qu'atelier « art de l'apéritif en Provence ». Produits cosmétiques et agro-alimentaires locaux, livres, en vente à la boutique.
Sur l'emplacement de l'ancien couvent des Cordeliers, cohabitent harmonieusement 3 espaces aux prestations différentes. A l'intérieur, un pôle de formation universitaire, l'Université européenne des senteurs et des saveurs, d'accès réservé. Et l'Artemisia Muséum (du nom d'une famille de plantes) qui propose une plongée au cœur des secrets des plantes médicinales et aromatiques (agro-alimentaires ou/et cosmétiques) de la Haute Provence (et particulièrement de la montagne de Lure qui est un site inscrit au patrimoine de l'Unesco pour la richesse de son exceptionnelle bio-diversité.) à travers 7 espaces de découverte interactifs. Divers ateliers passionnants, pour petits et grands, autour des plantes de la région sont proposés tout au cours de l'année (sur inscription préalable) et depuis 2018 un atelier plantes et bien-être en juillet-août. Le Couvent des Cordeliers, lui même successeur d'un des premiers prieurés franciscains de Provence datant du XIII[e] siècle, a été occupé jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle. Restauré à partir de 1963, les extérieurs du couvent se visitent en accès libre toute l'année. A voir la porte des Cordeliers (XIV[e]), dernier vestige des six portes que comptait l'enceinte fortifiée.

Le couvert

L'AÏGO BLANCO
5, place Vieille
✆ 04 92 75 27 23
Fermé en janvier. Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Menus de 19 € à 25 €. Menu enfant : 10,80 €. Formule du midi : 15 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Ce restaurant, plein de charme, s'adapte aux saisons, sur la place Vieille de Forcalquier, pittoresque et bordée de rues pavées. L'été, sur la terrasse aux arceaux fleuris et bâchés, vous dégusterez une cuisine provençale comme la cuisse de canard confite à la tapenade d'olives vertes avec son flan de poivrons et sa poêlée de courgettes, les pieds et paquets, la daurade simplement grillée au sel de Camargue et huile d'olive vierge, le carpaccio de bœuf-parmesan, le canard au miel de lavande. Les desserts sont aussi maîtrisés comme la tarte tatin avec sa boule de glace vanille cannelle et les profiteroles au chocolat, classiques et réussies. L'hiver, c'est dans l'une des 3 salles que la cuisine savoyarde, avec ses fondues, vous réchauffera. Jetez un œil sur la salle baroque avec ses moulures au plafond, et… aux toilettes (si, si ! certains vont y puiser des idées déco !) avec vasque et pierres de Manosque au mur. L'Aïgo Blanco qui signifie l'eau blanche (de la couleur du Pastis d'antan), est une très charmante adresse.

AUX DEUX ANGES
3, place Saint-Michel
✆ 04 92 75 04 36
Ouvert toute l'année. Fermé 3 semaines en janvier. Du mercredi au lundi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 22h30. Fermé le lundi soir et le mardi. Réservation recommandée. Menu unique à 17,50 € (entrée, plat et dessert au choix). Menu enfant : 7,50 €. CB non acceptée. Chaises bébé. Terrasse.
Dans un décor marqué par la présence d'anges et angelots en grand nombre, la douceur prédomine jusque dans l'assiette. On y retrouve les saveurs de la cuisine familiale, le plaisir des plats mijotés de grand-mère. Les propositions sont d'inspiration provençale ou française, toutes issues de l'alliance des produits du terroir et de la passion du chef. Le service est à l'image des plats : souriant et goûteux. Le menu unique vous invitera à déguster : boulettes d'agneau aux aubergines, sauté de veau aux tomates et olives, cuisse de lapin rôtie à la moutarde, ou encore un ragoût d'escargots aux légumes d'été et son petit épeautre. Les desserts maison bien entendu ont eux aussi un parfum d'enfance : fondant au chocolat, crumble aux fruits de saison et même, jolie surprise, un gâteau renversé au melon ! Un excellent rapport qualité-prix dont on profite en terrasse lorsque le temps le permet. Bref, un rendez-vous en toute simplicité où l'on ne boude pas son plaisir. Attention, mieux vaut réserver !

LA CRÊPERIE
4, rue des Cordeliers
✆ 04 92 75 01 01 – jackbaby@wanadoo.fr
Fermé du 5 novembre au 14 février. Ouvert du mercredi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menus de 21 € à 26 €. Carte : 14 € environ. Menu enfant : 10,50 € (ou formule entrée + plat ou plat + dessert : 9 €). Plat du jour : 11,80 €. Formule entrée + plat ou plat + dessert : 16 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
La spécialité d'une crêperie, ce sont les crêpes... même si on propose ici aussi des salades variées, des pâtes fraîches et de belles grillades dans une charmante salle voûtée avec des murs de pierres apparentes. On aime l'incroyable choix de galettes dont la « cabane » fourrée au reblochon et aux pommes de terre, jambon cru, oignons et crème fraîche. Côté dessert, c'est la crêpe à la marmelade d'oranges amères flambées au Grand Marnier qui remporte nos suffrages. Points forts : des assiettes très copieuses, un service rapide, la bonne idée des crêpes glacées et la qualité des galettes qui n'ont rien à envier à leurs cousines bretonnes !

LES TERRASSES DE LA BASTIDE
Route de Banon, Quartier Beaudine
✆ 04 92 73 32 35
www.lesterrassesdelabastide.fr
lesterrassesdelabastide@yahoo.fr
♿
Fermeture annuelle du 17 décembre au 5 janvier. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir ; du mardi au vendredi et le dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 35 €. Menu enfant : 12 €. Entré-plat 23€, Plat-dessert 21€. American Express. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Le restaurant est celui de l'hôtel la Bastide de Saint-George. Ouvert à tous, il propose une cuisine semi-gastronomique dans une ambiance feutrée et reposante. Le chef Joël Juglaret, disciple d'Escoffier, met en valeur les plats provençaux mariant les produits frais et régionaux de saison. Ses spécialités ? L'agneau du Pays et le poisson grillé. A découvrir par exemple sa bruschetta provençale, brousse de chèvre frais, tomate et mesclun ; sa charlotte d'agneau de Sisteron accompagnée par un risotto de petit épeautre ou encore ses profiteroles et poires pochées. Les vins sont de Provence et du Luberon et la plupart sont issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. Une adresse pleine de gourmandise dans un très joli cadre que vous pouvez admirer de la véranda. La cuisine raffinée change tous les trois mois pour le plaisir des gourmands et des gourmets.

Le gîte

LE MAS DE FONTEFIGUIÈRES
Campagne des Dragons
Ancienne route de Dauphin
✆ 04 92 74 04 04
www.mas-de-fontefiguieres.com
contact@defontefiguieres.com
Relais du Silence. Ouvert du 12 avril à mi octobre 2019. Accueil jusqu'à 23 h. 16 chambres. Chambre simple à partir de 99 € ; chambre double à partir de 159 €, à partir de 139 € la nuit ; suite à partir de 174 €. Pension complète : 55 € (petit déjeuner, déjeuner et dîner). Demi-pension : 40 € (petit déjeuner et dîner). Petit déjeuner : 16 €. Parking inclus. Etablissement dédié au mieux-être réservé aux adultes. Prix indiqué pour 1 nuit, dégressif ensuite. Inclus : l'accès aux pratiques corporelles douces, l'utilisation des équipements sportifs, de loisirs et de détente, et serviette de piscine. Egalement disponibles : formules tout compris de 2 à 7 nuits. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (vegétarienne). A noter : télévision payante (20 € par séjour). Tv satellite. Location de VTT, appareils de musculation, parcours de santé, ping-pong, piscine, tennis, terrain de beach-volley, terrain de pétanque, trampoline, baby-foot, bibliothèque, billard, échiquier, dortoir de plein air, piano, spots de méditation, jeux...
Dans un mas du XVIII[e] siècle rénové avec goût et authenticité (tout ici vient de France ou d'Europe, y compris la literie !), vous passerez des vacances détente dans l'une des 15 chambres ou suite tout confort et équipées d'une terrasse. Cet hôtel universitaire du Mieux-Être est un hôtel végétarien. Il propose en plus de vous chouchouter, de prendre soin de vous à travers de nombreux cours (facultatifs) compris dans le prix de la chambres. Au programme : anti-gym, Qi Gong, reliance à la nature, relaxation, yoga, méditation, gym toïste, aromathologie… 25 pratiques en tout. Vous aurez également accès à de multiples activités, billard, baby-foot, piano, tennis ou piscine. Côté papilles, une nourriture saine et biologique : soupes, salades, légumes et céréales, fruits frais, tisanes sans oublier les végétales ! Une nouvelle philosophie de vacances pour la santé du corps et de l'esprit dans un cadre magique. Une autonomie acquise pour prolonger le plaisir en rentrant chez soi.

HÔTEL CHAREMBEAU***
Route de Niozelles
✆ 04 92 70 91 70 – www.charembeau.com
contact@charembeau.com
♿
Qualité Tourisme. Fermé du 15 novembre au 1er mars. Accueil jusqu'à 20h30. 25 chambres (et 9 en formule résidence). Chambre double de 90 € à 160 € ; suite de 190 € à 210 €. Petit déjeuner : 15 € (ouvert à la clientèle extérieure). Parking inclus. Lit bébé : 5 € par jour. Formule résidence (avec cuisinette) : de 910 € à 1 470 € par semaine selon la période et la superficie (ménage inclus). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (sous conditions – 6 € dans certaines chambres). Wifi gratuit. Restauration (assiette de pays : 18 €. Pique-nique à emporter : 12 €). Tv satellite. Hôtel éco-responsable labellisé Accueil du Parc.
Cette ferme du XVIII[e] siècle tenue par la famille Berger est une étape de charme. Dans 7 hectares de prés et de collines, vous pratiquerez tennis, volley, badminton, ping-pong ou vélo (que vous pouvez louer sur place). Une belle piscine chauffée vous tend également les bras. Deux formules d'hébergement sont proposées : chambres traditionnelles et petits déjeuners ou chambres (de 2 à 4 personnes) en résidence à la semaine avec cuisinette. Vous profiterez des terrasses, des ombrages du parc et du room-service pour déguster l'assiette du pays de 12h

à 20h : charcuterie, crudités, fromages et pâtisseries. Pour un repas plus complet, comptez sur vos hôtes pour vous conseiller les meilleures tables du coin et vous y conduire si vous êtes sans véhicule à moteur. Une belle adresse.

■ **HÔTEL LA BASTIDE SAINT-GEORGES******
Route de Banon ✆ 04 92 75 72 80
www.bastidesaintgeorges.com
bastidesaintgeorges@wanadoo.fr

Fermeture de mi-novembre à mi-mars. Ouverture sur demande en inter-saison pour les groupes et séminaires. Accueil 24h/24. 26 chambres (une villa sur le domaine et 12 villas en location). Chambre double de 135 € à 340 € ; chambre triple de 225 € à 315 € ; studio / appartement de 250 € à 370 €. Sur demande. Petit déjeuner buffet : 23 €. Parking inclus. Offres spéciales disponibles sur le site Internet. American Express, Chèque Vacances. Deux chambres adaptées PMR. Animaux acceptés (10 € par jour). Réceptions et mariages. Restauration (sous la tonnelle en juillet et en août uniquement de 12h30 à 15h : salades copieuses, tartes et glaces artisanales. Restaurant indépendant situé sur le même domaine : « les Terrasses de la Bastide »). Canal +. Carte de soins par Omnisens Paris.
Situé en lisière de forêt, sur la route de Banon, cet hôtel luxueux est paré d'une élégante décoration rehaussée de couleurs et de matières naturelles. Les chambres, tout confort, bénéficient de la climatisation, d'un mini-bar, d'une TV, du wi-fi, de terrasses privées et parfois même d'un jardin à usage exclusif. Deux chambres sont accessibles aux personnes handicapées. Vous pouvez demander un massage aux huiles essentielles ou un drainage lymphatique dans le spa très zen et profiter des deux piscines : intérieure et extérieure. Le restaurant Les Terrasses de la Bastide, indépendant, est situé sur le même domaine.… Et si vous tenez à cuisiner vous-même, une villa de près de 60 m² vous attend sur le domaine. Luxe, calme et volupté.

Chambres d'hôtes

■ **LES ÂNES DE FORCALQUIER**
Lieu-dit Pouvarel, Ancienne route de Dauphin
✆ 06 89 15 08 63
www.anes-forcalquier.com
contact@anes-forcalquier.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (sur rendez-vous). 2 chambres (plus 3 tentes lodges et 1 gîte). Chambre double 70 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Tentes lodges : nuit pour 2 personnes 65 € petit déjeuner inclus (10 € par personne supplémentaire) ; de 300 € à 500 € la semaine. Gîte 4-6 personnes de 450 € à 770 € la semaine. Balades avec un âne, sur rendez-vous, de 25 € à 45 € par âne selon la durée. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Excursions (balades et activités avec les ânes toute l'année, sur rendez-vous).
Dans un cadre magnifique, la campagne Pouvarel propose deux chambres d'hôte avec petit déjeuner, un gîte parfaitement équipé pour 4 à 6 personnes mais aussi, du mois d'avril au mois d'octobre, deux grandes tentes lodges pour dormir confortablement en pleine nature. Les tentes situées au fond du pré sont équipées de couchages pour 4 personnes et d'une petite cuisine, ce qui permet une complète autonomie. On profite aussi de la très belle piscine extérieure aménagée dans l'ancien bassin de cette ferme tarabiscotée et rénovée de très belle façon par de jeunes et charmants propriétaires.

■ **DOMAINE DU BAS CHALUS**
Route de Niozelles
✆ 04 92 75 05 67 – www.baschalus.fr
contact-lemoulin@orange.fr
Depuis autoroute A51 sortie 19 (Forcalquier) à 8 km sur la droite. Depuis Forcalquier direction autoroute A51 2 km à gauche.

Bienvenue à la Ferme. Ouvert toute l'année. 6 chambres (et nombreux gîtes à la location). Chambre double de 54 € à 64 € ; chambre triple de 78 € à 86 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Gîtes à louer à la semaine de 2 à 11 personnes de 168 € à 1 102 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés (21 € par semaine). Wifi gratuit. Restauration (23 € à 28 €. Repas de fêtes et accueil de groupes et autocaristes). Vente (platscuisinés, charcuterie, viande). Egalement à disposition un terrain de camping en bordure de rivière : 19 € l'emplacement + 2 personnes + électricité.
Ce domaine comprend deux bâtisses distantes de 150 mètres : le moulin avec ses chambres d'hôte, ses gîtes ou encore le camping à la ferme, et la ferme avec ses chambres d'hôte, ses gîtes, sa ferme-auberge et la vente directe de produits. Que ce soit pour un séjour d'une ou plusieurs nuitées, vous pourrez apprécier l'authenticité des lieux ainsi que le calme de la nature environnante. Henri est passionné d'animaux ; ils sont donc nombreux dans cette ferme-auberge qui propose gîtes et chambre d'hôtes : vaches, brebis, porcs, poneys, ânes mais aussi zébus, buffles ou cervidés. Un paradis pour les enfants qui peuvent participer à de menus travaux de la ferme. Les hébergements sont simples et les repas (réservation recommandée) sont concoctés à partir des produits de la ferme (bio) avec des spécialités fromagères et des spécialités de viande : bœuf, porc, agneau, buffle ou zébu à toutes les sauces ou presque ! Les gros appétits sont comblés avec un menu entrée, plat, fromages à volonté et dessert. Attention, la cuisine fait relâche de décembre à février. Une adresse pour découvrir la vie à ferme ou renouer avec le terroir dans un environnement préservé.

Campings

CAMPING INDIGO FORCALQUIER***
Route de Sigonce
✆ 04 92 75 27 94
www.camping-indigo.com
forcalquier@camping-indigo.com

Fermé d´octobre à avril. Terrain de 4 ha. 72 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15,50 € à 23,70 €. Mobil-homes pour 1 à 4 personnes de 71 € à 119 € la semaine ; chalets pour 1 à 6 personnes de 71 € à 117 €. Tente de 48 € à 105 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (4 €). Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Animations. Excursions.

Aux portes du parc régional du Luberon, à vous le soleil et une région pleine de charmes dans ce camping de 126 emplacements ombragés pouvant accueillir jusqu'à 500 personnes.Typiquement provençal, il est situé à moins de 500 m de Forcalquier avec tous ses commerces et services. Vous avez le choix entre louer des emplacements de camping mais aussi des mobile-homes, chalets et tentes et vous bénéficiez également des nombreuses animations conviviales organisées pour petits et grands. La piscine est appréciée lors des grosses chaleurs estivales. Ce camping fait partie du réseau des campings nature Indigo / Huttopia. A noter qu'il offre la possibilité de louer sur place un kit « prêt à camper », tente et matériel : tout est inclus ! Le camping propose également une location de vélos. A noter aussi qu'il n'est qu'à 20 km de la montagne de Lure ou bien d'un site de montgolfière. Une bonne adresse !

Loisirs

LES ÂNES DE FORCALQUIER
Lieu-dit Pouvarel
Ancienne route de Dauphin
✆ 06 89 15 08 63
www.anes-forcalquier.com
contact@anes-forcalquier.com

Ouvert toute l'année. Sur rendez-vous. De 25 € à 45 € par âne selon la durée de la balade. Chèque Vacances.
Dans sa ferme rénovée où poules, chèvres, chiens et chevaux vivent en harmonie, Guillaume Pellenq vous attend avec ses ânes pour des balades découvertes dans la garrigue environnante, paysage magnifique. Les plus petits des visiteurs (jusqu'à 8 ans) pourront monter sur les ânes alors que les plus grands marcheront à côté, les bêtes portant les sacs de pique-nique. Si vous connaissez bien l'animal, vous pouvez tenter les randonnées de 6 km (2h) ou 15 km (5h) avec l'aide d'un topo-guide et armé de patience ! Si vous ne savez pas comment faire avancer un âne, Guillaume propose des activités encadrées : chasse au trésor, atelier découverte de l'animal, randonnée ou la balade au coucher du soleil qui vous mène sur les hauteurs de Mane d'où la vue à 360° est à couper le souffle. Sur demande, il est possible d'organiser des randonnées sur plusieurs jours et des goûters d'anniversaire. Et si le lieu vous plaît, vous pouvez également y séjourner avec au choix la location d'un gîte, d'une chambre d'hôte ou d'une tente safari toute équipée !

FRANCE MONTGOLFIÈRES
✆ 04 92 75 10 02
www.franceballoons.com
reservations@francemontgolfieres.com
Ouvert d'avril à fin octobre. Les vols en montgolfière à Forcalquier n'ont lieu que le matin, car l'après-midi les conditions atmosphériques ne le permettent pas. Renseignements et billets auprès de l'office de tourisme. 189 € pour un vol en semaine et 229 € le week-end. Vol duo 409 € Enfant : 158 €.
Le vol en montgolfière commence par un rendez-vous devant l'office de tourisme au lever du soleil ! L'équipe vous prend ensuite en charge, direction le site d'envol. Et là, c'est parti pour une aventure magique de 3 heures 30 environ. Admirez les villages perchés et autres champs de lavande de votre nacelle : cette vue du ciel restera gravée dans votre mémoire ! L'équipe de France Montgolfières vous offrira une collation à l'atterrissage, de quoi échanger vos impressions à chaud. Offres de dernière minutes sur le site Internet uniquement.

Emplettes

UNIVERSITÉ EUROPÉENNE DES SENTEURS ET DES SAVEURS
Couvent des Cordeliers
✆ 04 92 72 50 68
www.uess.fr
contact@uess.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 13h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h. Horaires valables pour la boutique ; fermeture en janvier. L'Université, elle, est ouverte toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Livraison possible (boutique en ligne).
Le couvent franciscain des Cordeliers regroupe l'Artémisia Museum ainsi qu'une prestigieuse université unique en son genre. Créée en 2002, elle est « un centre de formation, de recherche et de promotion dédié à la valorisation du végétal aromatique et cosmétique ». Une véritable référence de la filière des plantes à parfum et aromatiques, de l'industrie cosmétique et agro-alimentaire. Par ailleurs, c'est le seul centre en France habilité à donner le titre de savonnier. La boutique du site regroupe des produits issus du savoir-faire et du terroir local ainsi que des ouvrages. De quoi repartir avec un condensé de Provence dans vos bagages pour prolonger la magie de votre séjour.

Panier gourmand

MAISON TELME
11, rue Berluc-Pérussis
✆ 04 92 30 53 45
www.maisontelme.com
info@maisontelme.com
Ouvert le lundi de 9h à 13h ; du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Livraison possible (boutique en ligne).
Véritable institution, la Maison Telme a été fondée à Oraison en 1947. L'entreprise familiale soutenue par la Région PACA et par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural maintient la tradition de conserveur de Provence. En ligne ou au sein de la jolie boutique de Forcalquier, vous pouvez remplir vos paniers de : terrines artisanales variées (chevreuil, lapin, canard, faisan...) agrémentées de safran, ail confit, figues, poivrons et autres herbes et aromates. L'enseigne privilégie bien sûr les produits locaux et met en vedette la lavande, les amandes de Valensole, le célèbre fromage de Banon ou encore le pastis ! A compléter par de délicieux légumes à

tartiner comme cet original « fenouil, citron, romarin » ainsi que des sels et des riz parfumés. Vous hésitez ? Rassurez-vous, des dégustations sont régulièrement organisées.

Vins et alcools

■ **DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE**
9, avenue Saint-Promasse
✆ 04 92 75 15 41
www.distilleries-provence.com
boutique@distilleries-provence.com
Basse saison : ouvert le lundi de 10h à 19h ; du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : le lundi et du mercredi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 13h. Fermé de janvier à mars. Livraison possible (boutique en ligne). Dégustation gratuite. Les visites de groupe sont à réserver au minimun 15 jours à l'avance.
Cela fait plus de 100 ans que les Distilleries et Domaines de Provence imaginent et/ou fabriquent des spécialités apéritives ou digestives tels pastis, rinquinquin, farigoule (liqueur de thym) et absinthe pour les plus célèbres. Ici on parle de cueillette, d'alambic, de sélection, de provenance, de maturité et d'exigence. Héritière d'une tradition plusieurs fois millénaire, avec la cueillette des « simples » dans la montagne de Lure, un environnement préservé et renommé pour la richesse et l'abondance de ses espèces végétales, cette entreprise continue à distiller ces plantes et à fabriquer, pour le monde entier, ces alcools de caractère qui n'existent nulle part ailleurs. À découvrir et déguster dans la boutique dédiée.

Marchés

■ **MARCHÉ DE FORCALQUIER**
Place du Bourguet
Place Martial-Sicard et Place Saint-Michel
www.forcalquier.com
bienvenue@haute-provence-tourisme.com
Ouvert le lundi de 8h à 13h. Mise à disposition de parkings gratuits avec navettes durant l'été.
Le marché hebdomadaire de Forcalquier fait partie des marchés les plus réputés des Alpes-de-Haute-Provence. Son origine remonte au Moyen Âge. Chaque lundi, il réunit plusieurs milliers de personnes venues profiter de la présence de 200 à 250 exposants selon la saison. Une véritable institution ! Sur les étals : fruits et légumes, poissons et produits de la mer, produits de boucherie et de charcuterie, produits biologiques et naturels, produits de producteurs locaux et issus de l'artisanat local (terres cuites, étoffes...) mais aussi vêtements, meubles, jouets, fleurs et plantes... Bref, de quoi remplir son panier mais aussi faire le plein de saveurs, de senteurs et de couleurs qui le caractérisent. À noter qu'en hiver seulement vous pourrez vous y procurer également de délicieuses truffes noires (*Tuber melanosporum*) fraîches en provenance de truffières de la région. Et si vous appréhendez la foule, rien ne vous empêche d'opter pour le marché paysan du jeudi, un rendez-vous à taille humaine où sont proposés exclusivement des produits biologiques et/ou locaux. Autre avantage : il a lieu de 15h à 19h. Parfait pour ceux qui ne font pas partie de la catégorie des lève-tôt !

Dans les environs

Banon

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place de la République
✆ 04 92 72 19 40
banon.accueil@wanadoo.fr
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Mi-avril au 30/06 : du lun. au sam. 9h-12h et 14h-17h. Du 01/09 à mi-octobre : du lun. au sam. 9h-12h et 14h-17h. Mi-octobre à mi-avril : lun. 14h-17h, mar. et jeu. 9h-12h et 14h-17h, merc., ven. et sam. 9h-12h.

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE HAUTE DE BANON**
Vieux village ✆ 04 92 72 19 40
www.village-banon.fr
banon.accueil@wanadoo.fr
Ouverture au gré des évènements programmés. Haute saison : ouvert tous les jours de 11h à 19h. Gratuit. Animations.
Le village de Banon fait partie de ceux qui réservent les plus belles surprises. Au gré d'une ruelle, vous voilà foulant les pavés du vieux village. Une fois passée la superbe porte fortifiée du XIV[e] siècle, vos pas vous mènent jusqu'aux vestiges des remparts d'où vous pouvez admirez la montagne de Lure et les toits de tuiles typiques. C'est là qu'a été construite l'église médiévale. D'abord chapelle pour les habitants du château, elle devient officiellement église paroissiale en 1350. Agrandie en 1652 puis en 1733, elle a été saccagée lors de la Révolution avant d'être restaurée en 1826. Depuis 2005, l'Église Haute désormais « déconsacrée » est un haut lieu de la vie culture locale. D'avril à octobre y sont organisés des expositions, des représentations théâtrales, des concerts... permettant à plus de 20 000 visiteurs par an de profiter de son acoustique exceptionnelle et de son atmosphère tout simplement magique.

Le couvert

■ **LA BRASÉRADE**
2, rue Meffre
✆ 04 92 73 32 77
Ouvert tous les jours en juillet et août. Hors saison fermé le lundi soir, mardi soir et mercredi. Menus de 15 € à 18 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 14 €. Vin au verre.
Pour cette Brasérade, un cadre rustique et chaleureux fait de bois. Deux salles intimistes, l'une au rez-de-chaussée, l'autre à l'étage. C'est un peu la cantine du coin des habitués. Patricia propose des pizzas avec une quinzaine au choix et cuites au feu de bois. Vous choisirez entre sauce tomate et crème fraîche dont la Banon, la Roquefort, l'Alsacienne ou encore la Spéciale. Les lasagnes maison sont à la bolognaise ou végétariennes. Les grillades sont au diapason et les plats chauds aux saveurs de Provence. Quant à l'accueil, il est familial et convivial. L'été, la terrasse se déploie autour de la fontaine.

L'URSULE
Rue Pasteur
✆ 04 92 74 05 93
www.latabledepanturle.eu
frankvdvelde@hotmail.com
Ouvert toute l'année. Fermé dernière semaine de novembre. Du samedi au mardi de 10h à 18h. Tartines de 5 à 10 €, patisseries de 4 à 10 €... Terrasse. Cour intérieure.
À l'Ursule (ex-Table de Panturle) Griet et Franck, continuent un accueil charmant et un service sympathique et efficace. Cet établissement a changé de concept. Il se partage désormais entre un salon de thé et une petite restauration gourmande ainsi qu'une épicerie fine avec vente de vins ainsi qu'une boutique de cadeaux et parfums. Vous pourrez donc y déguster un verre, accompagné ou non de tartines gourmandes, ou un thé accompagné éventuellement de tapisseries sur sa terrasse, ou dans sa cour intérieure ombragée. A moins que vous ne préfériez y faire vos emplettes. À l'intérieur la salle moderne est conviviale aux tons dominants de vert et de blanc. Pour la restauration tout est fait maison, même le pain.

LES VINS AU VERT
Rue Pasteur ✆ 04 92 75 23 84
www.restaurant-caviste-banon-04.fr
lesvinsauvert@orange.fr
Ouvert toute l'année. Cogés en Javier et première quinzaine de février. Mercredi et dimanche, le midi de 10h à 15h et du jeudi au samedi, le midi et le soir de 17h30 à 23h. Réservation recommandée. Formule : 13,50 € (ardoise gourmande le midi, 15 € le soir et le dimanche). Vin au verre. Plat le week-end entre 12,50 € et 13,50 €. Le verre de vin à partir de 3,50 €. Accueil des groupes. Bar à vins, vins à emporter.
Une belle adresse à découvrir pour la cave à vins bien sûr, sa décoration à la fois industrielle et traditionnelle mais aussi pour ses assiettes gourmandes et généreuses préparées par le patron avec beaucoup de soin. Ces assiettes proposent aussi bien une cuisine du monde avec des plats libanais ou inspiré d'Amérique du Sud que des recettes du terroir fleurant bon les souvenirs d'enfance (rôti de porc aux pruneaux, curry d'agneau) ou encore la Provence (mesclun cake aux olives noires, fromages et tomates confites). Un beau voyage pour les papilles, toujours accompagné des meilleurs vins. Afin d'apprécier les spécialités locales, vous trouverez également des ardoises de charcuterie et de fromages. Pour les plus gourmands, le chef propose chaque jour une sélection de desserts copieusement servis. Une pause s'impose !

LES VOYAGEURS
Place de la République
✆ 04 92 73 21 02
restaurant.lesvoyageurs0610@orange.fr
♿
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Ouverture dès 7 heures. Fermé le lundi. Fermé tous les soirs en hiver. Réservation recommandée. Menu unique à 28,50 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 13 € (15 € le week-end). Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse. Animations.
Depuis le 1er janvier 2018, avec Fanny et Cyril, c'est la troisième génération qui reprend le flambeau des Voyageurs. La carte a été renouvelée avec de petits producteurs locaux. La qualité de l'assiette est toujours de mise. En basse saison, vous prendrez place dans l'une des deux salles revisitées au style épuré et coloré. Les personnes handicapées sont les bienvenues tout comme les motards qui connaissent bien l'adresse. Vous pourrez manger auprès d'autres « voyageurs » une cuisine du terroir exclusivement à base de produits frais (légumes et viandes). En terrasse, vous pourrez vous attabler dès l'aube pour le petit déjeuner, ou bien faire une pause déjeuner composée au choix d'un excellent agneau de pays, d'un menu autour du fromage de Banon et de pieds paquets, d'une salade de Banon associant de la tomme du même nom, des toasts à la tapenade et des pommes, d'une assiette de charcuterie artisanale de la boucherie Giraud, ou encore du fameux feuilleté de Banon au basilic. A l'automne et en hiver, champignons et gibiers entrent à la carte ainsi que les délicates truffes. Le vendredi, place est faite à l'aïoli. Une succession de délices.

Le gîte

LE DOMAINE DE PUYHARAS
Le-Puy-de-Vial ✆ 04 92 73 23 09
www.gites-puyharas.com
puyharas@wanadoo.fr

Gîtes de France (3 épis). Fermé du 5 novembre au 27 avril. Certains gîtes sont disponibles pendant les vacances de Noël. De 545 € à 1 260 € la semaine selon saison. Gratuit pour les enfants de moins de 2 ans. Pour les bébés lits, chaises et baignoires à disposition gratuitement sur réservation. 10 gîtes de caractère équipés de 4 à 26 personnes (2 240 € le gîte pour 16 personnes). CB non acceptée. Animaux acceptés (box et prés pour les chevaux). Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Salon de jardin, location de draps. Parc avec barbecue et coin repas. Salle de réception pour 100 personnes.
Au cœur de 5 hectares de verdure, trois mas du XVIe siècle qui formaient autrefois un hameau abritent aujourd'hui 10 gîtes équipés pour recevoir près de 90 personnes. Dominés par le village médiéval de Banon, ils bénéficient d'une vue panoramique sur le parc régional du Lubéron et la montagne de Lure. Indépendants, ils préservent l'intimité de chacun, offrant des séjours reposants où les chiens ne sont pas admis. Une piscine et un tennis, un mini-terrain de foot, un boulodrome, des tables de ping-pong et un terrain de volley sont à disposition. Le propriétaire des lieux est écrivain et peintre : il saura vous faire partager son amour pour sa superbe région.

FONTAINE DE CRÈME
Lieu-dit Fouent Crema
D112 ✆ 09 61 36 71 38
www.fontainedecreme.com
fontainedecreme@gmail.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres (et 1 gîte en location). Chambre double de 90 € à 120 €. Demi-pension (sur

demande). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 35 € (par nuit). Parking. Pour 8 personnes (2 chambres). De 650 € à 850 € la semaine selon saison. Pour le gite. Prix dégressifs à partir de 2 nuitées pour les chambres. Possibilité de location du gîte à la nuitée ou au week-end. A partir de 340 €. Tarif de groupes à partir de 15 personnes. CB non acceptée. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (à partir de 30 € ou 35 €). Présence d'une source.
Un établissement coup de cœur dont le charme vous ravira. Tout est ici à la fois authentique, chaleureux et raffiné. L'ambiance des vieilles maisons de la région en version confort, on adore. D'autant plus que les chambres décorées avec goût bénéficient de vues panoramiques sublimes. Qu'elles donnent sur la fontaine, le village de Banon éclairé ou sur les champs de lavande, vous serez conquis. Pour parfaire cette atmosphère de douceur, les repas maison (sur réservation préalable la veille) sont préparés avec les produits du potager. Et s'il fallait ajouter encore un bon point : les sportifs pourront s'adonner à des tournois de ping-pong, ou de badminton. Une adresse aussi accueillante que bucolique.

CAMPING L'ÉPI BLEU***
Lieu-dit les Gravières
✆ 04 92 73 30 30
www.campingepibleu.com

Ouvert du 20 avril au 30 septembre 2019. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h (en juillet-août). Terrain de 3 ha. 120 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : pierreux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 19 € à 30,50 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 476 € à 819 € la semaine ; bungalows pour 2 à 4 personnes de 420 € à 644 €. Nombreux autres tarifs détaillés sur le site internet. Accueil de groupes en avant et après saison. Service hôtelier, pension complète ou 1/2 pension ou petits déjeuners seuls. Chèque Vacances. Sanitaires pour PMR. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (de 3 € à 5 € par jour). Aire pour camping-cars. Service de ménage. Restauration (de mi-juin à mi-septembre de 8h à minuit). Animations.
Au cœur de la nature entre montagne de Lure et parc du Luberon, entouré des champs de lavandes du plateau d'Albion mais à 1 km seulement de Banon et de ses commerces, ce *camping flower* vous accueille, sous la tente ou en location, dans un parc boisé de chênes. Les possibilités de locations sont diverses : rapid-homes, tentes meublées, chalets et mobil-homes, pavillons, home-flowers, et cabanes-lodge sur pilotis. Depuis 2018, quatre nouveaux hébergements de grand confort sont à votre disposition (modèles deux et trois chambres) avec climatisation réversible, lave-vaisselle, draps et serviettes de bain inclus, et télévision (disponible à la location dès le mois de juin). Il propose également de très nombreux équipements et services pour petits et grands : des terrains de volley-ball, de football, des animation pour petits (tous les jours sauf le samedi) et grands : soirées dansantes, karaoké, soirées télévision couvrant les grands événements, soirées jeux de société et découvertes régionales, tournois de water-polo… La pataugeoire et la piscine, avec son tobogan aquatique, sont chauffées. Une offre décidément très riche.

LA PARENTHÈSE
Route de Forcalquier
✆ 09 50 79 45 71
www.giteabanon.fr
contact@giteabanon.fr

Ouvert de début mars à fin novembre. Pour 12 personnes (4 chambres). Pour deux personnes, de 72 € à 90 €. Chèque Vacances.
Offrez-vous une Parenthèse active ou contemplative au cœur de la Provence de Giono. Cette maison d'hôtes et de randonneurs a tout le confort d'une chambre d'hôtes avec une grande cuisine particulièrement équipée en libre service, une immense salle d'activités (yoga, aquarelle, jeux pour enfants, expositions...). Les chambres, dont une suite, à la propreté irréprochable sont spacieuses et confortables. Sylvie et Christian se mettent en quatre pour satisfaire leurs hôtes dans une ambiance familiale. Ils font découvrir à ses visiteurs de passage la région sur tous ses aspects : gastronomie, nature, vieilles pierres, culture... en fonction des saisons. A noter : la terrasse pour l'été, excellente isolation phonique, le garage à vélo, les petits déjeuners faits maison à base de produits locaux et un accueil personnalisé notamment pour les randonneurs itinérants. À découvrir sans hésiter !

Emplettes

LES BISCUITS DE BANON
Lieu dit le Serre – route de Simiane
✆ 04 92 73 33 97
Ouvert de 9h à 12h et de 15h30 à 19h. Fermé le lundi.
Francine et Daniel sont des passionnés. On aurait presque envie de dévaliser leur boutique, tellement tout est bon. Parmi les nouveautés, les « crousti-noisettes », sablés croustillants au goût délicat de noisette. Une merveille ! Au choix encore, les brioches grillées au citron, la frangipane, les macarons, les croquants aux amandes, les sablés à la lavande et ceux aux épices…. Le framboisier est un pur délice. Francine et Daniel sont tout simplement deux artistes des biscuits. Leur accueil est toujours chaleureux. La passion et l'amour du travail bien fait, ne peuvent que donner naissance à des produits de qualité. À découvrir et à consommer sans modération ! Bonne dégustation.

BOULANGERIE FABRIS
Rue Pasteur
✆ 09 62 61 86 26
Ouvert tous les jours sauf le jeudi de 7h15 à 13h et de 16h à 19h.
Cette sympathique boulangerie a élu domicile dans la rue Pasteur il y a peu de temps. Son laboratoire se situe à Saint-Michel l'Observatoire, à une poignée de kilomètres de là. Tout est fait maison de A à Z. A côté des pains spéciaux, sont proposés, dans un cadre chaleureux fait de pierres, plusieurs variétés de baguettes, du pain au poids, sans oublier les bonbons pour les enfants. Ce qui différencie la boulangerie/pâtisserie Fabris, ce sont ses spécialités à base d'amandes, croquants, biscuits, meringue, mais aussi tarte des Alpes, fougasse sucrée et salée. Un clin d'œil bien mérité à Brigitte qui connait tout sur Banon !

CHARCUTERIE LA BRINDILLE MELCHIO
Place de la République
✆ 04 92 73 23 05
www.charcuterie-melchio.fr
contact@charcuterie-melchio.fr
Ouvert tous les jours sauf mercredi et jeudi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. Livraison possible.
Cette charcuterie est une histoire de famille, Maurice Melchio ayant laissé la place à son fils Clauvis. Cette boutique, depuis son ouverture en 1992, est devenue réputée dans tout le pays car c'est un commerce où s'exprime la passion du métier et des saveurs du pays. Vous pourrez y acheter : des saucisses au fromage de chèvre ainsi que toutes sortes de « brindilles » (aux noix, aux noisettes, aux pignons de pins, à la sarriette…), de véritables banons, mais aussi de la véritable crème de marron fabriquée sur place. En plus de l'espace charcuterie, vous trouverez un autre espace dédié à l'épicerie fine de produits locaux, vins, sirops, chocolats et bien d'autres surprises. Attention, vous risquez d'avoir envie de tout acheter !

FROMAGERIE DE BANON
Haut Carniol
Boutique en sortie de Banon sur la route d'Apt
✆ 04 92 73 25 03
www.fromagerie-banon.fr
commercial@fromageriedebanon.fr
♿
Boutique ouverte du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30 (la fromagerie ne se visite pas). Livraison possible (départements 13, 04, 84). Vous êtes plus de 15 personnes, réservez votre dégustation, tarif : 4,50 € sur réservation uniquement. Dégustation de 3 types de fromages, vin de la région, pain, huile d'olive. CB non acceptée.
Le célèbre Banon se trouve à cette fromagerie qui représente 80 % des ventes de fromage de l'Appellation d'Origine Protégée. Située sûr la route des vins et des saveurs, sa boutique, située au pied du village sur la route d'Apt, vous permet de déguster du banon, mais aussi toute une gamme de fromages de chèvre au poivre, à la sarriette, aux herbes de Provence et huile d'olive, aux baies roses... La fromagerie ne se visite pas par mesure d'hygiène mais un film est diffusé dans la boutique, montrant comment est réalisé le pliage du fromage dans les feuilles de châtaigniers. Il est aussi possible de goûter les fromages quand on vient en acheter (dégustation sur réservation uniquement).

LIBRAIRIE LE BLEUET
Place Saint-Just
✆ 04 92 73 25 85
www.lebleuet.fr
lebleuetbanon@orange.fr
Ouvert tous les jours (du lundi au dimanche, jours fériés inclus) de 10h à 19h non stop et jusqu'à 20h en juillet et août.
Sur Banon, la librairie Le Bleuet est incontournable pour les amoureux des livres mais aussi pour son lieu historique. Laissons parler les chiffres : 800 m² de surface dans une vieille maison provençale au cœur du village, ouverture 365 jours par an, 120 000 livres, 11 salariés passionnés à votre écoute. La librairie Le BLEUET a été fondée en 1990 par Joël Gattefossé. Elle est la plus grande librairie française indépendante en milieu rural. Située dans les Alpes de Haute-Provence, pays du grand écrivain Giono, elle attire de nombreux visiteurs de France et de l'étranger. L'implantation dans plusieurs anciennes maisons provençales, au cœur du magnifique village de Banon, en fait un lieu particulièrement agréable à découvrir. Le fonds considérable et varié d'ouvrages répond à toutes les attentes, sans compter la papeterie de qualité, les cartes, guides et autres souvenirs de la région. Les responsables actuels, Isabelle et Marc Gaucherand, veillent tout particulièrement à la qualité de l'accueil : vous trouverez une équipe de libraires compétents et disponibles, des conseils de lecture, une table des « perles du Bleuet » constituées d'ouvrages sélectionnés par des lecteurs de la librairie… Par ailleurs, de nombreuses propositions de rencontres littéraires, débats, lectures,

© Tilio & Paolo – Stockphoto

Village de Banon et ses champs de lavande.

contes pour enfants, randonnées littéraires ou botaniques, sont organisées tout au long de l'année pour animer la librairie. En été, Le Bleuet propose chaque semaine une sieste littéraire et une nocturne thématique autour du théâtre, du jazz, du cinéma ou de la méditation, durant laquelle la librairie reste ouverte jusqu'à minuit.

■ **SUPER BANON**
Place de la République
✆ **04 92 73 39 06**
Ouvert de 10h à 12h30 et de 15h à 18h. Fermé le lundi.
Jean-Michel, le maitre des lieux, n'est pas avare de conseils et de recettes. Les produits de son épicerie fine, il les connait sur le bout des doigts. Il faut dire qu'ils sont rigoureusement sélectionnés par ses soins. A la place d'honneur, fromages de chèvre fermier et brebis. En parcourant sa petite boutique, on découvre aussi des vins et spiritueux, des confitures, des pâtisseries et de la crème de châtaignes artisanales, du pain, des fruits et légumes. L'huile d'olives est du pays. Bel assortiment de thés du Sud-Ouest. Le plus : la belle collection de sirops artisanaux de Savoie aux parfums rares. Un clin d'œil à notre sympathique Nicole, la vendeuse.

■ **TRAITEUR MARIE-ANNE**
Rue Pasteur
✆ **06 04 51 39 46**
Hors saison ouvert tous les jours sauf dimanche après-midi et lundi. En saison, ouvert le lundi. Hors saison ouvert de 9h30 à 13h et de 15h30 à 19h. En saison ouvert non stop de 9h30 à 19h.
Vous êtes à la recherche de produits faits maison et issus de l'agriculture biologique et locale ? Cette adresse est pour vous ! Venez-y les yeux fermés. Marie-Anne cuisine et Christine est à l'accueil. L'ambiance est chaleureuse et passionnée. Tous les plats sont à emporter jusqu'aux desserts. Le miel est de Vachère, l'huile d'olive des Mées, réduction balsamique de Simiane la Rotonde, le safran de la Rochegiron. Toutes les conserves sont de fabrication artisanale et familiale. Les produits sont rigoureusement sélectionnés par les maîtresses des lieux. N'oubliez pas de goûter aux desserts ou encore aux biscuits. Un vrai délice ! A noter : les coffrets cadeaux pour les fêtes.

■ **LES VINS AU VERT**
Rue Pasteur
✆ **04 92 75 23 84**
www.restaurant-caviste-banon-04.fr
lesvinsauvert@orange.fr
Ouverture à partir de mi-février jusqu'à fin décembre. Du mercredi au dimanche, le midi de 10h à 15h et du jeudi au samedi, le midi et le soir de 17h30 à 23h. Animaux acceptés.
Les Vins au Vert est le lieu idéal, en plein cœur de Banon, pour faire des découvertes ou se constituer une belle cave. Le patron propose une sélection de 250 références composées de vins, de champagnes, d'alcools et de whiskys. On teste des vins au verre ou à la bouteille. Puis si le vin plaît, on commande. La décoration est agréable dans un style industriel bien intégré au bâtiment ancien. A l'entrée, un plancher vitré permet de voir la cave. Les murs accueillent des cimaises permettant de dévoiler de belles œuvres photographiques dans le cadre d'expositions temporaires. Tous les sens sont en éveil dans ce lieu très accueillant qui est également un restaurant où l'on mange à l'ardoise ou à la carte avec de bonnes charcuteries et de bons fromages, évidemment !

Céreste

Points d'intérêt

■ **PRIEURÉ DE CARLUC**
Route départementale entre Céreste et le carrefour des Granons
✆ **04 92 79 09 84**
www.cereste.fr
À l'entrée de Céreste, sur la droite en venant de Forcalquier.
Ouvert toute l'année. Hormis la chapelle accessible seulement lors des visites guidées. Gratuit. Visite guidée (en juillet et août ; pour plus de précisions, contacter l'Office de tourisme de Céreste).
Situé en pleine nature, à quelques kilomètres de la route départementale, sur l'ancienne Via Domitia qui reliait l'Espagne à l'Italie, cet antique lieu de culte et de pèlerinage chrétien fut fréquenté dès le IVe siècle par les habitants de la cité romaine de *Catuiacia*, aujourd'hui Céreste. La chapelle sud datant de 1150 témoigne de la présence de l'ancien prieuré qui fut rattaché à la fameuse abbaye de Montmajour au XIIIe siècle. Particulièrement émouvante, la nécropole creusée dans la roche rassemble plusieurs dizaines de tombes. Creusés pour partie dans la roche également, vous pourrez parcourir les vestiges de trois églises. Un site émouvant, chargé d'histoire que l'on n'attend pas dans ce cadre champêtre et isolé au milieu des chênes de ce petit vallon.

Le couvert

■ **LA GRIOTTE**
Cours Aristide-Briand
✆ **04 92 76 49 86**
b.trebuth@orange.fr
♿
Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Carte : 10 € environ. Vin au verre. Plat à la carte entre 6 € et 14,90 €. Service traiteur pour événements privés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations.
Cette crêperie pleine de charme est située en plein cœur de Céreste. Bettina vous y réserve un accueil chaleureux dans une salle voûtée et une ambiance familiale. Côté cuisine, le mot d'ordre est « fait maison » que ce soit pour les préparations des galettes et crêpes ou pour les accompagnements. Le coup de cœur de la clientèle est le hamburger frites maison mais grillades, pâtes et salades sont également à la carte. Celle-ci, très variée, propose pas moins d'une dizaine de hamburgers et d'une quinzaine de galettes, sans compter la quinzaine de crêpes sucrées ! Une belle terrasse complète l'offre. Si jamais vous passez la porte après le service et que Bettina est là, elle se fera toujours un plaisir de vous accueillir. Une adresse à ne pas manquer !

■ **ARTISAN GLACIER SCARAMOUCHE**
Cours Aristide-Briand
✆ 04 92 79 48 82
www.glaces-scaramouche.com
cereste@glaces-scaramouche.com
De mars à juin et de septembre à décembre, mercredi, jeudi et vendredi de 14h à 19h30. Samedi et dimanche de 11h00 à 12h30 et de 14h à 19h30. Juillet et août, tous les jours de 11h à 12h30 et de 14h à 22h30. Fermé en janvier et février. Possibilité d'emprunter la « scaramobile » pour vos événements.
Scaramouche tire son nom d'un film de capes et d'épées de 1954 et résume bien l'aventure pleine de folie et le pari fou de cet artisan-glacier qui, en quelques années à peine, a réussi à tirer son épingle du jeu. Si vous aimez les glaces aux parfums inattendus, originaux et qui tombent juste, impossible de ne pas faire une halte à Céreste, commune qui abrita un temps le poète et résistant René Char. C'est d'ailleurs presque lui qui est à l'origine de cette boutique gourmande située en pleine rue principale et classée parmi les 10 meilleurs glaciers de France par les clients eux-mêmes. Lui qui a guidé les pas du fondateur Gwendal Auffret vers un changement de vie radical : du cinéma numérique à un CAP d'artisan glacier ! Soutenu par son épouse, l'auteure américaine Elizabeth Bard et deux amis, Scaramouche a ouvert ses portes en 2013 et ne cesse d'étonner les papilles des gourmands avec des saveurs du territoire et des mariages audacieux réalisés au sein de glaces, yaourts glacés, sorbets et bûches. Romarin, huile d'olive et pignons, safran de Provence, glace à la truffe du Luberon, vacherin miel-thym ou encore fraise Mara des bois… Vous n'y résisterez pas !

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT L'AIGUEBELLE**
Place de la République
✆ 04 92 79 00 91
www.hotel-aiguebelle.com
contact@hotel-aiguebelle.com
♿
Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi et cogés du 1er decembre 1er mars 2019. Restaurant ouvert à tous. Réservation recommandée. Formules carte de 12,50 à 19,50 €. Menus de 22 à 26 €. Menu enfant : 12 €. 12 chambres de 45 € à 66 €. 1/2 pension à 120€ pour 2 personnes. Terrasse. Animations.
Tenu par Patrick, Gisèle et Roger, cet hôtel-restaurant est installé dans l'ancien relais de poste sur une place au centre du village. Dans ce petit village reconnu « Site remarquable du goût », l'Hostellerie l'Aiguebelle est une table que l'on fréquente avec plaisir. Traditionnelle et rustique, la salle et la terrasse accueillent aussi les gourmets de passage qui auraient envie de se restaurer et de goûter la cuisine aux accents provençaux du chef Gisèle « fait maison » : les pieds et paquets, alouettes et daubes provençales, encornets farcis, ainsi que des suggestions telles que le foie gras, les petits farcis provençaux, le banon gourmand... Également, pizzas sauce maison et grillades.

■ **HÔTEL-RESTAURANT L'AIGUEBELLE****
Place de la République
✆ 04 92 79 00 91
www.hotel-aiguebelle.com
contact@hotel-aiguebelle.com
12 chambres (doubles ou triples). Parking inclus (pour velos, motos + sécurisé pour voitures devant l'hotel). Chambres de 45 € (lavabo) à 62 € et 66 (sanitaires complets). 1/2 pension de 71 € (99 € / 2 personnes) à 91 € (120 / 2 personnes). Wifi gratuit. Restauration (formules à partir de 16,50 €). Canal +.
Ce petit hôtel-restaurant vous accueille avec 12 chambres doubles ou triples avec un excellent rapport qualité/prix.. Toutes les chambres sont équipées d'un l'accès wifi gratuit, TV et ligne directe. Un garage privé, fermé et sécurisé, pour vélos et motos est gracieusement mis à disposition. Et devant l'hôtel le parking voiture est sécurisé pour les voitures. C'est un lieu où il fait bon se reposer dans une ambiance conviviale. Pour les gourmets, son restaurant propose une cuisine provençale réputée dans le pays. À noter que pour les clients de l'hôtel, son chef propose pour leurs balades au cœur de la Provence, des paniers repas.

Emplettes

■ **BOUCHERIE MEGY**
Cours Aristide-Briand
✆ 04 92 79 04 11
Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 7h30 à 12h30 et de 16h à 19h ; le jeudi et le dimanche de 7h30 à 12h30. Fermé lundi et jeudi aprés midi.
Trente deux ans de métier, ça compte ! Alain et Christine vous accueillent toujours avec le sourire et leurs petits conseils qui font toute la différence. Consommez local. Consommez artisanal. Telles sont les devises de cette boucherie, charcuterie si convoitée. Viande Limousine, agneau local, porc d'Auvergne. Quant aux volailles, elles viennent des campagnes avoisinantes. Tout ou presque est fabriqué maison : saucisses, saucisson, andouillette, caillette, pâtés, jambon cuit, cervelas, figatelli, fromage de tête...Les plats cuisinés sont un véritable délice. Les habitués ne s'y trompent pas. Quand on y goûte, on revient à coup sûr ! Optez pour le saucisson à la fleur de thym ou encore à ce foie gras ou l'été à l'une des treize variétés de chipos. Une adresse à consommer sans modération !

■ **LA FONTAINE SUCRÉE**
Place Daniel-Vigouroux
✆ 04 92 79 02 75
Ouvert le mardi, le jeudi, le samedi et le dimanche de 7h à 12h et de 16h à 19h ; le mercredi et le vendredi de 7h à 13h.
Cette Fontaine Sucrée coule depuis plus de cent ans et n'a jamais démenti à sa réputation ! Toute petite, située sur la placette en haut du village, on fait la queue en attendant son tour. Depuis cinq ans, Gregory et Lise ont repris le flambeau tout en poursuivant la tradition du travail bien fait. Tout est maison de A à Z et fabriqué sur place. Le pain et les pâtisseries sont une véritable merveille pour les papilles. Gamme de viennoiseries pur beurre, variété de pain tradition et spéciaux 100 %

qualité sans additifs (de la farine, du sel, de l'eau, de la levure). Ne cherchez pas à résister aux délicieuses chouquettes du dimanche de Greg et aux mini gâteaux de soirée du week-end. Pour les fêtes, bûches et chocolat maison rivalisent. Excellent !

■ **LA RUE DES BISCUITS**
Lieu-dit la Gare
✆ 04 92 71 00 56
www.laruedesbiscuits.fr
laruedesbiscuits@orange.fr
Parking devant la boutique.

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h30 et le dimanche de 8h à 12h30. Fermé en janvier. Livraison possible (créations sur mesure pour vos mariages, anniversaires, baptêmes. Carine, la biscuitière, peut créer ce que vous avez imaginé !).
La Rue des Biscuits, c'est l'histoire d'un changement de vie : la renaissance d'un homme et une belle réussite aux couleurs du terroir. Après un accident de travail, Emmanuel, menuisier, sur l'impulsion de sa compagne Carine, créé une biscuiterie artisanale. Dans leur charmante boutique à l'entrée du village, ils vous accueillent dans un décor digne de Pagnol, imaginé par Emmanuel lui-même. Dans son laboratoire, Carine a imaginé des recettes de biscuits salés et sucrés toutes plus savoureuses et inventives les unes que les autres avec un fil rouge : utiliser au maximum des produits locaux et de qualité comme la farine bio d'un moulin tout proche. Les biscuits apéritifs salés comme ceux au fromage de chèvre ou à l'anis sont délicieux, les sablés noix de coco, les navettes à la fleur d'oranger ou les biscuits à la cassonade glaçage citron sont à se damner. Vous pouvez faire une pause gourmande sous la pergola et vous désaltérer avec un thé, un café ou des limonades maison. Les commandes sont possibles en ligne, tout comme des créations sur mesure. « Il n'y a que deux conduites avec la vie : ou on la rêve, ou on l'accomplit » disait le poète et résistant René Char. Des mots écrits pour cette biscuiterie !

Cruis

Le couvert

■ **BAR DES ALPES – BISTROT DE PAYS**
Route de Sisteron
✆ 04 92 74 79 41
bardesalpes04230@orange.fr
Ouvert tous les jours à midi + vendredi et samedi le soir. Trois plats au choix 16,50 €, 19 € et 24 €.
C'est dans une ambiance bon enfant que Sébastien vous accueille dans leur bistrot de pays. On peut y faire une pause pour un café ou faire une partie de carte ou encore pour y déjeuner. Vous prendrez place dans une ambiance familiale pour une cuisine faite maison à base de produits et de recettes du terroir. Nos deux comparses proposent également des pizzas maison et le vendredi l'aïoli. Parmi les spécialités : pot au feu, alouettes sans tête, pieds et paquets, salade montagnarde, encornets farcis, brochette d'agneau, terrine du chef. Pour terminer par une chantilly maison aux framboises. Le plus : boules mises à disposition pour accès au terrain de pétanque communal. Une adresse sympa !

Le gîte

■ **LE GRANGEON**
La Palisse
✆ 06 18 54 11 74

2 chambres. Wifi.
Le Grangeon, une chambre d'hôtes de qualité dans un cadre superbe. L'accueil y est excellent. Un couple charmant et de bons conseils vous ouvre les portes de leurs deux belles chambres spacieuses décorées avec goût et au confort irréprochable. Vue sur le jardin, la montagne de Lure et la piscine privée à l'entrée du village sous un ciel parmi les plus purs d'Europe. Les petits-déjeuners sont copieux faits maison à base de produits locaux. La table d'hôtes est elle aussi faite de produits du terroir. Un régal ! Un clin d'œil chaleureux à Nicole, la maîtresse passionnante des lieux.

Dauphin

■ **SYNDICAT D'INITIATIVE DE DAUPHIN**
Rue Sous-le-Rempart, Salle du Château
✆ 04 92 79 52 76
dauphin.levillage.free.fr
Permanence salle du Château (au sommet du village) en juillet et en août.
Le joli bourg de Dauphin vaut pour ses ruelles médiévales, ses fortifications du XIV[e] siècle et son donjon. C'est là que vous attend l'équipe du syndicat d'initiative qui, de permanence pendant tout l'été, vous indiquera les incontournables du village. Elle vous tiendra également informé des différents événements organisés : concerts à l'église, ateliers découverte de pratique ludique (gratuits) autour de l'argile et du plâtre, randonnées pédestres... Un lieu où il fait bon séjourner ou faire une halte.

Le gîte

CAMPING L'EAU VIVE***
Les Encontres, RD 13 entre Dauphin et Mane
✆ 04 92 79 51 91
www.leauvive.fr
camping.leauvive04@gmail.com

Ouvert du 1er avril au 30 septembre. Réservation possible dès le 1er janvier. Terrain de 6 ha. Exposition : ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 23 €. Bungalows pour 2 à 4 personnes de 30 € à 73 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 45 € à 124 € ; chalets pour 2 à 4 personnes de 40 € à 108 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (de 2 € à 3 €). Aire pour camping-cars. Restauration (ouvert dès le mois d'avril). Vente (epicerie, pains, croissants, bar (ouvert de 8h à 23h), glaces). Bain bouillonnant. Animations. Beach-volley, ping-pong, pêche, pétanque.

Au cœur du pays de Forcalquier en Haute Provence et du parc naturel du Luberon, le camping L'Eau Vive vous promet une ambiance calme et conviviale au pied du village sur un terrain de 6 hectares bordé d'une rivière. Le camping propose des emplacements simples, des chalets et des mobil-homes grand confort avec terrasses, et, nouveauté, de très beaux éco-lodges parfaitement intégrés à la nature environnante. Véronique et Olivier Masson vous accueillent chaleureusement dans ce camping qui comble de nombreuses familles avec ses activités, son espace aquatique et ses deux piscines, son mini-golf, et bien d'autres loisirs. Un camping où il est possible de concilier calme, bien-être et activités sportives.

LE MOULIN DES ENCONTRES
Le Moulin des Encontres
✆ 04 92 79 53 84
www.moulindesencontres.com
infos@moulindesencontres.com
Entre Mane et Dauphin sur la RD 13
face au camping l'Eau Vive.

Gîtes de France (3 épis). Fermé en décembre. Accueil jusqu'à 19h. 3 chambres (chambres de 2 à 4 personnes). Chambre double de 60 € à 80 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. CB non acceptée. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Tv satellite. Salon de jardin, hamac, barbecue, table de ping-pong, cuisine d'été.
Situé en plein pays de Forcalquier dans la plaine entre Dauphin et Mane, cet ancien moulin joliment restauré vous accueille convivialement et confortablement avec ses 3 chambres à la décoration personnalisée. Chaque chambre dispose d'une entrée indépendante, d'un petit coin cuisine et d'un coin jardin et/ou d'une terrasse. Le petit déjeuner est copieux et inclus : yaourts et confitures maison, miel de lavande et pâtisserie ! De quoi attaquer la journée en pleine forme. Profitez aussi de la piscine et des nombreux hamacs qui vous accueilleront le temps d'une sieste à l'ombre. Location de vélos sur place, terrain de pétanque, football et balançoires. Une belle adresse idéalement située en pleine nature et au calme avec de belles vues, en bordure du Luberon.

Lurs

Points d'intérêt

LE CHEMIN DES ÉCRITURES
Village
info@delure.org
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Pour comprendre la présence de cet itinéraire en plein air pour le moins inattendu, il faut connaître l'histoire du village. Quasiment abandonné au début du XX^{e} siècle, il a été redécouvert par des graphistes, typographes et écrivains, dont Jean Giono, qui lui ont redonné vie. Ainsi sont nées les fameuses Rencontres internationales de Lure dédiées à la culture graphique sous toutes ses formes. Puis, en juillet 2010 ont été installés les éléments du Chemin des Écritures. Celui-ci vous invite à déambuler tout en vous familiarisant avec l'histoire de l'écriture latine et de la typographie à travers différentes œuvres d'artistes contemporains. Une façon originale de visiter ce très joli village perché en vous laissant guider par la brochure téléchargeable sur le site web ou disponible auprès de l'office de tourisme de Forcalquier. Étonnant et réjouissant !

MOULIN DE LA CASCADE DE MONESSARGUES
Route de Sigonce
D 116
✆ 04 92 79 95 03
Ouvert toute l'année. Sur rendez-vous. Gratuit. Huile également disponible chez Justine au village de Lurs de mai à octobre tous les après-midis de 14 h à 17 h. Visite guidée. Boutique.
À Lurs, Jérôme Masse vous propose de découvrir une tradition qui date de 1674, année de construction du Moulin de la Cascade. Il vous familiarisera avec les gestes ancestraux permettant d'obtenir une d'huile d'olive de haute qualité à la saveur fruitée. Vous suivrez les différentes étapes du pressage des scourtins au ramassage de l'huile, en passant par la décantation naturelle dans les bacs en chêne. Un nectar dont le secret se transmet de génération en génération. Une huile à admirer et à déguster avant de profiter de la belle cascade et de ses bassins tout proches !

PROMENADE DES ÉVÊQUES
Centre village
info@ad04.fr
Au départ du château. La promenade conduit à la chapelle Notre-Dame-de-Vie. Boucle d'environ 1 heure 30.
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Au sud du village se dresse la silhouette du château, ancienne résidence des évêques de Sisteron. La promenade leur doit son nom et consiste en un étonnant cheminement matérialisé par une allée bordée de 15 oratoires érigés en 1864. Celle-ci vous conduit à la jolie chapelle Notre-Dame-de-Vie à travers la campagne provençale. La boucle fait 5 km et offre une vue panoramique sur toute la région. Très agréable s'il ne fait pas trop chaud.

Le couvert

LA TERRASSE DE LURS
Rue de la Mairie
✆ 04 92 87 77 52
www.laterrassedelurs.fr
infos@laterrassedelurs.fr

Bistrot de pays. Fermé de mi-octobre aux vacances de la toussaint. Ouverture tous les jours sauf mardi et mercredi à partir de 9h. Réservation recommandée. Plat du jour 12 €, formules (entré, plat ou plat, dessert) 20 €, menu 25 €. Sandwich à partir de 5 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations.

Au cœur du village perché de Lurs, vous découvrirez avec plaisir ce lieu à connaître absolument. L'accueil de toute l'équipe est très chaleureux, dans un décor épuré alliant design et vieilles pierres. Les grandes baies vitrées du restaurant, tout comme sa belle terrasse aux beaux jours, vous permettent de manger avec une vue extraordinaire sur la vallée de la Durance. Dans l'assiette le chef David Arcos vous propose des mets élaborés à partir de produits bio, de saison et locaux, d'où les labellisation Bistrot de Pays et Valeurs du parc du Luberon. En journée, la Terrasse de Lurs est également un café, et un salon de thé où l'on peut déguster des pâtisseries maison. Un vrai régal ! L'été, des concerts sont organisés dans le jardin du restaurant.

Le gîte

■ **LES COCCINELLES**
Ferme équestre et camping
Saille
Route de Notre-Dame-des-Anges
✆ 04 92 79 80 53
www.camping04.com
Camping04@hotmail.fr
Saille 04700 Lurs dans vos GPS.

Ouvert toute l'année. Terrain de 1 ha. 6 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. 5 Emplacement + véhicule 6 € + 1 personne à partir de 4 €. Electricité : 3 €. Location gîte de 350 € à 450 € la semaine. 150 € le week-end (2 nuits).
Lieu insolite et régénérant en pleine nature de haute Provence dans le pays de Forcalquier. La ferme équestre Les Coccinelles est un lieu enchanteur qui vous accueille aussi bien en camping, qu'avec un gîte tout confort, ou tout simplement pour une promenade à poney ou à cheval, au milieu de ses animaux et à proximité de la rivière Lauzon… L'accueil est situé au cœur de ce camping et vous passerez avec Frédéric de forts beaux moments. A vous de belles surprises, comme une baignade dans une cascade naturelle du Lauzon. Un lieu en communion avec la nature.

Emplettes

■ **LIBRAIRIE L'ARBOUSIER**
Place de la Poste
✆ 04 92 78 61 08
larbousier.blogspot.fr
librairielarbousier@orange.fr
Ouvert du mercredi au vendredi de 14h à 17h ; le samedi de 15h à 18h. À Oraison, la librairie est ouverte du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Le dimanche, selon la météo.
Librairie indépendante, l'Arbousier vous accueille dans deux espaces, l'un à Lurs et l'autre à Oraison. La grande librairie en bas, à Oraison, dans la vallée est consacrée aux rencontres, aux expos et à la Provence. Le choix des libraires trouve, lui, sa place en haut à Lurs sur la colline. Au total, ce sont près de 15 000 références de livres, CD et DVD auxquelles vous avez accès. Parmi les spécialités figurent les livres relatifs à la culture graphique en lien direct avec les Rencontres de Lure qui ont lieu chaque année en août depuis maintenant plus de 50 ans. La librairie rassemble également des professionnels et des amateurs passionnés dans bien d'autres domaines, au fil de l'actualité littéraire et des coups de cœur des libraires. Ainsi, rencontres et animations ponctuent le calendrier sur des thèmes aussi variés que le vers à soie, le sauvetage en mer ou le fameux éléphant Elmer, un des héros de la littérature jeunesse. Un lieu de plaisir et d'échange à fréquenter sans modération !

Autre adresse : 1, avenue Abdon-Martin 04700 Oraison

Mane

Points d'intérêt

■ **LES CABANONS DES CHAMPS**
Mane Nord et Est
✆ 04 92 75 04 13
www.mane-en-provence.com
mairie@mane-en-provence.com
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Vous connaissez les bories ? Les « cabanons pointus », ainsi surnommés par les Manarains, sont en quelque sorte leurs cousins. Au total, ils sont une dizaine parsemés sur le territoire de la commune. Ces cabanons de 3 à 7 mètres de haut peuvent être qualifiés de véritables chefs-d'œuvre d'architecture rurale et témoignent de l'habileté des paysans des XVIII[e] et XIX[e] siècles. Construits intégralement en pierres sèches, ils ne possèdent ni cintre ni liant et semblent défier les lois de la gravité grâce à la technique de la voûte d'encorbellement progressif, un peu comme pour un très gros igloo ! Utilisés comme abri, remise ou encore bergerie, ils possèdent parfois des fenêtres, des cheminées et même des placards... en pierre eux aussi ! Un patrimoine méconnu à découvrir le long d'un circuit de 6 km proposé par la municipalité (renseignements en mairie ou sur le site internet).

■ **LE CHÂTEAU DE SAUVAN**
Route d'Apt
✆ 04 92 75 05 64
chateaudesauvan.com
chateaudesauvan@gmail.com
Fermé du 16 novembre au 28 février. Visites : tous les dimanches de mars à 15h30 ; du 1er au 30 avril et du 1er octobre au 15 novembre : jeudi, samedi, dimanche et jours fériés à 15h30. Du 1er mai au 30 juin et du 1er au 30 septembre tous les jours à 15h30 sauf mardi et mercredi. En juillet et août : tous les jours à 15h30. Adulte : 10 €. Enfant (jusqu'à 13 ans) : 5 €. Pour les groupes visite possible toute l'année sur réservation. En toutes périodes de l'année, possibilité de visites guidées sur réservation avec ou sans déjeuner à l'Orangerie. Visite du parc : 4 € par adulte, 1 € par enfant (accès dès 15h). CB non acceptée. Chèque Vacances. Visite guidée. Restauration (sur réservation). Boutique. Location d'espaces dont salle de réception de 220 m² ; location de gîtes.

Sauvé de l'abandon en 1981 grâce à la ténacité et à l'engagement de ses propriétaires qui ont fait réaliser d'importants travaux de restauration et de d'aménagement, celui que l'on surnomme « Le Petit Trianon de Provence » témoigne de l'art de vivre au XVIIIe siècle. Ses majestueuses façades en pierres taillées abritent un musée qui vous transportera au temps de la famille de Forbin. Vous revivrez les fastes de la Renaissance. Lors de votre flânerie dans le parc, vous croiserez cygnes, canards et paons qui règnent sur de magnifiques jardins. Lieu de nombreux événements publics ou privés, ce bijou d'architecture classique vous accueille aussi en groupe pour des visites guidées lors desquelles vous pourrez déjeuner dans l'orangerie et ainsi toucher du doigt « la vie de château ». À noter qu'il est également possible de séjourner dans un des deux gîtes appartenant à l'ancien hameau de ce palais provençal exceptionnel.

■ **SALAGON, MUSÉE ET JARDINS**
Le Prieuré
✆ 04 92 75 70 50
www.musee-de-salagon.com
info-salagon@le04.fr
Qualité Tourisme. Fermé de mi-décembre à fin janvier. Fermé le mardi (sauf pendant les vacances scolaires et pour les groupes). En février, mars, avril, octobre et jusqu'au 15 décembre, ouvert de 10h à 18h. De mai à septembre, ouvert de 10h à 19h. En juin, juillet et août, nocturne le jeudi jusqu'à 22h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 6 € (également pour les étudiants, demandeurs d'emploi et personnes handicapées). Forfait famille (2 adultes + 2 enfants) : 22 € + 3 €/enfant supplémentaire. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations.
Si vous aimez autant les plantes que les vieilles pierres, impossible de passer dans la région de Forcalquier sans visiter le prieuré médiéval de Salagon. Classé monument historique, cet incroyable site, dont les parties les plus anciennes remontent au XIIe siècle, vaut autant pour la richesse de son histoire que pour ses jardins. Créé en 1986, c'est l'un des premiers parcs ethnobotaniques de France.
Son objectif : étudier et exposer de manière simple et ludique les relations entre les hommes et leur environnement végétal. Ici, jardin des plantes villageoises, jardin médiéval, jardin des temps modernes, jardin des senteurs présentent l'évolution du paysage végétal en France et dans le monde ainsi que l'histoire de l'usage des plantes à travers les siècles. L'ensemble est, bien sûr, entretenu de manière écologique. Propose aussi des expositions temporaires et de nombreuses animations. Un site d'une grande richesse qui dispose du label Jardin remarquable.

Le couvert

■ **LE COUVENT DES MINIMES**
Chemin des Jeux-de-Mai
✆ 04 92 74 77 77
couventdesminimes-hotelspa.com
Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Un bristrot et un restautant gastronomique. Le Pesquier est ouvert 7j/7, toute l'année, midi et soir de 12h à 14h30 et de 19h30 à 21h30. Le Cloître est ouvert du mercredi au dimanche de 19h30 à 21h30, les samedi et dimanche de 12h à 14h30. Menus de 35 € à 155 € (selon restaurant et menu choisi). Formules Mets et Vins de 150 € à 270 € au Cloître. American Express. Accueil des groupes (espace affaires). Jardin. Terrasse. Animations. Bar musical Le Caveau des Minimes en été uniquement ; cave à vin et fromages La Cornue.
Labellisé Relais et Chateaux, le Couvent des Minimes abrite plusieurs établissements de prestige. Le Cloître avec la cuisine gastronomique du jeune et talentueux chef dont les trois menus au choix sont de très haute tenue visuelle et gustative. Jérôme Roy vous mène vers des destinations inconnues comme avec cette volaille du Jabron, suprême poché gingembre citronnelle brocoli aux planctons, cet époustouflant petit épeautre raviole-béchamel, gambas de Méditerranée, crumble vinaigrette au jus de carcasses, risotto lait d'amande, bisque ou encore ce délicat chevreuil dos rôti « grand veneur » rutabaga, figues, groseilles. Le bistrot Le Pesquier permet quant à lui de constater le talent et l'efficacité de la brigade, avec le menu sobrement intitulé Froid, Chaud, Sucré ou à la carte (selle d'agneau farcie, dorade sébaste grillée…). Enfin, Le Caveau des Minimes est un bar musical à l'ambiance feutrée où l'on déguste de délicieux breuvages et la Cornue, une cave d'affinage où l'on vous propose de marier vin et fromages lors d'une dégustation (sur demande seulement). Quel que soit le lieu choisi, on passe au Couvent, un moment de pur régal pour les papilles dans une décoration à la fois contemporaine et raffinée dans une ambiance provençale.

■ **LA MANNE CÉLESTE**
Le Grand-Chemin
✆ 04 92 75 05 70
www.lamanneceleste.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert du mardi au vendredi le midi (12h) et le soir (19h30), ainsi que le samedi soir. Réservation recommandée. Vin au verre. Pizzas, 12 €. Plats, à partir de 15 €. Chaises bébé. Vente à emporter.
Un cadre rustique chaleureux avec le grand four à bois dans un coin. L'alliance pizzas et plats thaïs sur une même carte peut paraître saugrenue, mais les unes comme les autres sont succulents. Les deux gérants sont des amoureux de voyage ; ils ont par ailleurs vécu en Thaïlande quelque temps ceci explique cela ! Dans l'assiette, onglet mariné dans la sauce soja ou panaeng côtoient panisse, beignets de courgettes et salade « balade autour de Salagon ».
Ne croyez pas pour autant que les pizzas au feu de bois de Christophe ne méritent pas le détour : bien au contraire ! Garnies avec talent et cuites avec dans le four à bois de la petite salle en partie voûtée, elles sont succulentes. La carte change régulièrement, elle est modeste, gage de fraîcheur ; la plupart des produits sont locaux et bio. Un restaurant-pizzeria qui vous emmène sous des cieux de convivialité et doté d'un excellent rapport qualité-prix.

Salagon

Musée et Jardins

UN MONUMENT, UN MUSÉE, DES JARDINS

à Mane, Alpes de Haute-Provence

ALPES DE HAUTE PROVENCE
LE DÉPARTEMENT

www.musee-de-salagon.com

Retrouvez-nous sur

Le gîte

LE MAS DU PONT ROMAN***
Chemin de Châteauneuf
✆ 04 92 75 49 46
www.maspontroman.com
info@maspontroman.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h. 6 chambres (3 résidences de grand confort disponibles en formule hôtel-résidence). Chambre double 100 €; suite 145 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking inclus. Trois résidences en location à la semaine de 625 € à 1325 € selon logement et saison. Une chambre adaptée à l'accueil des personnes à mobilité réduite. Wifi gratuit. Sauna. Accueil des professionnels en déplacement avec zone d'atterrissage et de décollage pour hélicoptères.

« Accueillir quelqu'un, c'est prendre soin de lui tout le temps qu'il est sous votre toit », telle est la devise de cet établissement ! En pleine campagne provençale, entre Luberon et Pays de Forcalquier, le Mas du Pont Roman est une bastide du XVII[e] siècle située au bord d'une petite rivière qu'enjambe un magnifique pont roman classé monument historique. Faire une sieste à l'ombre des arbres centenaires du parc de 3 hectares ou nager quelques brasses dans la très belle piscine extérieure, à chacun de choisir. Pour ceux qui préfèrent le feu de bois au chant des cigales, l'hôtel est ouvert toute l'année et dispose également d'une piscine intérieure. L'accueil y est comme à la maison, permettant beaucoup de proximité avec les propriétaires. L'hôtel propose également un hébergement en résidence hôtelière de bon confort avec garage, terrasse, jardin et piscine à débordement. De quoi faire face à toutes les envies.

Loisirs

INSTITUT DES HUILES ESSENTIELLES
Les Condamines
Route de Salagon
✆ 04 92 71 07 71
boutique@les-condamines.fr

Boutique ouverte : Basse saison du mercredi au lundi de 10h à 19h. Fermé 2 premières semaines de janvier. Haute saison : juillet et août 7j/7 de 10h à 19h.

Florame, expert des huiles essentielles et cosmétiques biologiques depuis plus de 20 ans, a installé à Mane son Institut des Huiles essentielles. Il s'agit d'un centre de soins spécialisés qui met en valeur les produits Florame que ce soit en aromathérapie avec les huiles essentielles, en cosmétique… Vous pourrez découvrir le jardin botanique, participer aux ateliers d'aromathérapie (réservation auprès de la boutique ou de l'office de tourisme de Forcalquier) ou aux séances de distillation ou bien encore profiter de délicieux soins du visage et du corps pour une pause détente naturelle et de qualité. La boutique vous permettra d'acquérir des produits issus du terroir provençal. Le plus : vous vous trouvez en face de Notre-Dame-de-Salagon et son musée ethnologique départemental, que vous pourrez également visiter.

Emplettes

COLLINES DE PROVENCE
Parc Pitaugier
✆ 04 92 76 57 62
www.collinesdeprovence.com
contact@collinesdeprovence.fr

Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Livraison possible. Entrée libre et visite gratuite des ateliers les mardis et jeudis à 14h30 sur réservation.

Ce parfumeur botaniste implanté à Mane dans le Luberon en plein cœur de la Provence développe des parfums inédits ainsi que des cosmétiques naturels et biologiques. Toute une gamme de produits est proposée allant des senteurs pour le linge ou pour l'intérieur aux savons et autres produits de beauté. La vente se fait en direct à la boutique de l'usine ou par Internet ou dans ses autres boutiques en France ou à l'étranger. Vous pouvez également visiter la manufacture, deux après-midis par semaine, sur réservation uniquement. Vous y découvrirez comment la marque sélectionne avec soins les ingrédients des collines environnantes pour les intégrer à ses délicates créations, témoignage d'un beau savoir-faire français.

CUEILLEUR DE DOUCEURS
11, ZA de Pitaugier
✆ 04 92 74 68 85
cueilleurdedouceurs.fr
cueilleurdedouceurs@hotmail.fr

Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au vendredi de 14h à 18h30. Visites gratuites de l'atelier les après-midis du lundi au vendredi sur réservation.

Nathalie Michel et Fabrice Menc vous accueillent dans leur boutique d'atelier pour vous faire partager leur passion pour la nature et ses plantes ainsi que pour les produits authentiques. De cette passion est née une gamme de sirops bio fabriqués à partir de cueillettes réalisées à la main en milieu naturel dans des sites préservés certifiés bio, soit de produits issus de l'agriculture biologique locaux, régionaux ou internationaux. Depuis 2006, la gamme à base de baies, fruits ou plantes, comprenant 26 parfums de sirops classiques (citron, menthe..., locaux (sureau, lavande...) et créations maison (Garrigues, Méditerranée...) s'est élargie avec la création de la Brasserie de Haute-Provence. Les bières prochainement disponibles ont d'ores et déjà des noms : Zou, Balèze et Jobastre. Tout un programme !

MAISON DES PRODUITS DE PAYS
Route de Salagon
✆ 04 92 75 37 60

Ouvert toute l'année, 7j/7 de 10h à 18h. Animations (expositions, dégustations...).

Cette maison regroupe le savoir-faire d'une quarantaine de producteurs, artisans et artistes locaux. Vous y

trouverez des produits gourmands du Pays de Forcalqier : miel, crème de marron, nougats, berlingots, chocolats, épeautre, huile d'olive, bière, vins, fromages fermiers, pâtés, rillettes, plats cuisinés, confits, moutardes, vinaigres, tapenades, confitures... qui vous y vous attendent. Côté emplettes et décoration, là encore ce n'est pas le choix qui manque : maroquinerie, luminaires, porteries, livres, bois tourné, verre soufflé, cartes postales, vitraux, aquarelles, peintures sur bois, bougies, santons, tapisseries, laines, tissages, soie, paréos, plaids, chaussons, tee-shirts, gants... Enfin, côté santé et bien-être : cosmétiques, huiles essentielles, herbes sauvages, eaux florales et aromathérapie raviront les amateurs. Et tout cela réuni en un seul et même lieu !

■ **OLIVIERS AND CO**
ZA Parc du Pitaugier
✆ 04 92 70 83 32 – oliviers-co.com
info@oliviers-co.com
Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 13h et de 14h à 18h. Livraison possible (sur le site Internet). American Express.
Comme son nom le laisse supposer, Oliviers and Co est une entreprise spécialisée dans la fabrication d'huile d'olive. Ce savoir-faire, transmis de génération en génération dans tout le bassin méditerranéen, leur a permis de donner de véritables lettres de noblesse à ce trésor de saveurs et d'arômes. Ici, vous trouverez donc de grands crus d'huile d'olive comme des huiles millésimées, provenant de France, d'Italie, de Grèce... Vous seront aussi proposées des huiles aromatisées comme cette nouveauté 2018 : « le goût aérien et frais du basilic, contrebalancé par la saveur sucrée et fruitée de la grenade ». L'huile d'olive est déclinée sous forme tartinable mais aussi utilisée dans des produits de soin pour ses vertus cosmétiques. Les différentes boutiques en France et à l'étranger, ainsi que le site dédié, proposent également des produits provençaux traditionnels (biscuits, confiseries...) ou encore des gourmandises venues d'Europe du Sud comme ce Suprême aux pistaches torréfiées de Sicile. À ajouter à votre panier : un des vinaigres balsamiques spécialement sélectionnés ou un des accessoires proposés au sein de la gamme des arts de la table, fabriqués... en bois d'olivier !

Mallefougasse-Augès

Points d'intérêt

■ **MALLEFOUGASSE-AUGES**
Mairie de Mallefougasse
Rue de la Mairie ✆ 09 79 31 33 20
www.mallefougasse.chez-alice.fr
mairie.mallefougasse@orange.fr
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Entre Saint-Etienne-les-Orgues et Sisteron, faites une halte dans ce petit village né au Moyen Âge. Loin des circuits touristiques habituels, il saura vous charmer par ses ruelles ponctuées de passages couverts, ou encore de portes surmontées de linteaux gothiques ou Renaissance, son puits et son four communaux. Pas à pas, vous irez jusqu'à l'église Saint-Jean-Baptiste, rare témoignage du «premier art roman», puis jusqu'au château de Consonoves dont vous pourrez admirer les façades (XVII[e] et XVIII[e] siècles). La route du Grand Venat vous mènera jusqu'à la chapelle Saint-Donat. La découverte de la chapelle d'Augès vous offrira une belle vue sur la vallée de la Durance, et l'incontournable montagne de Lure.

Le couvert

LE FOUGASSAIS
Le Village
✆ 04 92 77 00 92
www.le-fougassais.com
Bistrot de pays. Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle de mi-décembre à fin janvier. Haute saison, ouvert midi et soir, sauf lundi journée et mardi midi (sauf jours fériés). Basse saison, ouvert midi et soir sauf lundi, mardi et mercredi (sauf jours fériés). Réservation recommandée. Menu unique à 24 €. Vin au verre. Suggestion du jour de 15 à 17 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Au pied de la montagne de Lure, faites une halte gourmande chez Sabine et Florent dans leur salle rustique ou sur l'une de leurs 2 terrasses. Apéritifs de la vallée de l'Ubaye proposés accompagnés de toasts à l'anchoïade, à la tapenade… À moins que vous ne préfériez vous rafraichir avec une bière artisanale locale en provenance de Cruis ou de Sisteron. Enchaînez avec une viande (daim, bœuf, canard, agneau) grillée avec pommes de terre à la braise ou avec l'assiette du Fougassais : crostini de foies de volaille, tourton, chèvre chaud, jambon cru, pignons et poivrons grillés, ou encore des encornets farcis en suggestion du jour, La croustade d'escargot à l'ail ou au roquefort pour les plus avertis ou l'aumônière à la brousse et menthe au coulis de tomate (en été) font saliver de plaisir. Pizzas, gratins de pâtes et civet de daim s'accompagnent d'une belle carte de vins régionaux. En pichet, le domaine de Saint-Jean (AOC Pierrevert) est parfait. On aime particulièrement avoir le choix entre cinq variétés de café. Excellente adresse !

Le gîte

■ **CAMPING LOU PEBRE D'AIL****
Route des Marquans
✆ 04 92 77 04 17
www.campingloupebredail-04.fr
Ouvert du 15 avril au 15 octobre 2019. Exposition : ombragé. De 13 € à 16 €. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Animations.
Au pied de la montagne de Lure, ce camping familial ne compte plus ses années ! Chantal et Valérie vous réservent un accueil convivial et festif pour un séjour détente garanti. Vingt-cinq emplacements spacieux pour tentes, camping-cars et caravanes au calme dans un cadre naturel. Les places de camping offrent la possibilité d'un raccordement électrique, d'un point d'eau et disposent d'un bloc sanitaire à proximité. Vous pourrez aussi louer une caravane sur place. L'aire de jeux propose des activités pour petits et grands. Sur place aussi, un snack. Côté détente, Lou Pèbre d'Ail organise dans une ambiance festive et musicale, en famille ou entre amis, des repas à thèmes et des soirées animées karaoké. Un esprit familial que les habitués aiment à partager chaque année !

Niozelles

Le couvert

L'AUBERGE DU BOIS
D 4100
Route de Villeneuve
✆ 04 92 76 61 56
aubergedubois@orange.fr

Fermé de mi-octobre à la fin mars. Ouvert le mardi et le mercredi de 19h à 23h ; du jeudi au dimanche de 12h à 15h et de 19h à 23h. Jusqu'à mi-avril ouvert uniquement sur réservation pour les groupes à partir de 15 personnes. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 29 €. Menu enfant : 10 €. Formule : 24 €. Vin au verre. American Express. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animations.
Cette auberge authentique installée dans une ferme de la fin du XVIII[e] siècle propose dans un cadre de verdure des plus bucoliques une cuisine de qualité. Le chef travaille avec des produits frais et locaux en fonction des saisons, les légumes sont issus du potager de l'auberge. Les spécialités du restaurant ? L'agneau de Sisteron, le filet de bœuf d'exception mais aussi le cochon de lait au four. Les desserts sont faits maison, fraisiers, amandines aux poires, opéras… Une belle adresse pour une pause agréable grâce à sa jolie fontaine rafraîchissant la terrasse ombragée.

LE CAFÉ DE NIOZELLES
Place du village
✆ 04 92 73 10 17
www.bistrot-niozelles.fr
bistrot-de-niozelles@orange.fr

Bistrot de pays. Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle en février. Le midi de 9h à 15h et le soir de 18h à 22h. Fermé le jeudi. Réservation recommandée. Menu unique à 26 € (entrée, plat et dessert). Carte : 12 € environ (de 8 à 16 €). Menu enfant : 7,50 €. (assiette Bistrot de Pays 15 €). Accueil des groupes (en saison, 30 personnes maximum). Terrasse. Animations.
Ce charmant café-restaurant de village est tenu avec soin par Roger Blanc, le chef-propriétaire. Il fait partie du réseau « Bistrot de Pays », un label réputé qui met en avant les produits du terroir. Roger est un passionné de cuisine : il aime préparer de bonnes recettes traditionnelles concoctées à base de produits locaux. Le menu affiche ses spécialités au gré des trouvailles du marché ou selon son humeur : les habitués ou les clients de passage savourent le feuilleté à la florentine et crème de Banon, l'andouillette de pays, la tête de veau « ravigote » ou la daube au vin de Visan, le gras double et pied et paquets… Et terminent par une note sucrée avec le baba au rhum maison ou le nougat glacé. Tous les vendredis, les amateurs se retrouvent pour le traditionnel aïoli et le dimanche midi pour le célèbre agneau de Sisteron. A la belle saison, le bistrot propose également une belle carte de salades copieuses et on s'attarde bien volontiers sur l'agréable terrasse ombragée. Une cuisine traditionnelle et régionale empreinte de simplicité tout en étant particulièrement goûteuse et à un tarif très accessible.

Le gîte

LE RELAIS D'ELLE
Chambres d'hôtes, gîte, et table d'hôtes
Route de la Brillanne
✆ 04 92 75 06 87
www.relaisdelle.com
relais.d.elle@wanadoo.fr

Gîtes de France (3 épis). Fermé du 7 janvier au 7 février. Accueil entre 16 et 20h. 5 chambres (et un gîte pour 6 personnes). Chambre double de 70 € à 90 € ; chambre triple de 90 € à 100 €. Demi-pension : 28 € (avec menu complet (boisson comprise)). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus. Repas -12 ans : 12 €. Gîte de 80 m² avec 2 chambres (jusqu'à 6 pers.) à partir de 2 nuits uniquement. de 900 à 1300 € selon la saison. Tarif basse saison : toute l'année hors juillet-août. CB non acceptée. Chèque Vacances. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Salon de jardin, lave-vaisselle. Terrasse avec tonnelle. Salon avec bibliothèque. Pré avec deux ânes.
Dans cette grande ferme très joliment rénovée, Jacques et Catherine vous accueillent avec 5 chambres et un gîte pour six personnes offrant de très belles prestations. Les pièces y ont été aménagées en respectant la tradition provençale tout en apportant une touche design et tout le confort moderne. Des terrasses, la vue sur les collines avoisinantes est magnifique. La piscine, commune, est à partager avec les hôtes des chambres voisines. Le linge de maison est fourni et le ménage inclus. Les ânes qui paissent dans la prairie ravissent les enfants qui peuvent gracieusement les essayer avant de retrouver leurs parents pour une partie disputée de ping-pong. Les jours s'écoulent paisiblement au Relais d'Elle, à 1 kilomètre seulement de Niozelles et 6 de Forcalquier.

Reillanne

OFFICE DE TOURISME
Cours Thierry-d'Argenlieu
✆ 04 92 76 45 37
reillanne-en-provence.com
tourisme@reillanne-en-provence.com
Basse saison : ouvert du mercredi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 17h. Haute saison : le mardi de 15h à 18h30 ; du mercredi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30 ; le dimanche de 9h à 13h. Fiches de randonnées : 1 € l'une ou 9,50 € les 11. Guide de 25 randonnées de sentiers balisés sur Reillanne et les communes voisines : 2 € la carte pliée..
Le pittoresque village de Reillanne et ses maisons construites à flanc de colline peut se visiter en suivant une série de plaques en céramique disposées au détour des ruelles. L'itinéraire balisé vous mènera le long des remparts « Long Barri » puis vous accéderez au cœur historique par la porte des Forges, vestige de l'ancien château médiéval. Vous serez plongés dans la vie rurale des paysans d'autrefois en visitant le musée de la commune. Vous découvrirez les anciennes échoppes, maisons bourgeoises, et plus étonnant, l'ancien ghetto juif. Un beau patrimoine bâti à compléter par des randonnées de difficulté et durée variables, dont certaines sont accessibles aux familles.

Ces agréables promenades vous mèneront au prieuré de Carluc, à la rivière du Largue ou au couvent Notre-Dame. Les plus sportifs emprunteront les fameux GR pour se rendre aux gorges d'Oppedette ou sur les Crêtes de Montjustin.

Le couvert

CAFÉ DE LA PLACE
Place de la Libération
✆ 04 92 76 43 03

Fermé de fin novembre à début décembre. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. De mai à fin septembre, restauration : tous les jours sauf lundi, et du mercredi au samedi le soir. Café ouvert de 7h à 22h tous les jours sauf lundi. Réservation recommandée. Menus de 13 € à 16,50 €. Carte : 14 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 10 €. CB non acceptée. Terrasse. Animations.

On va au café de la place comme on va chez des amis simplement, l'accueil est agréable et convivial. Les habitués n'hésitent pas à conseiller les plats à l'ardoise qui changent chaque semaine pour mieux suivre la saisonnalité des produits disponibles. La cuisine est familiale aux influences régionales et autres : pieds paquets, andouillette 5A, magret, foie gras maison et hamburgers maison. Aux beaux jours, le four à bois est mis en route tous les soirs et propose d'excellentes pizzas à déguster en terrasse sous les 3 grands arbres centenaires et le ciel de Provence. Le terrain de boules juste à côté et les concerts occasionnels concourent à faire de cet établissement un lieu de détente et de convivialité. Cela commence à se savoir, il vaut donc mieux réserver le dimanche midi à la belle saison pour manger.

LE CAFÉ DU COURS
Cours Thierry-d'Argenlieu
✆ 04 92 76 53 84

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 23h. Plat du jour à partir de 9,50 €, formule à partir de 12, 50 €. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts.

A la fois typique et atypique, le café de la Place ne laisse personne indifférent. Dans une ambiance volontairement rustique, on s'y côtoie dans un esprit familial. Vous prendrez place à l'intérieur ou sur sa belle terrasse ombragée de platanes. L'hiver, les cafés, crèmes, chocolats chauds cappuccinos, ou encore les tisanes artisanales de Gwen sauront vous réchauffer. Sous un soleil de plomb, testez les jus de fruits pressés. A l'heure de l'apéro, place est faite aux vins locaux, aux apéritifs provençaux, aux six bières belges à la pression. Frank nous concocte une cuisine savoureuse à base de produits frais. Un véritable régal ! Ce jour, lasagnes à la viande de brebis et pour mon compagnon de route, un demi-magret de canard sauce au miel. Au dessert, une amandine aux poires. Le tout s'accompagne de vins du Luberon. Quant arrive le vendredi soir, changement d'ambiance avec des concerts de tout genre, word'n roll à bretelles, afro jazz mandingue, soul, funk, hip-hop années 60...Au café de la Place, à toute heure, la détente est garantie ! Une adresse incontournable.

LES GRANONS
Lieu-dit les Granons
✆ 04 92 77 24 15
www.lesgranons.fr

Ouvert toute l'année. Hors saison fermé le lundi. En saison ouvert midi et soir sauf mardi soir et mercredi soir. Menus de 18 € à 28 €. Carte : 20 € environ. Terrasse. Vente à emporter.

Chez Giovanni, pizzaiolo depuis dix sept ans, il y a de quoi se faire plaisir. Un accueil simple et convivial. Vous prendrez place dans la salle intérieure autour de tables en bois et ouverte sur le four à bois ou encore à l'extérieur sur la grande terrasse couverte. Aux Granons, la cuisine est volontairement traditionnelle à base de produits frais. Au choix, une grande variété de pizzas ; trente au total pour satisfaire les plus gourmands. Il faut dire qu'elles sont bonnes les pizzas de Giovanni ! Nous avons craqué pour la pizza aux aiguillettes de canard. Un vrai régal ! Les amateurs de grillades, pâtes fraîches, salades repas y trouveront aussi leur compte. Le vendredi, place est faite à l'aïoli royal. Parmi les desserts maison : mousse au chocolat, tiramisu, crème brûlée et l'incontournable café gourmand. Le tout s'accompagne de vins français et italiens. Les plus : grand parking, accueil de groupes et de motards, possibilité de soirée animées avec DJ et la pizza à emporter à neuf euros seulement.

LA PASTORALE
Domaine de Pradaous
D4100
✆ 04 92 79 08 00
lapastorale.eu
lapastorale2@wanadoo.fr

Fermé du 15 décembre au 15 février. Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 28 € (avec 3 entrées, 3 plats et 6 desserts au choix). Menu enfant : 10 € (a choisir dans le menu du jour, adapté aux enfants). Accueil des groupes (séminaires et mariages). Terrasse.

Le restaurant du Domaine de Pradaous est, depuis avril 2018, aux mains de Marteen Hukema et Jessica Besseling. Ces deux passionnés de cuisine, Hollandais d'origine, ont transporté leur ancien restaurant de Céreste, la Pergola, ouvert en 2005, au sein de ce lieu historique. La belle et grande terrasse, le salon composé de deux salles voûtées n'ont pas subi de transformation. Seule la décoration a été revue pour être en phase avec ses propriétaires. Côté cuisine, ce sont les produits du terroir qui dominent. Ici, on élabore un menu différent chaque jour, selon arrivage et toujours avec une signature très personnelle comme pour cette Soupe froide de courgettes jaunes aux crevettes grises, ou la Terrine de foie gras aux figues. Une interprétation sans cesse renouvelée qui tour à tour surprend : Coquille Saint Jacques avec speck, salicorne, ciboulette, grenade, sauce corail, ou enchante : Filet de lotte enveloppé de poitrine, risotto Venere, sauce au jus de moules et persil plat. Les desserts ne vous laisseront pas de marbre. Jugez plutôt : Crème au citron, crumble aux noisettes ou encore Panacotta à la vanille et aux framboises avec gelée de Sauternes. Un cadre magique pour un moment unique.

Le gîte

AUBERGE DE REILLANNE
RD 214, Le Pigeonnier
✆ 04 92 76 45 95
www.auberge-de-reillanne.com
monique.balmand@wanadoo.fr

Ouvert du 1er avril jusqu'au 20 octobre. 6 chambres. Chambre simple 63 €; chambre double de 78 € à 82 €. Demi-pension (possible avec table d'hôte). Petit déjeuner : 9 €. Wifi gratuit. Pas de tv.

Dans un écrin de verdure d'un hectare se trouve l'Auberge de Reillanne. Cette belle bastide provençale est tenue par Monique Balmand qui accueille ses visiteurs par un « Namasté », mot de bienvenue au Népal, pays de cœur de l'aubergiste. Des chambres simples, doubles et triples, toutes décorées différemment, avec goût : l'atmosphère est paisible. Une connexion wifi est disponible dans les chambres mais pas la télévision, suivant les convictions de la maîtresse de maison. Dans le salon, les murs sont décorés des photos que Monique rapporte de ses voyages asiatiques tandis que les canapés autour de la grande cheminée invitent au repos. Les habitués ne s'y trompent pas car ils sont nombreux à venir se ressourcer au calme et profiter de la cuisine sucrée-salée que Monique confectionne chaque jour à partir des produits du marché. Des cartes, itinéraires et livres sur la région sont également à disposition pour planifier des escapades ; pour les amateurs de *farniente*, des hamacs vous attendent à l'ombre des marronniers centenaires. Un seul mot d'ordre : goûter au bonheur des choses simples.

LA PASTORALE
Domaine de Pradaous
D4100 ✆ 04 92 79 08 00
lapastorale.eu
lapastorale2@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 19h30. 4 chambres. Chambre simple de 80 € à 102 €; chambre double de 100 € à 136 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. 10 € pour les enfants en-dessous de 5 ans. Chaises-hautes, lits bébé. Animaux acceptés (chiens). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit.

Dans cet ancien relais de poste datant du XVIIe siècle rénové en 2016, Sheila et Yves vous font partager leur passion pour le Luberon. A la fois respectueux de l'histoire et bien ancré dans son époque grâce à une décoration contemporaine et un excellent niveau de confort, le domaine bénéficie d'un très grand parc bordé de platanes bicentenaires, situé non loin de l'antique via Domitia. Les quatre chambres d'hôtes proposées (entre 23 et 27 m²) possèdent toutes leur personnalité. Dès le printemps 2019, viendra s'y ajouter un salon commun avec bibliothèque et billard pour prolonger les soirées en toute convivialité. Dans le même esprit, un bar à tapas vous sera proposé côté piscine. Vous aurez aussi la possibilité d'y prendre votre petit-déjeuner. Le restaurant La Pergola, situé lui aussi sur le domaine, vous permet de profiter de votre séjour sans contraintes. D'autant que de nombreuses activités sont disponibles aux alentours de la propriété : tennis, promenade à cheval, randonnées, golf... en plus des innombrables villages à visiter. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de vos hôtes. Ils seront enchantés de vous dévoiler les mille et un trésors de ce territoire.

LE VALLON DES OISEAUX*
✆ 04 92 76 47 33
www.levallon.com
info@levallon.com

Camping ouvert du 14 avril au 27 octobre. Restaurant ouvert du 27 avril au 15 septembre. Réservation recommandée. Terrain de 50 ha. 100 emplacements. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 32 €. Mobil-homes pour 2 à 5 personnes de 520 € à 740 € la semaine ; chalets pour 1 à 2 personnes de 400 € à 610 €. 20 % de réduction du 28 avril au 26 mai et du 1er septembre au 29 septembre ; 40 % de réduction du 14 au 28 avril et du 29 septembre au 27 octobre. Animaux acceptés (tenus en laisse avec certificat de vaccination ; 4 € par jour ; pas admis dans les locations). Wifi payant. Restauration (restaurant, bar et terrasse. Repas à emporter : pizzas, snacks, frites, etc. Pain frais chaque matin). Animations. Excursions (terrain de jeu de boules, éclairé. Terrain de volleyball / badminton. Deux tables pour le tennis de table).

Le Vallon des Oiseaux, sur un terrain de nature préservée, est niché en plein cœur d'une Provence de carte postale avec ses villages typiques et ses collines odorantes, à 3 km de Reillanne, 15 km de Céreste et 20 km de Manosque. C'est un camping naturiste avec un vaste espace de 50 hectares alentour sur lesquels on peut se promener à sa guise sur des sentiers pédestres. Sur le terrain bien entretenu, on trouve des emplacements spacieux où l'on peut prendre ses marques à son aise, un bloc sanitaire récent, une aire avec des jeux d'enfant, un boulodrome éclairé, des tables de ping-pong, un terrain de volley et une belle piscine indispensable avec les températures estivales de la région, avec un chauffage en mi-saison (printemps et automne). Des animations pour les enfants, des rencontres sportives pour les plus courageux, des soirées en saison et des sorties en direction de lieux naturistes vous seront proposées. Quant à l'ambiance, familiale et conviviale, elle s'avère particulièrement propice au repos ce petit coin de Provence idéal pour les amoureux de la nature et d'une vie plus en accord avec elle. En été les fruits et légumes proviennent du potager biologique et des vergers du domaine.

Détente, forme

LA SOURCE
Cours Thierry-d'Angenlieu
✆ 06 79 95 28 18

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.

Cette sympathique Source a élu domicile au cœur de Reillanne, il y a quelques mois seulement. Sarah la maitresse des lieux, esthéticienne et thérapeute, vous promet une belle parenthèse de bien-être avec soins du visage, massages du monde (californien, ayurvédique, thaï traditionnel, massage du dos à l'arnica, palpé roulé

manuel), épilations, maquillage, teinture des cils et sourcils, soin des mains, relaxation, reiki et réflexologie plantaire. Dans ce cadre feutré, vous serez entre de bonnes mains. Sarah est en effet diplômée de l'Institut européen de psychologie appliquée, praticienne en hypnose Ericksonienne mais aussi praticienne en hypnose humaniste. À retenir !

Emplettes

■ **LA CAVE REILLANNAISE ANNE CALVET**
Cours Thierry-d'Angenlieu
✆ **04 92 76 48 02**
annecalvet@gmail.com
Fermé le lundi, mercredi après-midi et dimanche après-midi. Ouvert de 9h à 12h30 et de 16h à 19h.
Dans un cadre fait de pierres et de poutres en bois, la cave reillannaise fait la part belle aux vins de la région. Le visiteur, sur les conseils avisés de Anne, découvre une quinzaine d'appellations parmi lesquelles : Luberon, Ventoux, Pierrevert, côtes du Rhône mais aussi quelques bordeaux et un joli choix de bourgognes. Cette palette de vins régionaux se voit complétée par des spiritueux, apéritifs, bières de Mont Justin ainsi que par des produits régionaux. L'objectif de la maitresse des lieux c'est de proposer davantage de vins biologiques ou issus de la culture raisonnée. Le plus : les cubis de trois, cinq, dix et vingt litres ainsi que les champagnes. Un accueil professionnel et chaleureux !

Saint-Etienne-les-Orgues

■ **OFFICE DE TOURISME**
Le Village, Médiathèque
✆ **04 92 73 02 57**
haute-provence-tourisme.com/fr/
lure.ot@wanadoo.fr
♿
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Label Tourisme & Handicap.
A la fois lieu d'accueil, d'informations et d'expositions, l'office de tourisme occupe une place centrale dans la vie culturelle de la commune du fait de sa localisation dans le même bâtiment que la bibliothèque et l'auditorium. Vous y recevrez un excellent accueil et des conseils avisés.

Points d'intérêt

■ **LA MONTAGNE DE LURE**
D113
✆ **04 92 77 17 21**
haute-provence-tourisme.com
lure@haute-provence-tourisme.com
Ouvert toute l'année. La station est ouverte tous les jours de 13h à 18h en saison estivale (juillet-août) et hivernale (décembre-février). Restauration. Animations.
Monter jusqu'aux grandes étendues de la montagne de Lure constitue un immanquable lors de votre séjour. Classée Réserve de Biosphère Unesco, la montagne de Lure culmine à 1 826 m et s'étend sur une cinquantaine de kilomètres. Une fois en haut, ce sont 300 kilomètres de paysages qui s'offrent à votre regard : mont Ventoux, Vercors, Cévennes et même, si le ciel vous est clément, côtes méditerranéennes. Entre Alpes et Méditerranée s'est développée une végétation exceptionnelle dont la flore, longtemps exploitée, est aujourd'hui laissée à l'appréciation des nombreux troupeaux de moutons. Un peu plus bas (1 600 m), la station de Lure propose des circuits de randonnées thématiques (5 sens, planètes) et de nombreuses activités au fil des saisons : trottinette sur herbe, tubbing (descente sur bouée gonflable), VTT, séances d'astronomie en été, luge, raquettes à neige, ski... en hiver. A noter : il est possible de se restaurer et de dormir sur place.

Le couvert

■ **LA SAUVAGINE – REFUGE DE LURE**
Station de la montagne de Lure
✆ **04 92 73 05 02**
lasauvagine.lure@gmail.com
Ouvert toute l'année. Fermé le mardi. Ouvert les autres jours à midi. Horaires changeants selon les saison. Habituellement de 10h30 à 17h. Le soir ouverture sur réservation la veille. Réservation recommandée. Carte de 10 à 20 €. Formule à 20€. Accueil des groupes. Terrasse.
A la Sauvagine, seul restaurant au cœur de la petite station de Lure, Audrey vous accueille en hiver comme en été et vous fait partager une cuisine familiale régionale. Dans votre assiette, fraîcheur et goût sont au rendez-vous, à la carte, au choix, crêpes, plat du jour (poulet aux cèpes, cuisse de pintade, avec gratin dauphinois... et aussi salades repas selon la saison). Desserts maison (crumble...), boissons chaudes à toute heure. Un lieu convivial, excellente étape sur votre parcours à ski en hiver ou en VTT, à pieds, en voiture... aux autres saisons. De la terrasse, vous bénéficiez d'une vue extraordinaire ! A noter en été également trottinette sur herbe, luge d'été. A signaler l'organisation de soirées d'astronomie avec une petite coupole située juste à côté.

■ **LE CAFÉ DE LA LAVANDE**
Place de la Lavande
LARDIERS
✆ **06 78 57 89 72**
Ouvert toute l'année. Fermé tous les lundis. congés annuels du 15 au 30 novembre. Ouvert du mardi au dimanche soir, réservation conseillée. Réservation impérative. Menus de 15 € à 28 €. Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 14 € (environ). Vin au verre. CB non acceptée. Terrasse. Animations. Galerie d'exposition à l'étage.
Sur la place de la mairie avec cinq tables de bois dans la salle à manger et trois sous la tonnelle, ce bistrot est resté dans son jus ! On y propose une cuisine comme à la maison : brandade de morue, gardiane de taureau, agneau de pays sous toutes ses formes, petits farcis, taboulé d'épeautre, salade de pois chiches, caponata d'aubergines, lapin aux cèpes, tourte de courge... comme fromages, banons et tommes de chèvre, et en dessert maison quatre-quarts aux abricots… et des vins de pays. Un lieu qui mérite bien sa labellisation Bistrot de Pays. Un lieu de vie aussi avec sa galerie d'exposition située au 1er étage, ses concerts et soirées à thème.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE SAINT-CLAIR****
Chemin de Serre
✆ 04 92 73 07 09
www.hotel-saint-clair.com
hotelsaintclair04@gmail.com

Fermé du 1er janvier au 28 février. 30 chambres. Chambre double de 75 € à 90 €. Demi-pension (de 110 à 125 pour 2 personnes). Petit déjeuner buffet inclus. Parking inclus. Chaises hautes et jeux à disposition. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (carte + menu du jour à 20 €, enfant 10 €). Pas de tv. Sauna. Terrasse.
Des chambres simples mais fonctionnelles et qui donnent sur le jardin, toutes possèdent une salle de bains privative avec articles de toilette gratuits et sèche-cheveux, pas de télévision. Une terrasse de 70 m² : tout est fait pour le repos de l'âme et du corps dans cet hôtel 2 étoiles situé à 15 km du sommet de la montagne de Lure et de sa petite station de ski. Une piscine permet d'affronter les chaleurs estivales en bénéficiant d'une jolie vue sur les alentours. Vous serez enchantés par l'accueil et la gentillesse des gérants. Le restaurant de l'hôtel propose une cuisine locale et provençale servie dans une salle à manger ou sur une terrasse ombragée. Il dispose aussi d'un service de bar. Son parking est gratuit pour ses clients.

■ **LES MAS DE HAUTE-PROVENCE**
Résidence-club Odalys
✆ 04 92 73 15 43
odalys@odalys-vacances.com

Fermé de septembre à avril. Accueil jusqu'à 20h. Studios et appartements jusqu'à 8 personnes. De 165 € à 1 015 € par semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (pizzeria sur place ou à emporter ; soirées moules-frites). Location de draps, lave-vaisselle. Animations. Mini-golf. Terrain de pétanque éclairé. Terrains de beach volley et de football. Tables de ping-pong. Salon de détente : prêt de jeux de société, coin lecture et télévision avec console Wii.
La résidence située à l'entrée de la commune est constituée de trois petits groupes de logements installés dans un cadre verdoyant et propose la location d'appartements, du studio au 4 pièces pour 8 personnes, entièrement équipés mais d'un confort moyen, à louer principalement à la semaine ou pour des courts séjours selon disponibilité. Bien placé pour sillonner la région, Les Mas de Haute-Provence vous permettent de profiter d'une piscine chauffée avec pataugeoire, couverte ou découverte selon les conditions météorologiques, d'un minigolf en libre accès mais un peu vétuste, d'un terrain de tennis et d'une aire de jeux pour enfants : de quoi satisfaire tous les âges. Sont également proposés un club pour enfants et pour ados ainsi que des balades et excursions de groupe (marché de Forcalquier, découverte de la flore locale…). Un lieu familial et pratique qui gagnerait vraiment à être rénové.

Gîtes

■ **MAISON D'HÔTES DU CHAMPMAILAY**
Rue du Longeon
✆ 04 92 73 15 99
www.hoteldechampmailay.fr
contact@hoteldechampmailay.fr

Gîtes de France (3 épis). Chambres d'hôtes ouvertes de mai à septembre, gîtes en location d'avril à juin et en septembre et octobre. Chambre simple de 70 € à 80 € ; chambre double 90 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Parking inclus. Tarifs en gîte : de 350 € à 470 € la semaine. CB non acceptée. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Service de ménage. Salon de jardin. Tv satellite. Terrasse, salon et salle à manger commune.
Cette belle demeure historique doit son nom à une tragédienne française, créatrice du rôle de Phèdre, et interprète de prédilection de Racine : la Champmailay (ou Champmeslé). Symbole d'une vie artistique très riche, elle a laissé son empreinte dans cet hôtel particulier datant du XVIIe siècle. C'est dans les dépendance superbement rénovées qu'ont été aménagées quatre très belles chambres pouvant accueillir 2 ou 3 personnes. Elles disposent toutes d'un coin cuisine pour vous permettre de profiter au mieux de votre séjour et d'une vue ou d'un accès direct sur le magnifique parc. C'est d'ailleurs sur la terrasse de la maison que Giono, Pagnol ou Fernandel ont refait le monde dans les années 1950. Concerts ou lectures de contes se déroulent l'été pour perpétuer la magie de ce lieu enchanteur.

Saint-Maime

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DE LA MÉMOIRE OUVRIÈRE**
La Tuilière ✆ 04 92 79 58 15
www.saint-maime.fr/musee
mairie.saintmaime@orange.fr

Ouvert du 15 juillet au 2 septembre. Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 16h ; le week-end de 14h à 17h. Gratuit. CB et chèques non acceptés.
Le musée de la mémoire ouvrière retrace la vie des mineurs du bassin de Forcalquier, présente leurs conditions et leurs outils de travail. Il revient également sur leurs origines, mais aussi leurs mouvements de grève, les raisons de colère, ainsi que sur leur incroyable générosité et solidarité. Photos, objets d'époque vous plongeront dans l'univers de la mine et de ses travailleurs en Haute-Provence.

Le couvert

■ **LE RELAIS DES QUATRE REINES**
Chemin du Fosson
✆ 04 92 79 58 03
Ouvert tous les midis sauf le samedi. Carte : 22,50 € environ. Formule du midi : 15 €.

Nous terminons notre périple pour vous à Saint-Maime dans les Alpes-de-Haute-Provence par un coup de cœur, une institution depuis cinquante ans, avec Valérie toujours derrière le piano. Ici, vous dégusterez une vraie cuisine de grand-mère maison : pieds et paquets, tête de veau, langue de bœuf sauce piquante, rognons de veau au vin blanc, tripes, bœuf en daube. A ses côtés, Anthony, un jeune chef passionné qui nous propose une cuisine plus moderne : samossa croustillant au bœuf et au chorizo, souri d'agneau confit servi avec écrasé de pommes de terre, joue de sandre en marmite servie avec légumes et riz blanc. Le menu change au quotidien et se concocte à base de produits frais du terroir. Hélène la serveuse a toujours le sourire. Vous prendrez place dans une belle salle avec cheminée ou aux beaux jours sur la terrasse ensoleillée. L'ambiance est chaleureuse à souhait. Une adresse incontournable. Le plus : grand parking gratuit.

Le gîte

LE RELAIS DES QUATRE REINES
Chemin du Fosson
✆ 04 92 79 58 03

Fermé du 15 août au 15 septembre. Pas de restauration le samedi. 3 chambres. Chambre simple 49 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 7 €. Parking inclus. Restauration (ouvert à la clientèle extérieure seulement le midi, sauf samedi). Terrasse.

Valérie tient cette honorable maison depuis plus de 40 ans. Les 3 chambres (et bientôt 4) sont aménagées avec de beaux meubles anciens et possèdent de jolies salles de bains aux terres cuites colorées. Etant peu nombreuses, il est prudent de les réserver à l'avance. Une étape sans fioritures mais plaisante avec une terrasse sympathique pour les déjeuners estivaux ou dominicaux. Dans sa grande salle à manger, on sert une copieuse cuisine de terroir. Le service est rapide et l'accueil agréable.

LE VERGER
Le Foulon
✆ 04 92 79 46 30
www.levergerenprovence.fr
christine@levergerenprovence.fr

Ouvert toute l'année. 3 chambres (une roulotte pour deux personnes). Chambre double 69 € ; chambre triple 83 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Et 79 € la roulotte pour deux personnes (petit déjeuner inclus). Chèque Vacances. Salon de jardin.

Que vous optiez pour une des trois chambres aux noms fleurant bon la Provence ou pour l'hébergement insolite qu'est la roulotte, vous apprécierez la tranquillité du lieu au bas du petit village de Saint Maime et l'accueil chaleureux de Christine. Les chambres ont toutes un accès extérieur indépendant par un salon de jardin privatif. Quand à la roulotte, son toit vitré permet d'admirer les étoiles la nuit sous un ciel parmi les plus purs d'Europe (d'où la présence de l'Observatoire de Saint-Michel). Sans oublier que Saint-Maime est idéalement situé à faible distance de plusieurs magnifiques territoires à découvrir tels que le Parc Régional du Luberon ou celui des Gorges du Verdon sans oublier le Pays de Forcalquier avec la Montagne de Lure et, bien sûr, les vastes champs de lavande présents dans toute la région les nombreuses oliveraies. A noter qu'une salle à manger-cuisine est mise à disposition par Christine pour tous ses hôtes.

FLOWER CAMPING LA RIVIÈRE***
Lieu-dit Les Côtes
✆ 04 92 79 54 66
www.camping-lariviere.com
contact@camping-lariviere.com
Train à Manosque, et bus jusqu'à Saint-Maime.

Qualité Tourisme. Ouvert du 1er avril au 30 septembre. Terrain de 3,5 ha. 104 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14 € à 26 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 18 € à 34 €. Bungalows jusqu´à 5 personnes de 30 € à 90 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 42 € à 159 €. Coco sweet (1 chambre sans sanitaires) de 30 à 52 € et cabane lodge de 50 à 114 € (2 chambres avec sanitaires).Plus de tarifs sur le site internet. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (sous conditions dans mobil-home 2 à 3 € / jour ou 14 € / semaine). Connexion Internet. Wifi gratuit. Restauration. Animations.

Emmanuel et Eric vous accueillent dans leur agréable camping à taille humaine déployé dans un cadre naturel conservé et au calme. Aussi ce camping 3* labellisé Flower Camping (structure de moyenne capacité à ambiance conviviale), mais aussi, Qualité Tourisme et VaCaf convient-il particulièrement aux vacances familiales. Le choix proposé d'emplacements et de locations est large, allant de l'accueil de tentes, caravanes, camping-cars aux locations en bungalows, mobil-homes, cabanes-lodge, coco-sweets... Vous pourrez choisir entre ombrage sous les arbres, bords de rivière ou d'étang. Les équipements sont nombreux et de qualité. Pour vous rafraichir vous aurez le choix entre un grande piscine de 150 m², l'étang de Steph pour la pêche, et la rivière du Largue qui borde le camping sur un côté. Quand aux activités proposées, elles sont si nombreuses que chacun peut y trouver son bonheur quels que soient son âge ou ses préférences : pêche, jeux d'eau ou encore soirées à thème (karaoké, concours de pétanque). Mais aussi, tournois sportifs, piscine en nocturne, randonnée et même massages dans un lieu préservé qui feront de vous un vacancier comblé !

Saint-Michel l'Observatoire

SYNDICAT D'INITIATIVE
Château d'Agoult
Place de la Fontaine
✆ 04 92 76 69 09
www.saintmichellobservatoire.com
si.stmichelobs@orange.fr

Ouvert le lundi, le jeudi et le vendredi de 14h à 17h30 ; le mercredi de 13h30 à 17h30. Fermé de novembre à mars inclus.

Cette antenne de l'Office de Tourisme Intercommunal de Forcalquier est ouverte en saison, au printemps et en été. Vous y trouverez bien entendu toutes les informations utiles sur le village en lui-même, les randonnées à effectuer aux alentours, à pied ou en vélo, mais aussi sur le centre d'astronomie pour lequel vous pourrez vous procurer les billets d'entrée et vous inscrire aux nombreuses activités proposées. Hors saison, il faudra vous rendre à Forcalquier ou vous connecter au site haute-provence-tourisme.com. A noter, la présence d'un espace d'exposition présentant à la fois des informations sur la commune, le département et l'histoire de l'astronomie.

Points d'intérêt

■ **LE CENTRE D'ASTRONOMIE**
Plateau du Moulin-à-Vent
✆ 04 92 76 69 69
www.centre-astro.fr
contact@centre-astro.fr
Ouvert toute l'année. Calendrier des animations sur centre-astro.com ou auprès des Offices de Tourisme. Soirée découverte : 13 €/adulte, 10 €/enfant. Soirée T760 : 34 € (à partir de 12 ans). Observation du soleil 8 €/adulte, 5,60 €/enfant. Chèque Vacances. Accueil enfants. Visite guidée (animations astronomiques). Restauration (réfectoire pour les groupes). Boutique. Animations. Possibilté d'hébergement sur place pour les groupes (séjours scolaires, CE...). Week-end astronomie (210 € par pers. tt compris, en chambre double dans un hôtel partenaire).
Le ciel étoilé provençal serait, aux dires des spécialistes, le plus pur d'Europe ! Sa réputation a largement dépassé nos frontières. En complément du travail effectué au sein de l'Observatoire de Provence, le Centre d'astronomie assure une mission de diffusion de la culture scientifique, et propose à ce titre des animations thématiques ainsi que des séances à la journée. Ainsi, tout au long de l'année, vous avez la possibilité d'observer le soleil ou de passer une soirée « T760 ». Sous cette appellation mystérieuse se cache le plus gros télescope du centre, d'un diamètre de 760 mm. De 21 heures à minuit, il vous fera découvrir « les splendeurs des galaxies, nébuleuses, amas d'étoiles et autres objets des confins de l'espace, tout en restant intégré dans l'environnement bien terrestre de notre planète ». Une soirée qui promet d'être inoubliable ! D'autres rendez-vous ponctuent le calendrier comme la Fête de la Science ou encore le traditionnel festival de l'Été Astro, de fin juin à fin septembre, qui vous invite à des séances d'observation, des conférences, des animations et des soirées événement. De quoi repartir des étoiles plein les yeux !

■ **OBSERVATOIRE DE HAUTE-PROVENCE**
UMS Pythéas – CNRS – AMU
✆ 04 92 70 65 40
www.obs-hp.fr
ohp.visites@osupytheas.fr
Tous les mercredis du 10 avril au 3 juillet et du 4 septembre au 25 septembre 2019 à 14h15, 15h15 et 16h15. Jours et horaires spécifiques pendant le festival de l'Été Astro. Tickets disponibles à l'Office du Tourisme place de la Fontaine. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 3 €. Groupe : 4,40 € (par adulte ; 2,60 € par enfant). Tarif Passeport départemental des musées 04 : 4,40 € par adulte. Visite guidée (groupes sur rendez-vous). Boutique.
A la fois site d'observation et de recherche scientifique, l'Observatoire de Haute-Provence a été créé en 1937 et fait partie de l'Institut Pythéas, Observatoire des Sciences de l'Univers, qui regroupe de très nombreux chercheurs, ingénieurs, enseignants... Ces derniers travaillent dans des domaines scientifiques allant de l'astronomie à l'océanologie, en passant par les sciences de la biodiversité. Ce haut lieu de recherches est également un lieu de diffusion de la science au travers de visites guidées organisées d'avril à septembre. Le site regroupe pas moins de treize coupoles qui abritent des instruments astronomiques parmi les plus imposants d'Europe, dont un grand télescope qui a permis la découverte de la première exoplanète en 1995. Impressionnant !

Le gîte

■ **LE GALILÉE*****
Route de l'Observatoire
✆ 04 65 10 00 26
www.hotelgalilee.com
contact@hotelgalilee.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 11 chambres. Chambre double de 80 € à 100 €. Petit déjeuner : 8 € (traditionnel, en salle ou en terrasse). Parking fermé inclus (et garage deux roues gratuit). Pour les groupes de plus de dix personnes, réserver à l'avance ; tarif réduit préférentiel ; petit déjeuner inclus. Deux chambres pour personnes à mobilité réduite. Ascenceur. Animaux acceptés (sur demande, sans supplément). Wifi gratuit. Week-end à thème : gastronomie ou astronomie.
Situé dans une ruelle du cœur de Saint-Michel l'Observatoire haut lieu de l'astronomie, non loin du point d'information tourisme, cet hôtel à taille humaine vous propose onze chambres (pour une capacité d'accueil de vingt-quatre personnes) dont un grand nombre possède une terrasse privative avec vue sur l'observatoire et la montagne de Lure. La décoration est sobre et moderne dans des déclinaisons de blanc et beige. Ici, vous trouverez un cadre parfait pour un séjour au calme, point de départ ou étape d'un vaste parcours au gré des nombreux villages de caractère typiques du Luberon et de la Haute Provence du Pays de Lure. Le petit déjeuner se prend en salle ou sur la terrasse panoramique en saison. La restauration est possible à proximité dans le village. L'établissement est adapté à l'hébergement des groupes (motards et sportifs) qui pourront utiliser le garage fermé de l'hôtel pour y ranger motos, vélos et matériel de randonnée. Une invitation à goûter la tiédeur des crépuscules d'été et rêver sous les étoiles filantes.

■ **LE MOULIN DE LINCEL**
Le Largue
✆ 04 92 76 46 34
moulindelincel@gmail.com

© DR

Ferme des champs.

Ecogîtes. Ouvert toute l'année. De 355 € à 850 € la semaine selon saison. Chambres d'hôtes : 65 € la nuit, petit déjeuner inclus. Gîtes de 2 à 6 personnes de 355 à 850 €. Repas d'hôtes pour les groupes exclusivement 25 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Restauration (panier pique-nique sur demande : repas complets bio, 12 €). Salon de jardin, location de draps. Pas de tv.
Les gîtes et les chambres d'hôtes sont installés dans une superbe maison de caractère (ancien moulin) située dans un parc au bord d'une charmante petite rivière, le Largue, dans un vallon, non loin du joli petit village de Lincel et de Saint-Michel l'Observatoire. On apprécie le calme, la sérénité des lieux, l'accueil personnalisé, les confitures et apéritifs maison et le panier de pique-nique bio, loin des sandwiches industriels, pour notre excursion. Anne-Lise, votre hôtesse, accorde en effet une place très importante aux questions liées à l'alimentation élaborée à partir de produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée et tiendra compte des allergies ou intolérances ainsi que de l'âge de ses convives. Pour les plus indépendants, quatre gîtes simples et charmants avec pour chacun une terrasse privative et son barbecue. Un lieu hors du temps où tous les animaux sont les bienvenus et qui invite à la redécouverte de la nature. A noter que l'entrée du chemin d'accès, peu visible, se trouve en bordure de route, à droite après le pont, en allant en direction de Forcalquier.

Loisirs

■ **CENTRE ÉQUESTRE PÉGASE**
La Rimourelle
✆ 04 92 76 60 48
pegase-larimourelle@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Leçons en période scolaire, stages pendant les vacances, promenades poneys tenus à la main, pension et vente de chevaux.
Au cœur du Parc naturel régional du Luberon et en Haute Provence dans le Pays de Forcalquier, le centre équestre Pégase propose des leçons d'équitation sportive ou de loisirs encadrées par des professionnels, pour adultes et enfants à partir de 5 ans. Si les cours ont lieu tout au long de l'année scolaire, vous pouvez profiter de vos vacances dans la région pour un stage d'une semaine ou simplement monter pour quelques heures de balade sur les charmants sentiers du coin à la découverte de Saint-Michel-l'Observatoire et ses environs. Vous pourrez également laisser ici votre monture en pension. Notez que ce centre pratique aussi l'élevage et la vente de chevaux.

Emplettes

■ **FERME APICOLE DU MOULERON**
✆ 04 92 76 65 22
christian.hogedez331@orange.fr
♿
Vente directe à la ferme.
Christian Hogedez, apiculteur d'expérience, vous propose pain d'épices et miel de lavande fabriqués et en vente sur place toute l'année. Si vous avez la chance d'être là au moment de l'extraction, il aura à cœur de vous montrer son savoir-faire et de vous livrer quelques secrets de la vie de l'abeille.

Simiane-la-Rotonde

■ **OFFICE DU TOURISME**
Château médiéval
Haut village
✆ 04 92 73 11 34
www.simiane-la-rotonde.fr
contact@simiane-la-rotonde.fr
Du 15 mars au 30 avril : 13h30 – 18h (fermé le mardi). Du 1er mai au 30 juin : 10h30 - 13h / 14h – 19h tous les jours. Du 1er juillet au 31 août : 9h – 19h30 tous les jours. Du 1er septembre au 11 novembre : 13h30 - 18h (fermé le mardi). Fermé de décembre à février inclus.

Points d'intérêt

JARDIN DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

Lieu-dit Boulinette
✆ 04 92 75 94 19
www.valsaintes.org
info@valsaintes.org

Qualité Tourisme. En avril et octobre, ouvert tous les jours, de 14h à 18h ; du 1er mai au 30 septembre, tous les jours de 10h30 à 19h. Du 1er novembre au 18 décembre : tous les jours de 13h à 17h.. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 € (sauf du 5 octobre au 18 décembre : 3,5 €). Enfant (de 12 à 18 ans) : 3,50 €. Groupe (10 personnes) : 6 € (à partir de 30 personnes : 5 €). Billet commun avec le château de Simiane-la-Rotonde (visite jardin + château) : 10 € au lieu de 12,50 € – jeune de 12 à 18 ans : 5,50 € au lieu de 7 €. Chèque Vacances. Un parcours pour personnes à mobilité réduite permet l'accès à la partie haute du jardin, à l'église et aux blocs sanitaires. Visite guidée (sur réservation au 04 92 75 94 19). Label Jardin remarquable.
Ce jardin dit remarquable l'est sous bien des aspects. Il abrite non seulement une exceptionnelle roseraie riche de 500 variétés de rosiers, mais également des bulbes et plantes vivaces, des sauvages comestibles, un espace dédié aux plantes locales, un autre appelé jardin sec car laissant place à un espace sauvage préservé, et même un potager agroécologique. Offrant de nombreux abris naturels ainsi que des cavités au sein des bâtiments en pierre, il accueille de très nombreuses espèces d'oiseaux. Des animations sont proposées dès le printemps (visites guidées, concerts, spectacles, stages, conférences, journées portes ouvertes...). Vous pouvez même y séjourner ! Le gîte de cette très belle abbaye cistercienne peut en effet accueillir une quinzaine de personnes. Le plus étonnant ? La chambre « méditation » possède un accès direct à l'ancienne sacristie, dans le chœur de l'église. Tout simplement magique.

LA ROTONDE DES AGOULT-SIMIANE

Haut village
Château médiéval
✆ 04 92 73 11 34
www.simiane-la-rotonde.fr
contact@simiane-la-rotonde.fr

En mars, octobre et novembre, l'espace dédié à l'aromathérapie est ouvert uniquement le week-end. Du 15 mars au 30 avril : 13h30 – 18h (fermé le mardi). Du 1er mai au 30 juin : 10h30 - 13h / 14h – 19h tous les jours. Du 1er juillet au 31 août : 9h – 19h30 tous les jours. Du 1er septembre au 11 novembre : 13h30 - 18h (fermé le mardi). Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 3,50 €. Groupe (15 personnes) : 4,50 €. Etudiant : 3,50 €. Visites guidées pour les groupes et sur réservation au 04 92 73 11 34 ou par courriel. Visite guidée du château : 5,50 € par personne. Visite guidée du haut village : 3,50 € par personne. Visite guidée. Boutique. Animations. Questionnaire récréatif sur demande (6 à 10 ans et 11 à 15 ans). Visites guidées estivales au château (comprises dans le prix, sans réservation). En juin : le dimanche à 16h ; En juillet et en août : du lundi au vendredi à 16h.
Le château médiéval des Agoult-Simiane a servi de base à la construction du village de Simiane, qui tire donc son nom à la fois de ses occupants et de la fameuse rotonde. Salle noble du château, celle-ci a été édifiée aux alentours de 1200 pour renforcer le dispositif défensif du château, ce qui fait d'elle le plus ancien donjon circulaire de Provence. Haut de 19 mètres, ce bel exemple d'architecture romane possède une impressionnante coupole nervurée qui atteint pratiquement les 10 mètres de haut. On y aperçoit, ornant les chapiteaux, des masques humains ou animaliers particulièrement expressifs. Ce lieu chargé d'histoire accueille chaque été un très beau festival de musique ancienne. L'acoustique y est en effet exceptionnelle ! Des animations jeune public sont mises en place durant les mois de juillet et août : tous les lundis à 14h30 a lieu l'atelier de calligraphie médiévale ; les mercredis, place au jeux de piste dans le château ; les vendredis sont eux dédiés à la création de blason. Pendant ce temps, les parents peuvent découvrir le laboratoire d'aromathérapie Sainte-Victoire qui propose, au sein même du château, des initiations, des conférences, ainsi qu'une boutique d'huiles essentielles. Une visite très riche.

Le couvert

FLEUR DE CACTUS

Rue Ponson-du-Terrail
Haut Village
✆ 04 92 75 94 65

Ouvert d'avril à octobre. Fermé en hiver. Haute Saison : ouvert tous les jours de 10h à 20h sauf le mercredi. Basse saison : ouvert de 10h à 18h sauf mardi soir et mercredi.

Réservation recommandée. À la carte, salades, tartines, planches 12 € ; galettes de 4,90 à 9,90 € ; crêpes de 2,20 à 6,90 €. Chèque Vacances. Terrasse. Boutique.
À la fois crêperie, bar, salon de thé et épicerie fine, Fleur de Cactus est située dans une ruelle du Haut-Simiane. Cet établissement, ouvert toute la journée, vous propose de déjeuner à petit prix, mais de façon savoureuse. Salades composées et notamment au chèvre chaud, galettes à la farine de blé noir de Bretagne au beurre salé garnies, crêpes gourmandes, planches de charcuterie ou fromage et tartines croustillantes, tout fait maison, vous sont servies avec sourire et bonne humeur communicative. Les sélections de fromages et de charcuteries combleront les amateurs. Le petit rayon d'épicerie propose des produits du terroir : miel, crème de marrons, petit épeautre, digestifs et liqueurs, pâtés…

RESTAURANT LE CHAPEAU ROUGE
Les Granges
✆ 04 92 74 22 86
Ouvert du mercredi au dimanche midi + samedi soir. Fermé lundi et mardi hors saison. Menus de 19,50 € à 25 €. Carte : 35 € environ (menus carte 35 € et 39 €). Plat du jour : 13 €. Vin au verre.
Dans cet ancien relais de poste, Cathy et Christian nous régalent d'une cuisine sincère et de terroir dans une ambiance chaleureuse. On y vient un peu comme à la maison. Parmi les suggestions du moment : fromage de chèvre chaud sur toasts et salade, chiffonnade de jambon de montagne et saucisson d'Albion, gnocchi à la tomate basilic et mozza, parmentier de confit de canard écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive de pays. Pour terminer, assortiment de fromages fermiers ou pâtisseries maison ou encore trio de glaces artisanales. Tout est fait maison en suivant les saisons. Aux beaux jours, la terrasse se déploie. Une adresse à recommander !

Le gîte

LA MAISON JEAN ALAIN ET BETTY
Rue Ponson-du-Terrail
✆ 04 92 75 99 58
Ouvert toute l'année. Pour 2 personnes (1 chambre). Une nuit 1 pers. 66 €, 2 pers. 72 €. CB non acceptée.
Dans cette maison du XVII[e] siècle, dans le haut de cette commune, considérée comme l'un des plus beaux villages perchés de Provence, Alain et Betty vous accueillent dans leur gite typique et authentique. Un coin séjour, un coin cuisine, une chambre et une salle d'eau dans une ambiance rustique. Alain est de bon conseil pour vous faire découvrir la région. L'accueil est chaleureux et passionné. Le plus : la maison est habitée par mille poupées plus belles les unes que les autres et se visite. La participation est libre. A voir !

CAMPING DE VALSAINTES**
Domaine de Valsaintes
✆ 04 92 75 91 46
www.valsaintes.com
valsaintes04@aol.fr

Ouvert d'avril à fin octobre. Terrain de 2,3 ha. 20 emplacements. Exposition : ombragé. Ping-pong et jeux de boules. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 18,40 €. 7 chalets pour 4 à 6 personnes de 280 € à 560 € la semaine. Possibilité de location de deux gîtes (340 à 540 € la semaine). CB non acceptée. Chèque Vacances. Chalet adapté. WC adaptés. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (avec carnet de vaccination à jour). Service de boulangerie en haute saison.
Le camping de Valsaintes est un hébergement de plein air à taille humaine. Ici, les maîtres-mots sont nature et détente. Une vingtaine d'emplacements et sept chalets en bois sont répartis sur le magnifique domaine boisé de l'abbaye cistercienne de Valsaintes. Vous avez aussi la possibilité de louer deux gîtes à quelques centaines de mètres seulement du camping et de ses commodités. Cette oasis de verdure propice au repos constitue également un lieu parfait pour partir en randonnée.

Villeneuve

LE MAS DU CADRANIER
250, chemin de Saint-Jean
✆ 06 62 65 24 28
www.masducadranier.com
odile.duffayet@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). Les gîtes sont ouverts toute l'année. Les chambres d'hôtes sont ouvertes de Pâques à mi-novembre. 2 chambres (dont une nouvelle suite et 2 gîtes). Chambre double de 75 € à 98 € ; suite. Repas le soir. Uniquement 3 fois/semaine, sur réservation préalable. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (par personne avec petit-déjeuner). Parking inclus (garage à vélos). De 490 € à 970 € la semaine selon saison. Gîte 2 personnes de 490 € à 600 € / semaine, gîte 4 personnes de 640 € à 970 € / semaine (Tarifs à la nuitée uniquement en basse saison). CB non acceptée. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (tous les soirs service traiteur en libre service : 3 plats au choix (cuisine maison) 9,50 € par personne, 3 desserts au choix 3 € par personne. Boisson (vin, eau minérale, bière, soda). Sans réservation préalable. Livraison de pizzas à domicile). Salon de jardin. Cuisine d'été commune et kitchenette pour les chambres d'hôtes.
Dans cette bâtisse ancienne située au cœur du Lubéron, Odile vous accueille avec chaleur, dans un cadre poétique, dans ses chambres d'hôtes de charme et ses gîtes, perchés sur une colline. Deux chambres (dont une suite) à l'image de la Provence fleuries, naturelles et épurées vous content l'histoire de ce terroir. Ainsi, Sur la Route des Lavandes et le Jardin de Papet raviront vos nuits dans une ambiance bucolique. En complément, pour les séjours en famille, Odile propose sous forme de gîte deux appartements Les Cigales et Les Oliviers. Dans le jardin, une belle terrasse et sa cuisine d'été, et l'indispensable piscine pour passer un séjour estival de rêve. Le plus : une kitchenette commune qui vous permet de vous préparer repas et collations. Sinon vous avez la possibilité de recourir à un service traiteur, le soir et en libre service, ainsi qu'à un service de livraison de pizzas.

VALLÉE DE L'UBAYE

BARCELONNETTE

Petite ville située à 1135 m d'altitude, au cœur de la vallée, le long de l'Ubaye qui la traverse, Barcelonnette était au carrefour des provinces du Piémont, du Dauphiné et de la Provence. Avec son théâtre, son cinéma, sa médiathèque et son musée ouvert sur le monde, Barcelonnette a su allier culture et patrimoine. Centre administratif avec sa sous-préfecture, elle est également un pôle commercial pour tous les villages et stations de la vallée, les villes plus importantes les plus proches, Gap et Digne, se trouvant respectivement à environ 1h20 et 1h25 de route.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place Frédéric-Mistral
✆ 04 92 81 04 71
www.barcelonnette.com
info@barcelonnette.com
Ouvert en juillet et août, tous les jours de 9h à 19h. Ouvert de septembre à juin, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. En mi-saison, tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.
L'équipe de l'office de tourisme de Barcelonnette met à disposition des visiteurs des brochures illustrées vous permettant d'aller à la découverte de la commune et ses rues. C'est l'occasion de mieux connaître l'étonnante histoire de la ville, ses liens historiques avec le Mexique et l'architecture originale qui en a découlé, les fameuses « villas mexicaines ».

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DE LA VALLÉE**
10, avenue de la Libération
Villa-la-Sapinière
✆ 04 92 81 27 15
www.barcelonnette.com
musee@ville-barcelonnette.fr
Fermeture annuelle de mi-novembre à mi-décembre et les 1er janvier, 1er mai et 25 décembre. Hors congés scolaires, ouvert du mercredi au samedi de 14h30 à 18h. Pendant les vacances scolaires hors été, ouvert tous les jours, sauf le mardi, de 14h30 à 18h. De début juillet à fin août (dates variables), ouvert tous les jours, de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 4 € (réduit : 2 €). Fermeture annuelle : de mi-novembre à mi-décembre (dates variables) et les 25 décembre, le 1er janvier et le 1er mai. Accueil des groupes sur rendez-vous. Visite guidée. Boutique. Animations.
Musée à la fois fortement identitaire (Gens de l'Ubaye) et ouvert sur le monde (Gens des voyages), le visiteur comprendra ici les liens qui unissent Barcelonnette au Mexique depuis l'installation des frères Arnaud en 1804. On peut y admirer des collections superbes de Beaux-arts, les toiles orientalistes des peintres voyageurs Jean Caire et Marie Tonoir, les objets et photographies rapportés par l'émigrant-collectionneur Emile Chabrand de son voyage autour du monde (1882), les céramiques de Chililico (Mexique) données par Guy et Claude Stresser-Péan et les costumes des hauts plateaux indochinois offerts par la famille Louppe-Gassier. Un lieu de mémoire érigé dans une élégante villa édifiée de retour du Mexique où l'on capte l'histoire peu commune d'une ville, d'une vallée qui a dû s'exiler pour faire revivre son pays.

Le couvert

■ **BISTROT TINTO**
4, rue Manuel
✆ 04 92 81 47 73
www.bistro-tinto.fr
bistrotinto@gmail.com
♿
Ouvert toute l'année. Ouvert midi et soir tous les jours en juillet-août de 8h à 2h du matin. le reste de l'année fermé mercredi et jeudi sauf vacances scolaires. Vin au verre. Cuisine à l'ardoise et de saison de 11 à 33 €. Tapas à partir de 4,50 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Ce joli bistrot-restaurant possède une belle terrasse directement installée sur la place Manuel qui accueille chaque été tous les soirs des concerts. A l'intérieur une belle salle à la décoration contemporaine et l'architecture montagnarde avec, aux murs, des pierres et beaucoup de bois, un plancher en bois et du rouge au plafond. Côté carte, la cuisine se veut simple et de qualité, élaborée à partir de produits frais et du terroir. En été, elle privilégie les circuits d'approvisionnement courts de préférence bio. Le patron tient à préciser que tous les plats sont élaborés dans sa cuisine. Le Bistrot Tinto, c'est également une large gamme de vins sélectionnés (une quarantaine provenant de toutes les régions de France) pour accompagner votre repas et une belle carte de cocktails et de spiritueux. Que ce soit à l'intérieur ou en terrasse, l'ambiance festive est assurée.

■ **LE PATIO**
1, rue Manuel
✆ 04 92 81 36 86
Fermé en janvier. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Haute saison et vacances scolaires, tous les jours midi et soir. A midi, menu du jour (entré, plat, dessert) 14,50 €. menu tradition 28 €. Le soir uniquement carte et menu tradition. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Wifi gratuit.
L'atout majeur de ce restaurant est le vaste patio verdoyant et fleuri qui se cache derrière la façade de la rue Manuel. Aux beaux jours, on prend ses repas dans ce

jardin privé, calme et protégé, dont on apprécie le cadre vraiment superbe, avec sa grande terrasse ombragée et reposante. La carte est variée mêlant plusieurs types de cuisine. Il y a les traditionnelles spécialités de montagne (raclette, tartiflette, fondue), des viandes et des poissons grillés, des pizzas et des pâtes. Les plats sont copieux, bien garnis et bien présentés pour un excellent rapport qualité/prix. Le service de la souriante Nesrine est spécialement efficace et l'accueil du patron Jean-Jacques Serres, aux commandes depuis plus de 15 ans, fort sympathique. Le Patio est une excellente adresse pour manger tranquillement à Barcelonnette, loin de l'agitation des rues piétonnes.

LE PLANEUR
Aérodrome de Saint-Pons
✆ 04 92 81 41 29
brigitte.caldara@orange.fr

Fermé après la Toussaint jusqu'à la mi-décembre. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (entre 25 € et 35 €). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Coup de cœur pour ce restaurant digne d'un étoilé situé à l'aérodrome de Saint-Pons. Le cadre est étonnant : salle lumineuse toute en baies vitrées avec vue sur la piste et sur les montagnes en arrière-plan. L'ambiance et la décoration atypique sont une invitation au voyage. L'excellence de la table tient au talent et à l'exigence de David le chef, totalement autodidacte ! Tout est préparé sur place avec des produits frais du terroir et issus de l'agriculture biologique lorsque c'est possible. Le saumon est fumé maison, les poissons sont sauvages. Côté viandes, on sert par exemple du bœuf Angus aux morilles ou façon Rossini, ou des escalopes de foie gras. Tous les légumes poussent aux alentours. Les desserts spectaculaires sont faits minute comme un soufflé au génépi ou un biscuit à la bergamote. Quant au chocolat, préparé sur place, le chef en torréfie lui-même les fèves de cacao ! Les plats, décorés de fleurs et de fruits exotiques, sont un vrai plaisir pour les yeux. L'accueil est chaleureux et les prix sont raisonnables. Ce restaurant insolite est ouvert à tous et hautement recommandé pour ceux qui souhaitent vivre une expérience unique où la générosité côtoie la poésie.

Le gîte

LE CHEVAL BLANC**
12, rue Grenette
✆ 04 92 81 00 19
www.chevalblancbarcelonnette.com
chevalblancbarcelo@free.fr

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 18 chambres. Chambre double à partir de 65 € ; chambre triple à partir de 75 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé inclus. Lit bébé jusque 3 ans : 8 €. Etape VRP : 80 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (5 € par jour). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menus et cartes variés (de 18 € à 30 €). Menus enfants (12 €). Service le midi de 12 à 14h (vacances scolaires) et le soir de 19 à 21h (toute l'année). Fermé le dimanche et lundi midi hors saison). Relais motards.

Cet authentique relais de diligence est géré depuis 1910 par la même famille dont les membres se sont succédé depuis quatre générations. Aujourd'hui, c'est Christophe Barneaud et son équipe qui nous accueillent dans un établissement bénéficiant de tout le confort moderne mais qui a su garder le charme du passé. Les chambres sont décorées dans un style classique et champêtre. Petites car adaptées à ce lieu chargé d'histoire, elles sont néanmoins dotées de grands lits et de sanitaires privés et ont été rénovées en 2017. Les chambres familiales peuvent héberger jusqu'à 5 personnes. La réception d'origine, toute en bois, est magnifique. L'hôtel dispose de deux salles de restaurant qui offrent la même qualité d'un service attentif et chaleureux. La cuisine traditionnelle est préparée avec des produits du terroir selon les recettes maison comme les pâtes artisanales, le gratin de morilles, la côte de veau locale aux girolles, les gnocchis grillés à la tomme de montagne, le gigot d'agneau du pays grillé à la fleur de thym et les spécialités montagnardes ou encore la crème brûlée au safran de Haute-Ubaye pour terminer le repas sur une douce note sucrée. Un garage fermé pour motos, vélos et voitures est disponible à l'arrière de l'hôtel. Une véritable institution locale, ce Cheval Blanc est situé en plein centre-ville de Barcelonnette et dispose d'une terrasse très agréable pour se désaltérer.

© Marc CECCHETTI - FOTOLIA

Barcelonnette et la vallée de l'Ubaye.

LE GRAND HÔTEL**
Place du Président-Paul-Reynaud
✆ 04 92 81 03 14
www.grandhotel-barcelonnette.fr
grandhotelbarcelonnette@hotmail.com

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 22 chambres. Chambre double de 54 € à 101 € ; chambre triple de 76 € à 117 €. Demi-pension (sur demande). Petit déjeuner : 8,50 €. Parking fermé : 9 € (garage fermé et sécurisé pour votre moto ou vélo gratuit). Lit bébé : 8 € par jour. Soirée étape 89 € (chambre + demi-pension). Chèques non acceptés. Une chambre adaptée aux malentendants. Wifi gratuit. Restauration. Chambres équipées de douche, WC, double vitrage et TV écran plat ; les chambres maxi peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes.

En entrant dans cet établissement on est saisi par l'atmosphère d'un hôtel au charme ancien dont la construction remonte à l'année 1905. A la réception, un vieux comptoir en zinc qui sert aussi pour le bar contigu, un plancher en noyer, et son timbre d'autrefois, en cuivre, pour appeler la personne chargée de l'accueil. Les tables destinées au petit déjeuner réunies dans un coin bistrot, l'escalier à la rampe en fer ouvragée... contribuent à confirmer cette ambiance d'antan, cosy et chaleureuse. Elle se prolonge dans le grand salon aux fauteuils de part et d'autre de la cheminée, par les présences du bar de l'hôtel, d'un billard américain ainsi que de gravures anciennes… A l'étage un grand balcon aménagé permet de profiter des soirées animées sur la place Manuel ! Les chambres, aux chaudes harmonies de couleurs provençales et de bois, sont toutes différentes et bien équipées. Aux motards et passionnés de vélo, l'hôtel offre l'accès à un local fermé pour garer leurs engins en sécurité. Pour les voitures, vous aurez le choix entre parking public gratuit à côté et parking fermé. Pour vous restaurer, vous aurez l'embarras du choix sur la place elle-même ou dans les rues piétonnes adjacentes. En hiver, navettes gratuites vers les pistes.

ENCHASTRAYES

Située à quatre kilomètres de Barcelonnette, cette station de la vallée de l'Ubaye a été fondée en 1934 avec la création d'un premier remonte-pente, le plus long de l'époque. On doit son évolution à Honoré Couttolenc qui agrandit considérablement le domaine skiable durant les années 1960 à 1980. Cependant la station a su conserver son caractère familial grâce à une exploitation privée : c'est d'ailleurs l'une des dernières stations de ski privées françaises. Son développement est toutefois moins marqué que pour les stations concurrentes. Elle se partage entre deux localisations : le Sauze et le Super-Sauze, respectivement situées à 1 400 et 1 700 mètres d'altitude. Labellisée Famille Plus Montagne et P'tits Montagnards, son ambiance est des plus conviviale. Les athlètes y disposent d'un stade permanent de compétition et d'entraînement, aménagé près de la piste du Brec (sur le front de neige de Super-Sauze), célèbre pour ses qualités techniques. Le Sauze et Super-Sauze est en outre une station verte qui s'engage naturellement pour le bien-être de ceux qui la fréquentent en respectant une charte rigoureuse. Entre le village et le domaine skiable, la station s'échelonne jusqu'à 2 450 m d'altitude. Au cœur de ses vallons, les domaines du Brec et de Fours restent les pistes de prédilection des grands skieurs tandis que du côté de l'Alp, la douceur des pistes fait le bonheur de tous les skieurs amateurs.

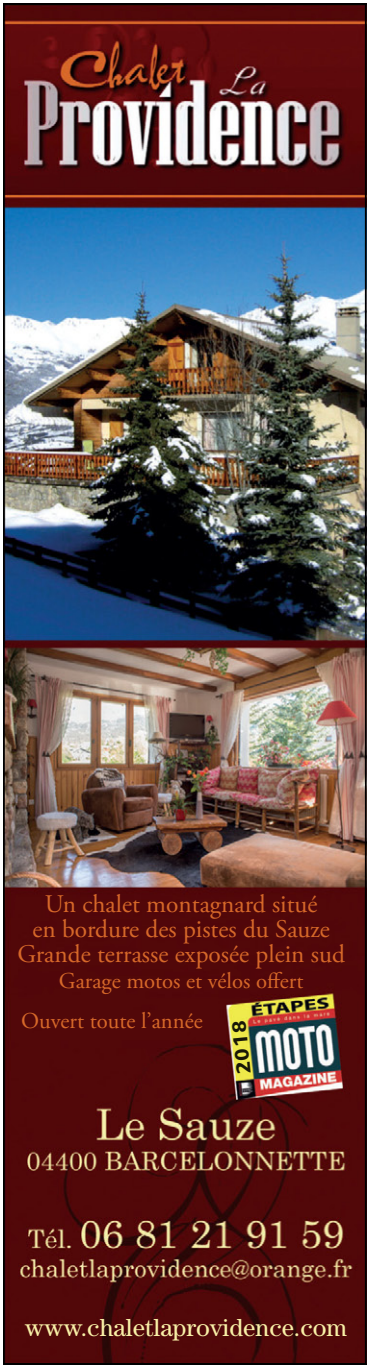
Chambres d'hôtes

CHALET LA PROVIDENCE

Le Sauze
✆ 06 81 21 91 59
www.chaletlaprovidence.com
chaletlaprovidence@orange.fr

Ouvert l'hiver de début décembre à la fin de la saison d'hiver et l'été de mai à fin octobre. 5 chambres. Basse saison : chambre double de 89 € à 109 €. Haute saison : chambre double de 110 € à 145 €. Demi-pension (le soir sur demande). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Enfant de – de 3 ans gratuit dans la chambre des parents (lit parapluie fourni). Location appartements (6 à 8 pers.) à la semaine de 450 € à 1 570 €, studio de 4 personnes de 280 € à 790 €. Pour les 4 nuits hors vacances et hors week-end 198 € / personne en chambre double. Wifi gratuit. Restauration (goûter et dîner sur demande). Terrasse. Garage motos et vélos gratuit. Conseillé par Moto Magazine. Local à ski.

Situé au cœur du Sauze, cet établissement porte bien son nom. Parmi les chalets-hôtels qui bordent les pistes, celui-ci est un véritable havre de paix. Sa décoration chaleureuse fait qu'on s'y sent rapidement bien en toutes saisons : l'hiver, on est réchauffé par l'ambiance cocon, la cheminée en pierres, le bois présent du sol au plafond tandis que l'été, on déjeune et on se prélasse sur la grande terrasse plein sud ouverte sur le jardin et la prairie. Après une journée sportive (la vallée est un paradis des sports pour tous publics), on apprécie le confort des 5 chambres douillettes équipées de salles de bains privatives et d'une TV. Trois appartements et un studio sont également disponibles pour les petits groupes d'amis ou les familles nombreuses. Évelyne prépare de somptueuses collations et un repas optionnel (cuisine familiale) est servi à la table d'hôtes (sur demande). Le petit déjeuner peut être servi en terrasse avec des produits maison ou de pays, un vrai régal ! Le bien-être tient aussi à l'accueil formidable et à la personnalité de l'hôtesse Évelyne : ex-guide touristique aux USA, elle sait répondre aux questions, indiquer les bons plans pour découvrir l'Ubaye, les loisirs à tester, les musées à visiter... Grâce à elle, on ne perd plus de temps à chercher l'information car elle anticipe les moindres désirs. Comblé par ses mille et une attentions, on n'a plus qu'à se détendre car elle pense à tout et se dévoue pour nous faire passer un séjour inoubliable, le tout à deux pas des pistes !



FAUCON-DE-BARCELONNETTE

En remontant la vallée de l'Ubaye vous pourrez découvrir à Faucon-de-Barcelonnette, petit village situé à 3 km de Barcelonnette, une superbe tour classée du XII^e^ siècle et l'église Saint-Etienne au mobilier intéressant, avec notamment des sarcophages gallo-romains. Faucon est la patrie de Saint-Jean de Matha, qui fonda l'ordre des Trinitaires et dont vous pourrez voir une sculpture dans l'église.

JAUSIERS

Jausiers, petit bourg de la vallée de l'Ubaye, a été rebâti au XVI[e] siècle puis a fait faillite au XX[e] siècle en tant que station de ski, à la grande époque de l'équipement des Alpes. Jausiers est aujourd'hui un gros bourg paisible et charmant en été comme en hiver. Pour l'Histoire, la commune restera celle des frères Arnaud, c'est-à-dire des hommes qui furent à l'origine de l'exode des habitants de l'Ubaye au XIX[e] siècle. Jacques Arnaud fut le premier à partir et à s'établir en Louisiane – la cité qu'il fonda, Arnaudville, est jumelée avec Jausiers. Son frère s'installa pour sa part à Mexico et connut le succès dans le commerce de l'étoffe. Il fut rejoint par ses deux frères et la famille fit véritablement fortune : c'est leur retour en «nababs» – les oncles d'Amérique, ce sont eux ! – qui suscita l'enthousiasme des jeunes de l'Ubaye, désireux de conquérir à leur tour une part du Nouveau Monde. On trouve donc tout naturellement de nombreuses références aux frères Arnaud dans toute la vallée, et Jausiers s'enorgueillit à juste titre de cette origine. On trouve d'ailleurs plusieurs « maisons de Mexicains » dont l'incontournable manoir de Magnans avec son architecture baroque évoquant de loin un château de Louis II de Bavière. Outre le musée de la Vallée, on verra avec intérêt l'église Saint-Nicolas-de-Myre, joliment ornementée dans le style baroque, et pour les gourmands, la Maison des Produits de Pays.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE JAUSIERS
12, Grand-Rue ✆ 04 92 81 21 45
www.jausiers.com – info@jausiers.com
De septembre à juin : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. En juillet et en août : tous les jours de 9h à 13h et de 14h à 19h.
Appartenant à l'Office de tourisme inter-agglomérations de l'Ubaye, le Bureau d'information touristique de Jausiers vous accueille toute l'année et se fera un plaisir de vous donner toutes informations utiles sur la vallée de l'Ubaye en général, et sur Jausiers et ses environs en particulier.

Points d'intérêt

LES CADRANS SOLAIRES
Dans le village
www.jausiers.com
Fermé d´octobre à mai. Visibles en accès libre toute l'année.
La vallée de l'Ubaye, en général, possède un riche patrimoine de cadrans solaires. Au détour d'une promenade dans le village de Jausiers, ne manquez pas d'admirer ces « horloges solaires » parfois richement décorées. À voir en particulier : les cadrans de l'église Saint-Nicolas-de-Myre situés de part et d'autre du portail d'accès, celui de la Maison Léon Bosc – Les Mats, sans oublier celui de l'église Notre-Dame-Del-Bosc – Lans et de la Maison Graugnard – Les Sanières.

MOULIN D'ABRIÈS
Quartier du Moulin
✆ 04 92 81 11 42
www.robert.martin9.free.fr
robert.martin9@free.fr
Prendre la route du col de la Bonnette-Restefond, au panneau indicateur, tourner à droite, direction quartier des Bellarots, c'est au bout de la rue.
Tous les mercredis, de mi-juillet à fin août, visite à 16h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 7 à 10 ans) : 4 €. Se renseigner par téléphone. Vente de farine du moulin et de cartes postales.
C'est le torrent d'Abriès qui a donné son nom au moulin situé dans le hameau des Gueyniers. Il fut autorisé à fonctionner par le duc de Savoie dès 1713. On recensait à l'époque environ 70 petits moulins dans la vallée de l'Ubaye. Celui-ci ferma en 1972 ne pouvant faire face à la concurrence des grands moulins industriels. C'est à la patience et à la détermination de Robert Martin, un des derniers meuniers ubayens qu'on doit sa réouverture en 2001 : il le rénova à l'identique, et remit en place les deux paires de meules, le bluttoir et la roue hydraulique. Il vous reçoit le mercredi en juillet et août pour vous faire découvrir cet artisanat d'autrefois, et vous faire partager sa passion.

MUSÉE DE JAUSIERS
Grand-Rue
✆ 04 92 84 63 56
www.jausiers.com
info@jausiers.com
Fermé du 4 novembre au 21 décembre. Hors vacances scolaires, ouverture les mercredis et samedis de 14h30 à 17h30. Vacances scolaires : du mercredi au samedi de 14h30 à 17h30. En été, du 10 juillet au 3 septembre, tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 10 à 16 ans) : 1,50 €. Groupe (10 personnes) : 1,50 € (visite guidée : 40 € par groupe, maximum 25 personnes, réservation obligatoire au 04 92 81 00 22, toute l'année). Possibilité d'acheter un pass à 10 € donnant accès aux 5 musées thématiques de la vallée de l'Ubaye.
Le bâtiment a été rénové en 2018. Le thème central du musée est « l'eau au fil du temps », en lien direct avec l'histoire d'un village rebâti au XVI[e] siècle en plein lit de l'Ubaye, aux confluents de trois autres torrents parfois impétueux. Est aussi abordée le thème de « la vie en l'hiver dans le village et les fermes », une saison où l'on était autrefois coupé du reste de la Vallée et donc du monde ! Dans ce musée, sont également présentées l'archéologie et la géologie d'une région qui abrita il y a fort longtemps un océan ainsi que l'histoire plus récente du village à travers ses hameaux et les risques pris par des habitants qui choisirent de s'établir près de la rivière afin de profiter de sa force vive. Une visite très intéressante et instructive.

Le couvert

FERME TACOUNA
2800, route de la Bonette
✆ 06 70 34 10 54
clemmaurane@yaoo.fr

Fermé de fin novembre à fin décembre. Du 15 septembre au 15 juin ouvert les soirs de jeudi, vendredi et samedi et sur réservation. Du 15 juin au 15 septembre ouvert les soirs de mardi, mercredi jeudi, vendredi et samedi et sur réservation. Menu unique à 30 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Située dans une cave voûtée totalement rénovée, l'Auberge Tacouna est une destination qui se mérite, au bout d'une petite route desservant un ancien hameau de montagne. Mais le trajet vaut le détour. Au menu, une cuisine de marché et de producteurs locaux uniquement. Parfaitement logique quand on sait que les propriétaires, Christelle et Clément Mauran, sont éleveurs et qu'ils cultivent aussi des légumes. La star de l'auberge, c'est l'immense cheminée et sa grande broche qui vous promettent de l'agneau et du chevreau rôtis à se damner. L'ambiance est conviviale, l'accueil chaleureux. Le soir, tout le monde se régale d'un menu unique élaboré autour de la viande à la broche… Un cadre original à ne pas manquer au cœur de l'Ubaye.

■ HÔTEL-RESTAURANT BEL AIR

Quartier Sainte-Anne
764, avenue des Mexicains
✆ 04 92 81 06 35
www.hotel-belair04.com
info@hotel-belair04.com

Qualité Tourisme. Fermé du 1er novembre au 26 décembre et le mois de janvier. Restaurant ouvert tous les soirs uniquement à partir de 19h30 (dernier service à 20h30). Hiver : restaurant ouvert sur réservation uniquement. Petit déjeuner toute l'année (9,50 €). wi-fi gratuit. Bar. Réservation impérative. Menus de 22 € à 30 €. Restaurant ouvert le midi pour les groupes (réservation à l'avance obligatoire). Terrasse. L'hôtel offre 18 chambres standard à partir de 70 €. Parking et garage sécurisé compris.

Bien situé à seulement 8 minutes des stations du Sauze, à 20 de Pra-Loup et de Sainte-Anne ou à 30 de Vars, cet établissement vous propose restauration et hébergement, au calme dans la vallée de l'Ubaye. Avec sa grande salle de restauration, ou sa grande terrasse ensoleillée aux beaux jours, cet établissement est idéal pour les groupes d'amis et les réunions familiales. Le service n'a lieu que le soir et les visiteurs se mêlent aux pensionnaires. Deux menus vous sont proposés pour découvrir les spécialités du terroir. L'hôtel, quand à lui, propose 18 chambres tout confort.

Le gîte

■ BAR-RESTAURANT-HÔTEL LE SANS SOUCI**

Quartier Sainte Anne
800, avenue des Mexicains
✆ 04 92 81 06 20
www.le-sans-souci.com
info@le-sans-souci.com

Fermé de novembre à janvier. 10 chambres. Basse saison : chambre double de 68 € à 70 €. Pension complète : 75 € (à partir de 2 jours seulement). Demi-pension : 66 € (à partir de 2 jours seulement). Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé inclus. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €/jour). Wifi gratuit. Restauration possible midi et soir, 20 € environ. Ouvert à la clientèle extérieure. Garages motos et vélos sécurisés et gratuits.Terrasse. Service snack.

L'hôtel-restaurant Le Sans Souci se situe à l'entrée du joli village de Jausiers au pied des sept cols dont celui de la Bonette sur la célèbre route des Grandes Alpes. Ici, on tient à préserver une ambiance familiale et un service chaleureux et convivial. La carte affiche une cuisine traditionnelle maison élaborée à partir de produits frais : soupe au pistou, cannelloni, bœuf bourguignon et son écrasée de pommes de terre, ou encore feuilleté de poissons. Les chambres, quant à elles, sont entièrement équipées et offrent une magnifique vue côté montagne. Les gérants de ce bel établissement joliment décoré vous renseigneront avec plaisir sur l'histoire du patrimoine local, les coins à visiter dans la région et toutes les activités qu'on peut pratiquer dans les environs de Jausier. L'hôtel est labellisé « Eco hébergeur de l'Ubaye ».

■ LE CHÂTEAU DES MAGNANS

Route de Nice
✆ 04 92 33 99 27
www.chateaudesmagnans-jausiers.com
chateaudesmagnans@gmail.com

L'ensemble des résidences est fermé de mi-novembre à mi-décembre. Location d'appartements du studio au 4 pièces jusqu'à 10 personnes. Le chateau uniquement n'est ouvert que durant les vacances scolaires. Accueil jusqu'à 19 h (64 appartements). Mise à disposition possible de lit bébé et chaise haute. Petits déjeuners 12 € (6 € / E). Tarifs studio / semaine (2-4 personnes) : de 434 € à 772 €. Duplex à la semaine (4-6 personnes) : de 511 € à 1008 €. Nombreuses promotions détaillées sur le site internet. Tarifs variant suivant les dates, se renseigner. Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément de 6 €/jour). Wifi gratuit. Service de ménage. Service de restauration indépendant mais sur place, avec possibilité de livraison en chambres. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Grand salon détente avec bibliothèque et ordinateurs à disposition. Salle petit déjeuner avec terrasse face aux montagnes.

Un lieu dépaysant au cœur de la vallée de l'Ubaye, mais à 1250 m d'altitude. Marqué par l'empreinte de la Bavière et construit début 1900, son architecture s'inspirait de celle du château de Louis II de Wittelsbach.

Il a été réaménagé intérieurement en 15 appartements de grand standing de 25 à 100 m² entièrement équipés, conçus pour recevoir de 2 à 10 personnes. Déployées en arc-de-cercle autour du château, 3 résidences attenantes ont été édifiées en 2007, offrant ainsi 50 appartements neufs, équipés pour 2 à 6 personnes, dont certains avec terrasse ou balcon. Cette magnifique architecture originale, associant baroque et modernité, offre non seulement luxe et calme, mais aussi volupté : accès libre à la piscine intérieure chauffée avec vue panoramique sur les jardins et les montagnes, spa, sauna, et solarium ouvert l'été. Possibilité de massages sur RDV. Vous trouverez également de nombreuses activités à proximité. Un rêve éveillé !

■ **VILLA MORÉLIA CHÂTEAU HÔTEL******
9 avenue des mexicains
Le Château
✆ **04 92 84 67 78**
www.villa-morelia.com
inforesa@villa-morelia.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 24 chambres (dont 4 suites). Chambre double de 150 € à 230 € ; suite de 240 € à 350 €. Demi-pension : 60 €. Petit déjeuner : 18 €. Plusieurs formules intéressantes suivant la saison et différents forfaits à découvrir sur son site internet. Animaux acceptés (20 € par jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration gastronomique, menu-carte du marché de 45 € à 54 €, changeant tous les jours en fonction du marché. Tv satellite. Bain bouillonnant extérieur. Massages relaxant ou énergétique sur réservation, de 60 € à 95 €.

Située dans un joli parc clos de 1 ha, aux arbres âgés de plus de cent ans, cette belle villa de style mexicain édifiée en 1900 pour Rémi Audiffred (« Barcelonnette » de retour du Mexique) est devenue un Château-Hôtel de prestige de la vallée de l'Ubaye. Entre souvenirs historiques et modernité, ambiance mêlant baroque et contemporain, l'harmonie est une vraie réussite. Les chambres et les suites offrent un dépaysement confortable et raffiné à leurs occupants. Salons, cheminées et bow-windows viennent compléter l'atmosphère hors du commun de ce lieu. Son restaurant gastronomique, sa piscine extérieure et la vue splendide offerte sur les montagnes alentour vous apportent l'assurance d'un séjour empreint de bien-être et de sérénité. Une belle adresse à découvrir à Jausiers que cet hôtel 4 étoiles et son parc lové dans son écrin de sommets enneigés.

Gîtes

LES BARTAVELLES
51, Grand-Rue
✆ **04 92 84 69 86**
www.gite-des-bartavelles.fr
damamme.pierre@wanadoo.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Sur réservation. Pour 15 personnes (5 chambres). Tarif spécial enfant. Lit bébé et lit enfant. Chambre double 72 € avec petit déjeuner. Demi-pension (nuitée avec petit déjeuner et dîner) 60 € par personne. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (4 €/jour). Wifi gratuit. Restauration (table d'hôte avec menu à 22,50 €, entrée, plat, fromage, dessert, vin et digestif compris. Panier pique-nique sur demande, 8 €). Salon de jardin, sèche-linge. Local sécurisé pour les vélos et les skis, parking pour les voitures et les motos.

On s'y sent comme à la maison. Chez Caroline, en plein cœur de Jausiers, charmant village sur la route des Alpes, vous serez reçu avec convivialité et simplicité. Avec son mari Pierre et ses trois filles, la maîtresse des lieux vous propose une étape ou un séjour plein de charme et de d'attentions. La décoration est particulièrement soignée avec des chambres uniques que vous aurez plaisir à découvrir. La table d'hôte propose une cuisine simple, familiale et faite maison « avec amour » comme aime à le rappeler Caroline. Parmi ses spécialités, les muffins au chèvre, le coq au vin et son risotto ou l'alouette et ses pennes au parmesan. Sans oublier la fameuse tarte jausiéroise (tarte sablée avec confiture). Sur commande, Caroline vous préparera également un panier de pique-nique aussi copieux que les assiettes ! Idéal pour partir en randonnées dans les montagnes de l'Ubaye en été ou, l'hiver, sur les pistes des stations de ski de Pra Loup, Sauze Super-Sauze et Sainte-Anne, à deux pas. En couple, en famille ou en groupe (le gîte peut accueillir jusqu'à 15 personnes, renseignez-vous au préalable), venez découvrir cette adresse parfaite pour se détendre et se faire dorloter.

■ **L'ARDOISIÈRE**
Lieu-dit Les Magnans
3, impasse de l'Ardoisière
✆ **04 92 32 03 82**
ardoisiere04@gmail.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Excepté pendant les vacances de la Toussaint. Accueil jusqu'à 19h. Pour 21 personnes (7 chambres). Demi-pension enfant : gratuit – de 3 ans, 25 € de 3 à 6 ans, 35 € jusqu'à 12 ans. Chambre double avec petit déjeuner : 74 €. Demi-pension 75 € pour une personne, 112 pour 2 personnes. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (sur place avec petit déjeuner et dîner. Dîner hors demi-pension : 21 € sur réservation préalable. Panier pique-nique à réservze avant 18h la veille : 10 €).

Au pied du col de Restefond, cette imposante ancienne ferme de village, datant de 1799, a été entièrement restaurée et propose une ambiance conviviale dans un authentique décor de montagne : meubles anciens en bois, piano d'époque et de plus cuisine sincère du terroir. Toutes les chambres sont équipées de salles de bains avec douche et WC. Le linge de lit ainsi que les serviettes de toilette sont fournis. Le gîte bénéficie d'une belle terrasse ensoleillée toute la journée et se trouve à 5 minutes à pieds du centre de Jausiers. Le plus : un local fermé pour entreposer skis, vélos, motos. Pour les voitures, parking privé à 50 m du l'Ardoisière. A noter que les motards ont la possibilité de se garer sur la terrasse.

Emplettes

■ **MAISON DES PRODUITS DE PAYS**
Route de Barcelonnette
✆ **04 92 84 63 88**
www.produitsdepays.fr
mdp2@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 18h45. En juillet-août de 10h à 19h30 en continu.

La Maison des Produits de Pays de Jausiers a été créée pour exposer à la vente toute l'année des produits authentiques de la vallée de l'Ubaye, dans un beau et grand espace de 350 m². La maison est née d'un regroupement de 40 producteurs indépendants de la vallée qui se sont associés pour créer cette coopérative dynamique de producteurs, d'artisans et d'artistes (pas moins de

50 aujourd'hui) portant haut les couleurs de l'Ubaye. Que vous soyez gourmands (chocolats, croquants, tartes de montagne, génépi, confitures, charcuteries et viandes) ou esthètes (artisanat et artisanat d'art, meubles, vêtements, céramiques, jouets en bois, faïences et sculptures), et si vous êtes curieux de mieux connaître la région (livres, vidéos, cartes postales et posters), il ne vous reste plus qu'un seul endroit à découvrir : la Maison des Produits de Pays où l'accueil est toujours charmant. Le plus : la possibilité de se faire expédier les produis achetés.

LARCHE

Juste avant le col de Larche et la frontière italienne par la route D900 en direction de Cuneo, Larche est le dernier village en remontant l'Ubayette dans le parc national du Mercantour, s'ouvrant sur un espace sauvage grandiose. C'est un petit village majoritairement reconstruit après les graves dommages qu'il a subis lors de la dernière guerre mondiale.

SENTIER DU LAUZANIER
✆ 04 92 84 33 58
www.haute-ubaye.com

Ouvert toute l'année. Label Tourisme & Handicap.
Le vallon du Lauzanier, sur la commune de Larche, devient le premier site naturel accessible aux personnes en situation de handicap moteur, visuel, mental, auditif, au cœur du parc national du Mercantour. Le confort de promenade est facilité, notamment pour les personnes en fauteuil manuel, grâce à la mise en place d'un revêtement de sol spécifique et écologique. Le profil du sentier, tracé sur le GR56, est redessiné sur 1 km : la pente moyenne est de moins de 3% sur les 450 premiers mètres du parcours, permettant un déplacement en totale autonomie. Une aire de repos accueille les promeneurs en fin de parcours. Au départ du sentier, 2 panneaux d'information et d'interprétation traités sous forme de tables de lecture sensorielles en 3 dimensions permettent aux personnes mal-voyantes d'appréhender aisément l'environnement naturel qui les entoure. Pour les personnes qui ne maîtrisent pas le braille, un complément audio délivre des informations et propose une lecture de paysage. Le sentier du Lauzanier permet au plus grand nombre de découvrir le paysage magnifique que propose le parc national du Mercantour.

Le gîte

AU RELAIS D'ITALIE**
Larche, Le Village
✆ 04 92 84 31 32
olivierpalluel@gmail.com

Ouvert du 15 juin à fin septembre. Fermé l'hiver. 12 chambres. Chambre double à partir de 62 €. Demi-pension (62 € par adulte (-20% pour les enfants jusqu'à 12 ans)). Petit déjeuner : 9,50 €. Parking inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration (menu : 21 € (entrée + plat + dessert). Restaurant ouvert le soir uniquement. Clientèle extérieure à l'hôtel bienvenue). Terrasse. Salon TV. Abri vélos et motos.
Au cœur du village de Larche, sur la route qui mène à l'Italie, ce petit hôtel de montagne rénové vous offre un environnement calme et préservé. Il est dorénavant ouvert en été seulement, de la mi-juin à fin septembre. Le patron propose le soir un menu unique qui change tous les jours ; cuisine régionale et spécialités italiennes, assiettes généreuses. Nombreuses randonnées au départ de l'établissement.

LE LAUZET - UBAYE

Un village qui s'est agrandi avec la construction du barrage de Serre-Ponçon à la fin des années 1950 et l'engloutissement de la commune d'Ubaye. Surtout connu pour son charmant petit lac et son pont romain qui date en fait du XIII[e] siècle, un magnifique ouvrage suspendu au-dessus de l'Ubaye, le Lauzet s'anime avec l'été qui annonce le début de la pratique des sports d'eaux vives. Mais le Lauzet est surtout connu des randonneurs pour offrir à tous les marcheurs, après environ trois heures d'effort, un petit coin de Paradis avec le site de Dormillouse. Pas de risque de s'endormir ici, quand on garde les yeux grands ouverts pour admirer ses trois lacs de montagne où se reflètent les cimes dans l'onde pure. Celles qui dorment ou se font bronzer, ce sont les marmottes qui ont marqué les lieux de leur empreinte. Depuis le plateau à près de 3 000 m, on peut jouir d'une vue d'aigle sur le lac de Serre-Ponçon et la vallée de l'Ubaye. Une randonnée à ne pas manquer.

LE LAC DU LAUZET ★★
✆ 04 92 85 51 27
www.ubaye.com/le-lauzet-ubaye.html
Accès gratuit. Baignade gratuite et surveillée en saison.
Voici un très joli petit lac naturel entouré de montagnes qui se reflètent dans ses eaux émeraudes. L'été, l'endroit est idéal pour qui souhaite se rafraîchir et se détendre : les rives sont en effet aménagées pour la baignade. Les plus sportifs pourront aisément en faire le tour à pied tandis que d'autres pourront se reposer quelques instants à l'ombre accueillante des mélèzes. L'endroit est également réputé pour la pêche qui peut se pratiquer ici sans permis : petits et grands peuvent librement y taquiner la truite.
Des tables de pique-nique sont installées sur les rives pour une halte repas dans ce cadre bucolique enchanteur. A noter que les rives sud et ouest du lac sont classées et donc préservées.

LA LAUZETANE
L'hôtel-club des Alpes provençales
Le bord du lac
04340 le Lauzet Ubaye
Tél. 04 92 85 55 00
www.hotellauzetane.fr
contact@hotellauzetane.fr

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT
LA LAUZETANE*
Le Village
Route de Barcelonnette
04 92 85 55 00
www.hotellauzetane.fr
contact@hotellauzetane.fr

Qualité Tourisme. Fermé du mi-mars au mi-avril et du 1er novembre aux vacances de Noël. Accueil jusqu'à 22h en saison ; 17h hors saison. 68 chambres (dont des suites familiales). Basse saison : chambre double de 80 € à 109 €. Haute saison : de 93 € à 122 €. Demi-pension (à partir de 75 € par personne en basse saison, 100 € en haute saison selon type de chambre). Petit déjeuner : 12 € (pour adulte et 6 € pour enfant). Parking inclus. Demi-pension pour les enfants logés dans la chambre des parents : gratuit pour les moins de 3 ans ; entre 3 et 13 ans : 21 €. Menu enfant 9 €. Offre spéciale pour les familles nombreuses. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux non acceptés au restaurant, acceptés dans les chambres.en compagnie de leur propriétaire. Wifi gratuit. Restauration (menu gourmand : 45 €. Carte spécialités de montagne entre 13,50 € et 20,50 € pour un plat). Animations. Excursions (l'hôtel propose des formules avec activités sportives incluses et des offres spéciales week-end et familles. Se renseigner sur les prix suivant les périodes).

Ce grand hôtel, agréablement situé au bord du petit lac naturel du Lauzet vous offre toute l'année un accueil familial et chaleureux dans un cadre 100 % nature et montagnes. L'hôtel est équipé tout confort et les chambres disposent de grandes salles de bain et certaines de balcons. Chacun pourra trouver ici son bonheur en toutes saisons grâce à de multiples activités disponibles tout le long de l'année. Vous pourrez également vous prélasser aux beaux jours, si vous le préférez, au bord de la piscine chauffée, profiter de l'espace solarium installé face au lac ou faire une sieste à l'ombre de la pagode. Vous aurez également tout loisir de bénéficier du bain bouillonnant ainsi que du sauna, même en hiver, ou encore profiter du terrain de tennis et du boulodrome… en été.

A noter que les enfants disposent ici de leur propre espace de jeux. L'établissement organise de temps en temps des animations et spectacles pour sa clientèle. Le restaurant de l'hôtel, ouvert aussi à la clientèle extérieure, est un restaurant semi-gastronomique qui propose des spécialités de montagne, ainsi que des viandes et poissons que l'on peut savourer soit sur la terrasse extérieure à la mi-saison soit en salle.

PRA-LOUP ★★

C'est LA grande station vedette des Alpes du Sud. Son ensoleillement et la beauté de son cadre expliquent aisément son succès. Pra-Loup est aujourd'hui la douzième station française pour son domaine skiable relié à celui du Val d'Allos et sa capacité d'accueil.

OFFICE DE TOURISME DE PRA-LOUP
Maison de Pra-Loup
04 92 84 10 04
www.praloup.com
info@praloup.com
Ouvert en juillet et en août : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Hors saison : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. (sauf 15 jours au printemps (ouvert du 24 avril au 19 juin). Et 15 jours en automne (ouvert du 21 septembre au 14 octobre. En saison d'hiver : tous les jours de 9h à 19h.

Bienvenue dans ce grand espace d'accueil où vous trouverez toutes les informations nécessaires au bon déroulement de votre séjour. Facile à trouver, l'Office de tourisme se situe à deux pas du front de neige, accolé au cinéma. Une équipe charmante et souriante vous aidera à passer des vacances au top ! Tous les dimanches pendant la saison d'hiver, elle vous invite à prendre un pot d'accueil dans le hall. Elle vous propose aussi : un espace wi-fi gratuit, un espace détente, une salle de jeux pour les enfants, un coin change pour les bébés et même la location d'une salle de réunion.

Le couvert

LA BERGERIE
Front de neige
Immeuble le Chamois
✆ 04 92 84 14 20
www.restaurant-bergerie-praloup.fr
labergerie.pra-loup@orange.fr

Ouvert en même temps que la station en été et en hiver. Ouvert 7j/7 midi et soir pendant les vacances scolaires et les week-end. Ouvert le midi hors vacances. 22 € environ. Menu enfant : 8,90 €. Plat du jour : 14,90 €. Carte de cocktails maison. Terrasse. Animations.

Brasserie le midi et restaurant le soir, La Bergerie vous accueille avec une jolie salle chaleureuse et spacieuse ainsi qu'une grande terrasse au soleil et face aux pistes. Vous y savourerez de nombreuses spécialités de montagne. Le midi, ambiance brasserie, au pied des pistes, avec terrasse ensoleillée et grand parking. Le soir, ambiance conviviale autour de la belle cheminée centrale. Ce restaurant propose également un bar avec de nombreuses références de bières, une sélection de vins et des cocktails à savourer près de la cheminée ou sur la terrasse. L'accueil y est très chaleureux (sauf si vous réservez et arrivez en retard !), l'emplacement idéal et les prix raisonnables.

Le gîte

CHALET-HÔTEL LES BLANCS
Les Molanès
✆ 04 92 84 04 21
www.chalet-hotel-lesblancs.fr
hotellesblancs@gmail.com

Fermé de mi-avril à fin mai, et de fin septembre à mi-décembre. Accueil jusqu'à 20h30. 30 chambres. Chambre double de 99 € à 136 € ; chambre triple de 127 € à 173 €. Demi-pension. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Chalet indépendant de 110 m² avec trois chambres toute ouvertes sur l'extérieur : une double, deux twins, une salle de bain avec douche, un cabinet de toilette, un salon, cuisine équipée, balcon, et box à ski. A partir de 135 € à 210 € par nuitée. American Express, Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Restauration (ouvert 7j/7, réservation conseillée ; cuisine 100 % maison ; menu à 22 € ; ouvert à la clientèle extérieure à l'hôtel le midi ; en hiver, demi-pension avec repas du soir ; en été, service à midi uniquement). Sauna. Petit salon avec bibliothèque.

Au pied des télécabines des Molanes, ce chalet-hôtel 2 étoiles est un hébergement aussi agréable en hiver qu'en été. On y trouve tout le confort nécessaire avec des chambres de 20 m² et des suites de 30 m² avec mezzanine. Exposées plein Sud, les chambres sont lumineuses, modernes et bien équipées (télévision TNT écran plat). Elles bénéficient toutes d'entrées individuelles ainsi que de casiers à ski individuels. L'établissement dispose de deux salles de restauration. A noter que les spécialités de montagne (fondue, raclette, tartiflette, etc) peuvent être préparées à la demande sur réservation préalable. De belles salades-repas peuvent être savourées avec un accès à la piscine, surtout en été. Au buffet de desserts, à volonté, tout est excellent ! Côté activités disponibles, elles sont nombreuses, notamment à l'espace détente : piscine couverte et chauffée, sauna, salle de sport et solarium, de quoi profiter au maximum de votre séjour. Il y a un grand parking, et la navette pour la station de ski passe devant l'hôtel toutes les 15 minutes en hiver. Le Chalet Hôtel les Blancs est également très agréable en été, car situé à quelques pas de départ de nombreuses randonnées.

LE PRIEURÉ**
Les Molanes
✆ 04 92 84 11 43
www.prieure-praloup.com
info@prieure-praloup.com

Ouvert de juin à septembre et de décembre à début avril. 14 chambres. Chambre double de 93 € à 130 € ; chambre triple de 125 € à 166 €. Demi-pension (a partir de 78 € / personne). Petit déjeuner buffet ou en chambre inclus (de 8h à 10h ou plus tôt sur demande). Lit enfant, lit bébé. Formule Petite Semaine : séjour de deux personnes, en formule demi-pension du dimanche au vendredi lors de la basse saison d'hiver et hors vacances scolaires : 590 €. Chèques non acceptés. Animaux acceptés (sur demande). Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (le soir en hiver et midi et soir en été. Plats à la carte de 13 € à 25 €, suggestions du chef et plat du jour. Le restaurant du Prieuré a signé la charte Pays Gourmand qui met à l'honneur les produits régionaux). Bain bouillonnant, sauna. Animations. Terrasse.

A seulement quelques mètres des pistes et du cœur de la station, ce bâtiment chargé d'histoire fut construit au début du XII[e] siècle par les moines chalaisiens de l'abbaye du Laverq. Entièrement rénové et transformé en hôtel, ce lieu est très apprécié pour son atmosphère montagnarde et rustique où calme et sérénité sont assurés. Les chambres sont confortables et offrent une décoration traditionnelle de montagne. Le petit plus est bien sûr la présence de la piscine extérieure et du bain bouillonnant, en été, qui offrent une vue panoramique sur la vallée de l'Ubaye. Le restaurant propose quant à lui une cuisine régionale délicieuse. Il est ouvert midi et soir en été et le soir uniquement en hiver avec des suggestions du chef et une carte généreuse. Le sauna est à votre disposition hiver comme été.

■ **LE LOUP BLANC**
Front de neige
✆ 04 92 84 10 35
www.hotel-loupblanc.com
loupblanchotel@gmail.com

Fermé d'avril à juin et de septembre à novembre. Accueil jusqu'à 20h. 29 chambres (standard (2 à 3 personnes) ou familiale (2 A +2 E) et suites standard ou familiale). Pension complète (adulte supplémentaire 25 €). Demi-pension (adulte supplémentaie 20 €). Petit déjeuner inclus. Pension : 12 € de supplément pour les moins de 13 ans. Gratuit pour les moins de 3 ans. Chambres standard à partir de 195 € (en 1/2 pension pour 2) ; familiale à partir de 285 € (en 1/2 pension pour 2A + 2E) Suite standart (en 1/2 pension pour 2) à partir de 245 € ; suite familiale (en 1/2 pension pour 2A+2E) à partir de 350 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (formule du jour le soir uniquement : 15 € entrée + plat + dessert. Carte le midi. Ouvert à la clientèle extérieure). Canal +. Bain bouillonnant, sauna. Spa en supplément.

Difficile d'être plus au cœur de la station et de son domaine skiable, puisque cet établissement donne directement sur le front de neige au pied des pistes et des remontées mécaniques. Un hôtel aux chambres simples, mais récemment rénovées, qui apportent tout le confort notamment aux familles profitant de tarifs attractifs. Trois formules d'hébergement au choix : une version hôtelière classique en demi-pension pour l'hiver, une formule familiale proposant des suites en terrasse avec entrées indépendantes ou encore depuis 2013, des chalets neufs pour 2 à 5 personnes avec des suites dotées d'une vue directe sur les pistes de ski. L'accueil est sympathique et les repas sont copieux et revigorants. Le restaurant est ouvert matin et soir en hiver, en self à midi, accessible à la clientèle extérieure, et réservé aux clients de l'hôtel le soir. Autour de son originale cheminée, tout le monde aime se retrouver en soirée pour déguster des spécialités montagnardes. L'établissement est jeune et dynamique et accueille de nombreux habitués. En supplément, découvrez son espace détente composé d'un sauna, d'un hammam et d'un bain bouillonnant. Avis aux adultes amateurs : ne ratez pas la rhumerie (25 variétés aux fruits, aux plantes, aux bonbons...). Un must !

Gîtes

■ **AUBERGE DE PRA-LOUP**
Pra-Loup 1600
✆ 04 92 84 10 05
www.aubergedepraloup.com
aubergepraloup@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). Fermé en mai. 16 chambres. De 300 € à 550 € la semaine selon saison. Pour un appartement 4 personnes. Pour une chambre de 57 € à 64 € par personne par nuit en demi-pension, de 69 € à 76 € en pension complète. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (restaurant ouvert à la clientèle extérieure. Petit déjeuner : 7 €. Menu unique à 16 € le midi, 19 € le soir (entrée + plat + dessert + 1/4 de vin). Ouvert 7 jours sur 7 en saison et du lundi au vendredi midi hors saison). Salon TV, bibliothèque.

Cette belle ferme fut entièrement rénovée et convertie en auberge par les propriétaires, la famille Arnaud, qui accueille les clients depuis trois générations. Ils ont su créer et conserver une ambiance conviviale. Bien placé à l'entrée de la station, le gîte offre une vue magnifique sur les montagnes environnantes et la vallée. Les 16 chambres de 2 à 4 personnes offrent un confort simple. Certaines d'entre elles possèdent une salle d'eau complète et WC privatifs, les autres disposent d'une douche et d'un lavabo mais les toilettes sont collectives. Draps et linge de toilette peuvent être loués. Deux appartements neufs entièrement équipés pour 4 personnes complètent l'offre. On aime le bar avec la cheminée et le coin salon comprenant TV et bibliothèque. Dans la grande salle à manger, des repas généreux sont servis midi et soir sous forme d'un menu unique. Côté pratique, un local à skis et un garage à motos sont à votre disposition. L'adresse est le point de départ de nombreuses activités en toutes saisons. Un décor chaleureux dans un cadre superbe, à prix doux, voilà de sympathiques arguments !

Chambres d'hôtes

■ **LA CHARLISA**
Les Molanès
Route de Pra-Loup
✆ 04 92 31 34 73
www.lacharlisa.com
lacharlisa@orange.fr

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 90 € à 135 € ; suite de 120 € à 135 €. Demi-pension : 25 € (sur réservation). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 28 €. Parking inclus. Gratuit pour les – de 3 ans. CB non acceptée. Restauration (dîners en table d'hôtes servis uniquement sur réservation. Durant l'été, si la température s'y prête, les repas sont également servis sur la grande terrasse, face à la vallée. 25 € par personne). Véranda, terrasse, salon avec bibliothèque et jeux de société.

Isabelle vous accueille conviviale ment toute l'année dans ses chambres d'hôte de charme ! L'ancienne ferme se trouve sur les hauteurs de Pra-Loup, non loin des pistes de ski. Après 15 ans de travaux, elle a été entièrement rénovée avec goût. Elle offre une vue panoramique sur la vallée et vous pourrez en profiter à loisir sur sa grande terrasse. A l'intérieur, 5 chambres et une véranda où sont pris les petits déjeuners, ainsi qu'un agréable salon, vous attendent. La décoration est *cosy* et soignée, les matériaux de qualité. Tout a été pensé pour offrir le plus de confort possible aux hôtes. Chaque chambre est unique et possède sa propre identité. Isabelle fait également table d'hôtes sur réservation et propose de dîner sur sa magnifique terrasse aux beaux jours. On retiendra l'accueil chaleureux et sympathique. N'hésitez pas à consulter votre hôtesse pour tout renseignement sur la région ; elle connaît la vallée comme sa poche. Dépaysement et détente garantis.

LA FERME DU COUVENT
Les Molanès
Pra-Loup 1500
✆ 04 92 84 05 05
nathalie.riehl@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Sur réservation. 5 chambres (2 personnes). Chambre double 80 €. Demi-pension : 60 € (par personne et par jour). Petit déjeuner inclus. Demi-pension enfants – de 8 ans : 40 €. Famille nombreuse : la nuit à partir de 40 € et la demi-pension à partir de 60 €. CB non acceptée. Animaux acceptés (8 €/jour). Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes le soir sur réservation : 25 € par personne tout compris). Tv satellite. Abri vélos.
Dans une ancienne ferme du XIV[e] siècle bâtie par des moines venus de l'abbaye du Laverq, Jean-Pierre et Nathalie vous accueillent chaleureusement pour un séjour mêlant activités de la station de ski et repos compensateur dans un cadre charmant et chargé d'histoire. Jean-Pierre étant moniteur de ski vous proposera des balades en raquettes en hiver ou des randonnées estivales aux beaux jours. Nathalie hôtesse attentionnée saura vous conter l'histoire de cette ferme atypique : ne manquez pas de le lui demander. En table d'hôtes, elle vous proposera de découvrir des spécialités savoureuses du terroir. Dans ce lieu au passé historique chaque pierre, chaque poutre se raconte...

Sorties

EDOUARD'S PUB
Immeuble Miraval-Miramont
✆ 04 92 84 07 43 – www.edouards-pub.fr
Fermeture annuelle du 1er septembre au 30 novembre et du 1er mai au 30 juin. Bar ouvert de 9h30 à 2h pour les vacances scolaires et les week-ends. De 17h30 à 2h hors vacances scolaires. Ouverture restaurant de 12h à 14h et de 19h30 à 22 h pendant les vacances scolaires et les week-ends. De 19h30 à 22h hors vacances scolaires. Terrasse. Restauration.
Ce pub, est bien connu à Pra-loup. Les moniteurs de ski de la station s'y donnent rendez-vous tous les soirs avant le traditionnel Pra-Loup by Night. Pina Colada, Mojito, Alésia… c'est toute une gamme très variée de cocktails qui vous y attendent, sans oublier le Sex on the Beach créé spécialement par Jacques Villeneuve (pilote de F1) un habitué de l'ambiance feutrée et musicale de ce pub. Vito, en véritable maître de cérémonie, propose toujours les plus qui font la différence : apéritifs garnis et happy hours maison ! Mais l'Edouard's Pub offre également un service de restauration, largement apprécié. Envie d'une fondue ? C'est à l'Edouard's Pub qu'il faut aller à Pra-Loup ! Ou aussi d'une raclette ou encore d'un Mont d'Or, mais également pour son choix de viandes, de poissons, de plats du terroir... tout est bon au Edouar's Pub ! Le plus : profitez de sa belle terrasse avec vue sur la montagne !

SAINT-PAUL-SUR-UBAYE

Le village de Saint-Paul-sur-Ubaye marque la limite entre la Haute et la Basse-Ubaye. Sa commune occupe 22 000 hectares au cœur d'une nature magnifique et préservée.Vous pourrez y pratiquer diverses activités de plein air : randonnées pédestres en été ou en raquettes et ski de fond en hiver. Le relief est plus marqué qu'à Barcelonnette, située à quelques kilomètres, et le col de Vars marque la frontière avec les Hautes-Alpes.

Point d'intérêt

LE MUSÉE DE SAINT-PAUL-SUR-UBAYE
Grange de l'ancienne Maison-Arnaud
✆ 04 92 81 00 22
museedelavallee@ubaye.com

Du 22 juin 2019 au 22 septembre 2019 : tous les jours de 14h30 à 19h sauf jeudi après midi. Toute l'année pour les groupes sur réervation en téléphonnant au 06 75 15 39 74 ou au 04 92 81 00 22. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 10 à 16 ans) : 1,50 €. Groupe (10 personnes) : 1,50 € (visite guidée : 40 € / groupe, maximum 25 personnes, réservation obligatoire). CB non acceptée. Label Tourisme & Handicap. Sanitaires adaptés mais un peu à l'étroit et situés à l'étage uniquement accessible par l'extérieur. Visite guidée. Boutique.
Ce musée fait partie du réseau Musée de la Vallée qui compte cinq établissements sur l'ensemble de la vallée de l'Ubaye, très instructif pour qui veut connaitre la vie d'autrefois dans cette vallée. Il expose les outils, les gestes et les travaux de la société rurale ubayenne avant qu'elle ne soit envahie par la mécanisation et la généralisation des échanges. Il présente également deux activités spécifiques dans ce territoire : le travail du chanvre et celui de la laine. IL est dédié au forgeron Albert Manuel qui l'a doté de maquettes à la fois belles et pédagogiques. Cette structure est sensibilisée à l'accueil des personnes handicapées. Visites commentées, petits ateliers, projection de films... aident à sa découverte. Des expositions temporaires y sont également régulièrement proposées.

Le gîte

CAMPING BEL ISCLE
Le Village
✆ 04 92 84 38 31
camping.bel-iscle@orange.fr

Fermé en hiver. ouvert d'avril à septembre. 70 emplacements (plus 2 locations). Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 14 €. 2 mobil-homes de 350 € à 390 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi. Service de ménage. Bibliothèque, barbecue, tables de pique-nique, parc, terrain de boules.

Le camping municipal Bel Iscle est idéalement situé entre deux parcs naturels régionaux, le Mercantour et le Queyras, sur la commune de Saint-Paul-sur-Ubaye en bordure de l'Ubaye. Une belle destination pour les amateurs de calme, de nature et de randonnée. Ni trop grand, ni trop petit, sa taille lui confère un cadre où règne la tranquillité. Des mobil-homes avec terrasse sont également disponibles en location pour ceux qui souhaitent plus de confort. On trouve notamment sur place un jeu de boules et un plan d'eau bien agréable pour se rafraichir en été. Le musée de la vallée est à proximité ainsi que les grands cols des Alpes du Sud et une multitude d'activités de pleine nature. De l'emplacement simple à la location, le Camping Bel Iscle vous propose des vacances confortables pour un budget vraiment intéressant.

Loisirs

RANDONNÉES EN HAUTE-UBAYE

7 km (16 mn) seulement entre Saint-Paul et Fouillouse et 8,6 km (12 mn) entre Saint-Paul et le col de Vars. Attention le Col de Vars est régulièrement fermé en hiver.

La Haute Ubaye offre des sites particulièrement favorables pour satisfaire les grimpeurs chevronnés tout comme les randonneurs ou les pêcheurs à la ligne. Saint-Paul-sur-Ubaye, bien situé, est un point de départ commode pour ces activités sportives et de nature. Les randonneurs peuvent alors emprunter le GR56, qui rejoint le GR5 à Fouillouse, autre commune typique de Haute Ubaye. On peut aussi accéder en voiture à ce site, à partir de l'extraordinaire pont du Châtelet, à arche unique entre les pans de la montagne. Fouillouse est une base de départ très appréciée par les alpinistes, car desservant le vallon de Maurin vers les sources de l'Ubaye, le Brec de Chambeyron – 3 389 m –, la pointe d'Aval – 3 320 m – ou la tête de la Courbe – 3 088 m –, par le col de Mirandol. A partir du pont du Châtelet, la grimpette continue jusqu'au hameau de Maljasset (que l'on peut atteindre par le GR6) et qui marque, pour tous les alpinistes, le point de départ de nombreuses autres courses en montagne. Les simples randonneurs sont également gâtés : de nombreux lacs (lac du Marinet), de beaux points de vue, toute la magie sauvage de l'Ubaye leur sont ici somptueusement offerts.

SAUZE – SUPER-SAUZE

Le Sauze est une des plus anciennes stations des Alpes du Sud. Créée en 1934 sous l'implulsion de deux frères, complétée dans les années 1970 par Super-Sauze, elle est aujourd'hui une station été-hiver parmi les plus prisées de la région. On apprécie sa proximité avec Barcelonnette et son domaine skiable aux multiples vallons qui donnent à la fois douceur et technicité aux 65 km de pistes ensoleillées s'étalant de 1 400 à 2 450 mètres d'altitude. Station à taille humaine, elle a su préserver un esprit de village avec ses petits commerces (boulangerie, épicerie…) et une architecture où les chalets dominent. En saison, elle répond aux attentes des skieurs débutants comme des amateurs de ski technique, de snowboard, de luge ou de raquettes. On peut même y faire des baptêmes de dameuse ! L'été, les randonnées et le vélo sont à l'honneur. Le calendrier est régulièrement ponctué d'animation, la station étant labellisée Famillle Plus.

OFFICE DE TOURISME DU SAUZE

Centre village
Chalet de la Montagne
✆ 04 92 81 05 61
www.sauze.com
info@sauze.com

Ouvert tous les jours. En hiver de 9h à 19h pendant les vacances scolaires et de 9h à 12h et de 14h à 18h hors vacances. Ouvert tous les jours en été de 9h à 12h et de 14h à 18h. En intersaison, du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

L'office de tourisme réserve un accueil chaleureux aux familles en particulier. Il met à votre dispostion de nombreux services : ateliers pour enfants, jeux de piste, ludothèque à partir de 2 ans, bibliothèque enfants et adultes, prêt gratuit de poussette, coin change-bébé… Et toutes les informations utiles pour un séjour réussi.

Le couvert

L'ANGE GARDIEN

Résidence l'Ourson, Le Sauze 1700
✆ 04 92 81 36 65

Famille Plus. Ouvert en saison (l'hiver et de fin juin à septembre) tous les jours de 8h à minuit. Carte de 13 à 19 €. Menu enfant : 9,50 €. Plat du jour : 12 € (environ). Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Le restaurant est idéalement situé au pied des pistes de la station de Super Sauze. La salle est décorée façon chalet et l'Ange Gardien déploie une grande terrasse ensoleillée orientée plein sud, face aux pistes et aux sommets qui entourent la station. Les nouveaux propriétaires vous feront découvrir une cuisine familiale et les spécialités de montagne. L'avantage du restaurant pour le midi, c'est un service rapide aux pied des pistes avec notamment une carte snack diversifiée : paninis, croque-monsieur, sandwiches et salades. Cet établissement fait également bar-tabac avec un comptoir extérieur ainsi que dépôt de pain et viennoiseries ainsi que vente de produits du terroir (charcuterie Fossati, fromages de la coopérative laitière de l'Ubaye, miel de Jausiers...). Un lieu idéalement placé et pour se restaurer au pied des pistes. Le plus ? Le wi-fi gratuit pour ses clients.

LA CABANE À JO

Chemin du Col-de-Fours
Restaurant d'altitude
✆ 04 92 81 02 86 – www.lacabaneajo.fr
pieri_floriane@orange.fr

Famille Plus. Ouvert tous les jours en saison ainsi que pendant les vacances de la Toussaint. Réservation

recommandée. Plat du jour : 15 €. Carte snack tarifs très accessibles : frites, paninis... Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
À 2 000 mètres d'altitude, cette « cabane » est un lieu idéal pour une halte bien méritée pendant sa journée de ski. Également accessible par télésiège ou à pied (avec équipement adapté en hiver), elle correspond parfaitement à ce que l'on attend d'un restaurant d'altitude : un cadre rustique, un accueil chaleureux et des plats revigorants. Depuis 2015, Flo la patronne, aidée de ses parents (anciens hôteliers à l'Isle-sur-la-Sorgue), propose une cuisine familiale et du pays. Originaire de la vallée, elle a à cœur de mettre en valeur les produits de sa région. Le plat du jour varie, allant de la traditionnelle raclette à des plats de viande locale mijotée. Pour les skieurs affamés, pizzas, pâtes… côtoient des tourtes maison aux herbes ou aux oignons. Les clients pressés opteront pour la carte snack, idéale pour les petits budgets et pourront aussi se faire plaisir en goûtant la tarte aux myrtilles, elle aussi faite maison. À noter que le service est rapide et efficace. Pratique et convivial.

■ **L'OFFICE GOURMAND**
Galerie du Sauze, Centre de la station
✆ 06 72 12 67 70
lofficegourmand@laposte.net

Famille Plus. Ouvert 7j/7 en saison (été, hiver). Service continu de 10h à 22h. Menu unique à 19 €. Prix moyen à la carte 16 €. Formule du midi : 14 €. Large choix de pizzas, toutes à 11 €. Nombreux plats (soupes, raclette, quiches...) et desserts (pour 8 personnes) à emporter. CB non acceptée. Vente à emporter.
Situé au cœur de la station de ski du Sauze, à quelques kilomètres de Barcelonnette, l'Office gourmand propose une cuisine 100 % maison à base de produits de qualité et de légumes pour la plupart cultivés par les propriétaires. Labellisé Famille plus, ce petit restaurant est très familial. L'accueil et le service sont conviviaux. Dans l'assiette, un véritable voyage culinaire passant par l'Italie, la Thaïlande, la Belgique...et bien sûr la France. Pâtes, salades généreuses et variées, burgers ou encore spécialités fromagères (sur commande : camembert ou tome au génépi cuit au four) servies avec des pommes de terre vapeur et charcuterie locale côtoient tartes et tourtes et plats traditionnels. Les cuissons sont précises, les saveurs associées à merveille et le goût des aliments respecté. Le cadre est chaleureux et la décoration épurée. Vous passerez un bon moment à l'intérieur de ce chalet tout en bois ou sur la jolie terrasse ensoleillée.

Le gîte

■ **HÔTEL LES FLOCONS**
Station du Sauze
✆ 04 92 81 05 03
Ouvert de décembre à avril et de juin à septembre. Chambre double de 60 € à 75 € ; chambre triple de 80 € à 90 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Restaurant ouvert à tous le soir. Menus de 15 à 20 €.
Claire et Paul vous accueillent conviviallement dans leur hôtel 2 étoiles avec 17 chambres au style montagnard, toutes équipées de salle de bains, WC et télévision. Vous pourrez également profiter dans la journée d'une belle terrasse avec vue sur les montagnes et les pistes de ski en hiver (à 100 mètres) ainsi que du bar et du restaurant de l'établissement. Ce petit hôtel familial et accueillant offre un bon rapport qualité/prix dans la station du Sauze.

■ **MONTANA CHALET-HÔTEL*****
La Savonette
✆ 04 92 81 05 97
www.montana-chalet.com
contact@montana-chalet.com

Qualité Tourisme. Famille Plus. Ouverture de mi-septembre à mi-décembre à mi-avril et de mi-juin à mi-septembre. Ouvert toute l'année aux groupes sur réservation uniquement. Accueil jusqu'à 20h. 20 chambres. Chambre double de 98 € à 162 €. Pension complète (a la carte). Petit déjeuner buffet : 18 €. Lit supplémentaire : 60 € (pour un adulte, dans une suite). Parking inclus. Lit bébé : 10 € par nuit. Lit supplémentaire enfant : 40 € par nuit. American Express. Label Tourisme & Handicap. Chambre adaptée et place de parking réservée (Téléphoner pour réserver selon besoins spécifiques). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (restaurant La Terrasse, ouvert à tous le midi de 12h à 13h45 en hiver. Brasserie Montana Café, de 10h à 17h30. Restaurant le soir en hiver de 19h à 20h30 réservé aux clients de l'hôtel en hiver et ouvert à tous en été). Salle de massage et bien-être, terrasse.
Cet établissement est installé aux pieds des pistes. Malgré une décoration réalisée dans la plus pure tradition montagnarde, il n'en est pas moins un hôtel moderne confortable et accueillant y compris pour les familles avec enfants. Ses chambres sont spacieuses et offrent un confort haut de gamme, notamment les suites. Ce sont de véritables appartements avec mezzanine où les enfants adoreront se nicher ! À noter que l'hôtel dispose d'une chambre équipée pour les clients à mobilité réduite. L'ambiance est chaleureuse et familiale. Pour ceux qui y viendraient pour allier grand air et travail, l'établissement dispose d'une salle de réunion. Les adeptes de détente absolue opteront pour les services à la carte de la salle de massage et bien-être ou pour une pause gourmande sur la superbe terrasse ensoleillée.

■ **LE SOLEIL DES NEIGES**
Centre station, Le Sauze
✆ 04 92 81 05 01
www.soleildesneiges.fr
soleilneiges@wanadoo.fr

Accueil jusqu'à 21 (de 8h à 21h). 24 chambres (3 nuits minimum pendant les vacances scolaires en hiver). Petit déjeuner buffet : 10 €. Garage : 7 € (gratuit garage pour motos et local à vélos). Tarifs haute saison en demi-pension de 78 € à 90 € par personne, en pension complète de 92 € à 108 €. Tarifs basse saison en demi-pension de 75 € à 83 € par personne, en pension complète de 90 € à 98 €. Réduction pour les enfants selon l'âge. Wifi gratuit. Restauration (midi et soir. Ouvert à la clientèle extérieure sur réservation). Terrasse.

Face à la Savonnette du Sauze, on vient savourer le plaisir de séjourner au Soleil des Neiges, avec ses vues magnifiques sur la montagne et le front de neige. En hiver, on pourra s'installer près de la cheminée pour profiter, après le ski, d'un moment de repos et de détente. En été, après une belle randonnée, on pourra terminer sa journée sur la terrasse ensoleillée pendant que les enfants jetteront leurs dernières forces dans les jeux qui leur sont proposés. En toutes saisons, on pourra profiter à loisir de la grande piscine, couverte et chauffée, pour parfaire sa détente. Au restaurant, vous savourerez une cuisine de terroir à base de produits frais, valorisant les spécialités régionales, dans un cadre rustique très réussi.

Chambres d'hôtes

CHALET LA PROVIDENCE
Le Sauze, ENCHASTRAYES
✆ 06 81 21 91 59
Voir page 157.

VARS

Située en limite des départements des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence et à quelques kilomètres de fameux col de même nom, Vars et ses quatre hameaux de montagne s'étirent le long de la route des Grandes Alpes. Hiver comme été, la station propose une grande variété d'activités et un immense espace de loisirs sportifs à découvrir.

OFFICE DE TOURISME DE VARS – LA FÔRET BLANCHE
Cours Fontanarosa
Les Claux
✆ 04 92 46 51 31
www.vars.com
info@otvars.com
Saison d'hiver : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30 en semaine + le week-end et Vacances scolaires de 9h à 18h30. Saison d'été : 7/7 de 9h à 12h et de 15h à 19h.
L'office de Tourisme de Vars-la Forêt Blanche est ouvert toute l'année. Vous recevrez un excellent accueil dans ses deux bureaux, au hameau des Claux et à celui de Sainte Marie, où sont prodigués renseignements et services. Le plus, son site internet très ergonomique et complet (mis à jours en continu) sur lequel vous trouverez les mêmes prestations mis à part le sourire et la chaleur humaine.

Autre adresse : Un deuxième bureau est ouvert à Sainte-Marie de 9h à 12h et de 15h à 18h (15h à 19h en été).

Point d'intérêt

L'ÉGLISE DE SAINT-MARCELLIN
Hameau de Saint-Marcellin
✆ 04 92 46 51 31 – www.vars.com
Accessible toute l'année. L'intérieur peut se visiter uniquement lors des diverses journées du patrimoine.Se renseigner à l'Office de Tourisme de Vars-La Fôret Blanche.
Construite aux alentours du XIII^{e}, agrandie vers 1530, puis en partie détruite lors d'un incendie en 1692 (du fait des armées du Duc de Savoie), l'église a néanmoins conservé beaucoup d'éléments antérieurs au XVIII^{e} siècle. Sa beauté réside principalement dans son aspect extérieur : son portail est précédé de deux lions dits « stylophores » en marbre rose de Guillestre soutenant autrefois les piliers d'un porche ; les chapiteaux sont richement décorés de mascarons et de coquilles en hommage au pèlerinage vers Saint-Jacques de Compostelle tandis qu'une belle rosace orne la façade. A l'inverse du Temple, l'architecture de l'église de Saint-Marcellin est, elle, bien plus complexe et atteste de sa construction en plusieurs étapes.

© Andrew_Mayovsky – iStockphoto

Vue sur la station de ski de Vars.

Le couvert

LE REFUGE NAPOLÉON

Route du Col-de-Vars ✆ 04 92 46 50 00
www.refuge-napoleon-vars.fr
info@refuge-napoleon.com

Ouvert de décembre à avril et de juin à septembre. 6 chambres et un dortoir. Pour 2 personnes : de 75 € à 90 € (+ 30 € par personne supplémentaire). Restaurant : carte de 16 à 25 €. Demi-pension de 110 à 130 € / 2 p. Enfants jusqu'à 2 ans : gratuit (sans repas), de 3 à 10 ans, remise de 30 %. Terrasse.

Situé sur les pentes du col de Vars, face au lac du même nom et aux sommets environnants, cet hôtel-restaurant propose 3 chambres doubles, 1 quadruple, 1 pour 6 personnes simples mais confortables et un dortoir également pour 6. Authentique gîte et restaurant de montagne en pleine nature, il n'est qu'à 2 minutes du centre de la station de Vars. Ce magnifique refuge est également un lieu chargé d'histoire car il a été créé en 1858 en exécution du testament de Napoléon Ier qui allouait une somme à la région en remerciement de son accueil durant les Cent Jours. Le site est exceptionnel, devant un petit lac avec une vue époustouflante sur les montagnes et vallées alentour. Côté restaurant la carte propose midi et soir des produits du terroir bio, des spécialités et des viandes des Hautes-Alpes, des plantes et herbes aromatiques… C'est une d'inspiration alpine revisitée, inventive, mais toujours basée sur des produits bio et naturels régionaux. C'est une cuisine aux saveurs délicates et aux alliances audacieuses. L'après-midi, le salon de thé propose une grande variété de thés, chocolats et cafés d'origines diverses, et des pâtisseries maison succulentes.

Le gîte

LES CARLINES

Rue Jean-Commère ✆ 04 94 92 59 85
www.carlines-vars.com
info@lescarlines-vars.com

Ouvert toute l'année. Chambres à partir de 35 € par jour et par personne avec petit déjeuner, 52 € en demi-pension et 67 € en pension complète. Tarifs variables selon la saison et le jour de la semaine. Gratuit pour les moins de 3 ans. Animaux non admis.

Perché à 1 800 mètres d'altitude, l'hôtel Les Carlines est situé à 500 mètres du centre de la chaleureuse station Vars-les-Claux et de la télécabine de Chabrières, et à 200 mètres du premier télésiège de Peyniers. Réparti sur trois bâtiments à taille humaine dont deux ont été intégralement rénovés, il offre des chambres de 2 à 4 personnes exposées nord ou sud – certaines jouissent même d'un balcon – et d'un grand appartement de 5 pièces pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes. Côté détente, l'espace bien-être avec sauna et bain à remous tombe à point nommé après une bonne journée de ski ou de randonnée. Bref, un établissement chaleureux et convivial en toute saison !

HÔTEL-RESTAURANT LE 16|150 ET LE SKITCHEN***

Sainte-Marie ✆ 04 92 46 54 72

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 31 chambres. Pension complète. Demi-pension. Parking. Restauration.

L'hôtel-restaurant le Vallon a changé d'identité depuis octobre 2018. Une nouvelle équipe souriante et dynamique vous accueillera pour la saison prochaine. Aujourd'hui, place est faite aux travaux du 23 avril au 14 décembre 2019. En fin 2019, il sera entièrement rénové de l'intérieur comme à l'extérieur. Le restaurant sera désormais ouvert aussi à la clientèle extérieure. C'est une cuisine bistronomique et des plats montagnards revisités qui vous seront proposés. Au programme aussi : des soirées musicales, des journées barbecue, semaine détox, remise en forme l'été et moments gourmands l'hiver. Côté hôtellerie, quatre suites de 44 m² sont prévues avec un appartement guesthouse pour 6 ou 8 personnes. Les tarifs ne sont pas encore connus. Le site internet et l'adresse mail vont également changer. Le 16|150 va certainement gagner une étoile. Patience !

L'ÉCUREUIL

Allée Journod
Station de Vars les Claux
✆ 04 92 46 50 72
www.hotelecureuil.com
contact@hotelecureuil.fr

Ouvert de décembre jusqu'à mi-avril environ, et en juillet-août (sauf en 2019 /travaux). 20 chambres (dont 2 chambres chalet supérieures). Basse saison : chambre double de 130 € à 170 € ; chambre triple de 90 € à 130 €. Haute saison : chambre double de 120 € à 230 € ; chambre triple de 170 € à 220 €. Demi-pension (de 88 à 115€ € par personnes et par jour (2 nuits mini)). Petit déjeuner buffet inclus (à volonté). Lit supplémentaire : 25 €. Parking inclus. Enfants de moins de 2 ans gratuit, dans la chambre des parents. mise à disposition de lit bébé. Tarif spécial demi-pension famille, consulter le site internet. Animaux acceptés (dans les chambres uniquement 8 € par jour). Wifi gratuit. Restauration (le soir, cuisine familiale avec un menu du jour (selon disponibilité et sur réservation uniquement) et une petite carte snack. Panier pique-nique sur demande : 9 €. Salon de thé). Sauna. Petite salle de sport. Terrasse. Prestation spécial cyclos : lavage du linge, garage de dépannage avec possibilité d'assistance et de transport au départ des itinéraires, roadbook, panier repas. Organisation de séjours tout compris. Massages.

Ce petit hôtel familial s'est blotti dans un beau chalet de haute montagne aux balcons fleuris l'été – à 1 850 m d'altitude dans la station de Vars les Claux –. Il est idéalement situé, à 50 m du départ des pistes de ski et tout proche des commerces de la station. Sa décoration montagnarde crée une ambiance chaleureuse grâce à la présence dominante de pin et de tissus multicolores. Le confort des chambres est de bon niveau. On apprécie également le sauna, le salon de thé et les chambres chalets supérieures équipées de baignoires balnéo pour une détente optimale après une journée sportive. D'autre part, il propose de nombreux services à la disposition de sa clientèle. Les motards et les cyclistes y sont particulièrement chouchoutés. Le plus : un point de charge est à votre disposition pour votre voiture électrique. Et le meilleur, c'est que c'est gratuit pour les clients de l'hôtel !

LE REFUGE NAPOLÉON
Route du Col-de-Vars
✆ 04 92 46 50 00
www.refuge-napoleon-vars.fr
info@refuge-napoleon.com
Ouvert de décembre à avril et de juin à septembre. 5 chambres de de 2 à 6 personnes et un dortoir de 6 personnes. 6 chambres (de 2 à 6 personnes dont un dortoir pour 6 personnes). Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Enfants jusqu'à 2 ans : gratuit (sans repas). Enfants de 3 à 10 ans, remise de 30 %. Pour 2 personnes de 75 € à 90 € (+ 30 € par personne sup). Restaurant midi et soir carte de 16 à 25 €, 1/2 pension de 110 à 113 € pour 2 personnes. Wifi gratuit. Restauration (petit déjeuner, déjeuner, goûter et souper). Tv satellite. Terrasse.
Situé sur les pentes du col de Vars, face au lac du même nom et aux sommets environnants, cet hôtel-restaurant propose 3 chambres doubles, 1 quadruple, 1 pour 6 personnes simples mais confortables et un dortoir également pour 6. Authentique gîte et restaurant de montagne en pleine nature, il n'est qu'à 2 minutes du centre de la station de Vars. Ce magnifique refuge est également un lieu chargé d'histoire car il a été créé en 1858 en exécution du testament de Napoléon I[er] qui allouait une somme à la région en remerciement de son accueil durant les 100 Jours. Le site est exceptionnel, devant un petit lac avec une vue époustouflante sur les montagnes et vallées alentour. Côté restaurant la carte propose midi et soir des produits du terroir bio, des spécialités et des viandes des Hautes-Alpes, des plantes et herbes aromatiques… C'est une cuisine d'inspiration alpine revisitée, inventive, mais toujours basée sur des produits bio et naturels régionaux avec des plats aux saveurs délicates et aux alliances audacieuses. L'après-midi, le salon de thé propose une grande variété de thés, chocolats et cafés d'origines diverses, et des pâtisseries maison succulentes.

Loisirs

SKI
www.vars.com/hiver
info@otvars.com
Le domaine skiable de la Forêt Blanche, Vars-Risoul. Vaste domaine de 185 km, 115 pistes et 42 remontées mécaniques. Ouvert du samedi 8 décembre 2018 jusqu'au lundi 22 avril 2019.
Pour le ski alpin, Vars est relié à Risoul par le domaine de la Forêt Blanche et se déploie sur 185 km divisé en 115 pistes et accessible par 42 remontées mécaniques. Spécialiste du ski de vitesse et de sensations fortes, cette station nature est taillée pour vous. Vars s'est faite remarquer par son ski de vitesse ou KL avec sa piste de Chabrières aux nombreux records sur laquelle s'est déroulé le championnat du monde de ski de vitesse. Les amateurs de nouvelles sensations pourront découvrir le Speed Riding, discipline entre ski et vol. Des moniteurs qualifiés et diplômés d'état proposent un apprentissage adapté à tous les niveaux et à toutes les envies. Vars s'est inscrite dans la mouvance des nouvelles glisses et est reconnue comme l'un des meilleurs spots de free-ride avec les mythiques couloirs de la chaîne de l'Eyssina. A Vars, une centaine de couloirs aisément accessibles permettent de pratiquer le free-ride. La station possède également sept snowparks privilégiant la pratique du *free style*.

LES BAINS DE VARS
Le Fournet
Résidence les Marmottons
Les Claux
✆ 04 92 44 05 81
www.bainsdevars.com
les.bains.de.vars@orange.fr
De 10h à 22h de mi-décembre à fin avril et de fin juin à début septembre selon l'ouverture de la station. A partir de 49 €. Formule de 1 heure (hammam + gommage). Nombreux soins, épilation. Plusieurs formules dont la formule 2 heures (hammam, gommage et massage) à 100 €.
Au pied des Crêtes de l'Eyssina, Les Bains de Vars vous ouvrent leurs portes pour un moment de douceur extrême. Après le ski, ou tout simplement pour s'offrir une bulle de détente et de ressourcement, ce lieu vous embarque dans un monde de quiétude, servi par une décoration zen et orientale. Vous découvrirez ici un subtil mélange de l'Orient et de l'Occident, du hammam aux modelages, des soins du corps aux formules complètes. Laissez-vous séduire par les huiles essentielles qui enivrent vos sens. Gommage ou enveloppement, tout n'est que relaxation, sérénité, évasion et harmonie.

Emplettes

ALPES SOLEIL SERVICES
Les Claux
✆ 04 92 46 56 81
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h30.
Une véritable caverne d'Ali Baba où l'on trouve ce que l'on ne cherchait pas ! Ce magasin, en place depuis 35 ans, propose des produits et services : de l'apéritif de montagne aux vêtements en passant par les objets souvenirs et les idées cadeaux. Une adresse à connaître dans tous les cas.

CHOUETTE AMBIANCE
Immeuble Les Marmottons
Les Claux
✆ 04 92 51 13 87
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Ouvert le dimanche (en saison uniquement). À partir de 5 €.
Situé en plein cœur de la station, ce joli magasin de décoration vous permettra de trouver votre bonheur pour une idée cadeau ou un objet inspiré de la montagne, du plus petit au plus gros : bougies, photophores, vaisselle, coussins, linge de maison, luminaires dans un esprit local avec une majorité de produits *made in France*. Une adresse sympa pour chiner ou « shopper » ! À noter qu'en cas d'affluence le magasin ne répond pas toujours au téléphone même s'il est ouvert.

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX

FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS

caritasfrance Secours Catholique-Caritas France

Secours Catholique Caritas France

ENSEMBLE, CONSTRUIRE UN MONDE JUSTE ET FRATERNEL

Photo : Jean-Luc Perreard

COLMARS-LES-ALPES

Cette ancienne ville frontière entre la Savoie et la France est marquée, comme de nombreuses villes ou villages des Alpes – Chambéry, Sisteron, Gap… – par son architecture militaire. Des murailles puissantes qui ceignaient la ville depuis le XIII[e] siècle, il ne reste presque rien aujourd'hui. Au contraire, les fortifications menées par les architectes délégués par Vauban à la fin du XVII[e] siècle sont demeurées intactes. On remarquera le fort de Savoie – à l'est – et le fort de France – à l'ouest –, ce dernier, contrairement aux plans habituellement dressés par le célèbre ingénieur, n'est pas bâti en étoile. La promenade dans ce petit village de 400 habitants à peine, est très agréable. Les maisons sont hautes et pourvues de greniers ouverts, les « soleïados », conçus pour dépasser des remparts et permettre ainsi au linge et à la paille pour les bêtes de sécher plus rapidement. Colmars-les-Alpes frappe par la majesté de ses fortifications. Le fort Saint-Martin et le fort du Calvaire furent édifiés en 1693 et reliés à la ville par des « caponnières ». Vauban, qui avait envisagé des travaux bien avant, reprend le plan et le corrige vers 1700 : deux demi-bastions encadrent la coursive à laquelle aboutit le pont qui franchit le fossé mais aucune modification ne sera apportée faute de moyens financiers. Après cette date, Colmars ne fut plus jamais attaquée.

© Guillaume BESNARD – FOTOLIA

Tourelle de Colmars.

■ **BUREAU D'INFORMATION VERDON TOURISME**
Ancienne Auberge-Fleurie
✆ 04 92 83 41 92
www.colmars-les-alpes.com
colmarslesalpes@wanadoo.fr
Hors saison, du lundi au samedi : de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le 1[er] mai, ouvert les dimanches matins de mai à fin septembre de 9h30 à 12h30. Ouverture exceptionnelle les dimanches 21 et 28 octobre de 9h30 à 12h30. De 9h30 à 12h30. En juillet et août : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30, le dimanche de 9h30 à 12h00 et de 14h30 à 17h30. En hiver : ouvert du lundi au samedi du 23 décembre au 31 mars de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le 25 décembre et le 1[er] janvier.
Visites commentées en liberté tout au long de l'année dans la vieille ville. Visites guidées en juillet-août du fort de Savoie. Visites commentées toute l'année de la maison-musée... Pour plus d'informations, vous pouvez aussi télécharger sur son site internet ses brochures interactives. En cas de fermeture vous pouvez vos adresser à l'office intercommunal de Castellane ou à la mairie de Colmar.

Point d'intérêt

■ **FORT DE SAVOIE**
✆ 04 92 83 41 92
www.colmarslesalpes-verdontourisme.com
Ouvert du 01/07 au 31/08, tous les jours de 14h30 à 19h. Du 01/09 au 23/09, tous les lundis, samedis et dimanches de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2,50 €. Les visites sont possibles le reste de l'année sur rendez-vous pour les groupes dès 6 personnes et sous réserve d'accessibilité aux sites. Visites guidées en juillet-août. Se renseigner pour les jours auprés de l'office du tourisme ou de la mairie (variable selon les années). Adulte : 4 €. Enfant : 2 € (de 12 à 16 ans). Tarif de groupe à partir de 2 personnes. CB non acceptée.
C'est à la fin du XIV[e] siècle que Colmar devient, comme Entrevaux, une ville frontière avec le duché de Savoie (allié aux espagnols) nécessitant alors d'être protégée par une enceinte. Mais c'est au XVII[e] siècle que ses fortifications sont renforcées selon les préconisations de Vauban et dont on peut admirer les vestiges actuels. Plusieurs forts lui sont ajoutés dont le fort de Savoie, situé sur une colline au nord de la ville, construit à partir de 1793 et contemporain de la citadelle d'Entrevaux. Dominant le village, il possède un pittoresque escalier permettant d'accéder à la tour ronde puis à la salle d'armes. On admirera les charpentes en mélèze. Des expositions sont présentées dans chacune des quatre salles occupées autrefois par la garnison. Le fort de France ne se visite pas.

Le CRAZY PUB
Restaurant & Bar musical
PLACE JOSEPH GIRIEUD
04 370 COLMAR LES ALPES
TEL 04 92 83 95 71

Le couvert

■ **LE CRAZY PUB**
Place Joseph-Girieud
✆ 06 84 18 16 11
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi de 8h30 à 0h ; le dimanche de 8h30 à 15h. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 1h. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 16 €. Entrecôte-frites, salade : 18 €. Croque-monsieur, frites, salade : 14 €. Tous les vendredis, moules-frites, dessert : 18 €. Accueil des groupes.
Dans leur restaurant-bar musical, Véro et Pilou, vous accueillent conviviallement avec un plaisir non dissimulé. Leur pub situé à l'entrée des remparts de la cité fortifiée datant du Moyen Âge, au cœur du Haut-Verdon, vous promet de belles soirées à thème (concerts, karaoké, etc.). La cuisine est familiale et la carte propose tour à tour plats de montagne ou des spécialités belges. Tous les vendredis, c'est le rendez-vous des amateurs de moules-frites accompagnées d'une bière belge choisie parmi la vingtaine proposée. De la convivialité, du partage, de la bonne humeur !

Le gîte

■ **HÔTEL LE FRANCE****
Place de la Tour ✆ 04 92 83 42 93
le-france-39.webself.net/a-propos
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année sauf 2 périodes de 15 jours pour congés. 10 chambres (et 3 appartements en location). Chambre double de 56 € à 68 € ; studio / appartement de 400 € à 620 € la semaine. Petit déjeuner : 9 €. Soirée étape 66 €. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (midi et soir. Menu à partir de 17 €). Tv satellite. Terrasse.
Nouvelle direction depuis décembre 2018 pour cet hôtel-restaurant offrant modernité et confort au pied de la ville fortifiée, Le France a été entièrement rénové pour vous proposer des chambres et des appartements de bon confort, équipés de télévisions LCD et de salles de bain complètes. Les appartements pouvant accueillir de 4 à 6 personnes sont dotés d'une cuisine équipée pour une totale autonomie. Le restaurant ouvert toute l'année midi et soir vous propose une cuisine traditionnelle et des pizzas l'été. Un des atouts de cet établissement est son emplacement : à deux pas des commerces, du jardin d'enfants, du centre historique et des forts Vauban.

■ **LES TRANSHUMANCES**
Quartier Les Espiniers ✆ 04 92 83 44 39
lestranshumances.pagesperso-orange.fr
Gîtes de France (3 épis). Bienvenue à la Ferme. Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre simple 64 € ; chambre double 84 €. Demi-pension : 127 € (pour 2 personnes). Petit déjeuner inclus. Gîtes ruraux à partir de 450 €/ semaine en basse saison. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux non admis. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôte 23 €/personne – 1/2 tarifs pour les moins de 7 ans).
Dans un milieu agricole et forestier, face au parc national du Mercantour, la ferme des Transhumances domine la haute vallée du Verdon et la citée fortifiée de Colmars-les-Alpes à 1 300 m d'altitude. Elle propose trois chambres d'hôtes et deux gîtes ruraux (avec le label Gîte Panda accordé par le WWF, garantissant un environnement naturel de qualité) tout confort dans une ancienne ferme restaurée. Vous aurez là un magnifique panorama sur la cité, et le calme assuré en pleine nature. Les chambres sont confortables et spacieuses. Station de ski à 7 km et plan d'eau à 1 km réjouiront tout type de public.

Emplettes

■ **MIEL ARTISANAL, CHRISTIANE AUVIGNE**
Entrée du village sur la route d'Allos, D 908
✆ 06 08 70 83 67
Ouvert en juillet et en août : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h. Le reste de l'année, les week-ends et vacances scolaire (horaires variables, téléphonez avant votre visite).
Christiane est devenue apicultrice récoltante, par passion, sur les hauteurs de Colmar-les-Alpes. Elle fabrique un délicieux miel artisanal qui mérite d'être savouré. Pour cela il est préférable de l'appeler par téléphone avant votre passage pour être sûre de la trouver. Sur place vous aurez le choix entre un miel de montagne doux aux saveurs florales et fruitées, et un miel de lavande, un des fleurons de la gamme produite sur ce territoire, connu pour sa puissance et son bouquet. Tous deux récoltés dans les ruches de la vallée, témoignent de la richesse d'un environnement encore préservé.

Dans les environs

AUBERGE L'OUSTALET
La Colle Saint-Michel
THORAME-HAUTE
✆ 04 92 83 23 80
www.gite-auberge-colle-st-michel.com
À 9 km au sud-est de Thorame-Haute.

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 20 personnes (8 chambres). Equipement bébé. Chambre et petit déjeuner : 30 € par personne. 1/2 pension de 46 € à 56 € par personne. Pension complète de 55 € à 60 € par personne. Gîte rural pour 6 personnes, petit appartement indépendant. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration. Terrasse.

Perchée à 1 450 m entre Vaïre et Verdon, cette ancienne ferme restaurée du XVII[e] siècle vous accueille pour un séjour ou un déjeuner des plus agréables. L'auberge propose huit chambres confortables et spacieuses dont six avec douches et WC privatifs et une suite parentale. Un décor magnifique, un cadre chaleureux et une cuisine labellisée Pays gourmand, gage de qualité et de fraîcheur. Les conditions idéales pour passer un agréable moment sont ici réunies !
Vous pourrez déguster des spécialités locales dans l'ancienne bergerie aux murs voûtés : soupe d'orties, gratin d'herbes sauvages, lasagnes végétariennes, épaule d'agneau rôtie, daube de bœuf, gigot à l'ail, osso buco… Côté desserts, tout est fait maison comme le fameux gâteau à la châtaigne, un régal ! Une étape qui allie nature et plaisir.

SAINT-ANDRÉ-LES-ALPES

Les nombreux skieurs qui se rendent au Val d'Allos connaissent par cœur ce petit village. Carrefour entre amateurs venant de Nice via Entrevaux et ceux venant de Marseille via Digne-les-Bains, Saint-André-les-Alpes c'est aussi et surtout un village en bordure du premier lac du Verdon, le Lac de Castillon et son barrage, avec une eau d'un bleu vert lumineux, frappée de plein fouet par le soleil de l'été. Mais cette commune, juchée à 900 m d'altitude, est surtout la porte des gorges du Verdon et du parc naturel régional du Verdon, et sur le territoire de la réserve géologique de Haute-Provence. Sur les hauteurs, qui vous sont accessibles par des sentiers balisés, vous pourrez vous envoler – en parapente, pas tout seul ! – de sites mondialement reconnus et ainsi remplir vos mirettes de somptueuses cartes postales qui resteront à jamais ancrées dans votre esprit. Ce petit village de caractère, qui fleure bon les Alpes, est entouré par la montagne de Maurel et la barre blanche des crêtes de Serres et de Chamatte, bénéficiant d'un climat exceptionnel.

BUREAU D'INFORMATION
VERDON TOURISME
Place Marcel-Pastorelli
✆ 04 92 89 02 39
saintandrelesalpes@verdontourisme.com
Juillet et août : du lundi au dimanche 9h à 13h et 14h à 18h30. En mai, juin, septembre : du lundi au samedi 9h à 12h et 14h à 18h (jours fériés 9h30 à 12h30). D'octobre à mars : du lundi au vendredi 9h à 12h et 14h à 17h. En avril : du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Ce bureau d'information Verdon Tourisme, propose de nombreuses informations pratiques et touristiques, également consultables sur son site internet. En cas de fermeture vous pouvez vous adresser à l'office intercommunal de Castellane.

Le couvert

L'ARDOISE
Place Charles-Bron
✆ 06 22 51 88 02
lardoise04@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au dimanche de 11h30 à 15h et 18h30 à 23h. Horaires variant suivant la saison. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 35 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (plat du jour + dessert). Carte de 12 à 19 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Parking à proximité.
« Gourmet ou gourmand, vous apprécierez notre cuisine simple et raffinée », voici comment les nouvelles chefs Emilie et Joanna aiment à présenter l'esprit des lieux. Elles continuent de vous proposer de nombreux choix de galettes auxquelles s'ajoute une carte de cuisine traditionnelle mettant à l'honneur produits frais et du terroir pour de belles suggestions : andouillette du pays d'Annot de la maison Rigault, crème de moutarde violette, pot au feu, pavé de saumon crème de marron, carré d'agneau... Cette sympathique adresse se situe en plein cœur du village de Saint-André-les-Alpes qui est une porte d'entrée des stations de ski et des randonnées du

© Marc CECCHETTI - FOTOLIA

Le lac et le barrage de Castillon.

Haut-Verdon. Les desserts, tels ces ananas rôtis, pesto de menthe et boule de glace citron vert, profiteroles maison.. finiront de vous décider à y effectuer une halte appréciée.

Le gîte

■ **HÔTEL LAC ET FORÊT**
Place Marcel Pastorelli
Route de Nice
✆ 04 92 89 07 38
www.lacforet.com
info@lacforet.com
Ouvert du 1er avril au 30 novembre. 28 chambres. Chambre double de 72 € à 120 €; chambre triple de 92 € à 130 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Parking inclus. Animaux acceptés (10 €/jour). Wifi gratuit. Excursions (nombreuses balades accessibles depuis l'hôtel).
L'hôtel Lac et Forêt est une vaste demeure colorée au charme certain, située sur les hauteurs du lac de Castillon, avec vue panoramique à couper le souffle, et à deux pas des pistes d'atterrissage des parapentes. Il offre tout le confort nécessaire pour un agréable avec vingt huit chambres pouvant accueillir de 2 à 4 personnes. La terrasse vous permettra de jeter un coup d'œil averti sur les parapentistes en exercice de haute voltige. Au programme : nature, baignades, activités multiples et grand bol d'air.

■ **LE BEL AIR****
Route de Nice
✆ 04 92 89 03 04
Logis (2 cheminées). 8 chambres (pour 1 ou 2 personnes). Chambre double de 50 € à 55 €. Demi-pension (de 95 à 100 € pour 2 personnes). Petit déjeuner : 9 €. Parking inclus. Formule enfant : 11 €. Soirée étape de 70 € à 75 €. Animaux acceptés (à l'hôtel et au restaurant, supplément de 5 €)). Connexion Internet. Wifi gratuit. Restauration (cuisine traditionnelle à base de produits frais et locaux, sous forme de menus terroirs, de 18 € à 20 €. Egalement formules à 14,50 €).
Le Bel Air est établi en un lieu propice à la détente, à proximité immédiate du centre du village, et pour apprécier le bon air de la région. Cet hôtel-restaurant propose huit chambres simples et confortables ainsi qu'un service de restauration sympathique et convivial avec pizzas au feu de bois (le soir uniquement), mais aussi spécialités de la région. Ne manquez pas l'heure de l'apéritif méditerranéen et son ambiance conviviale. Billard gratuit et écran géant pour animer vos soirées. Parking privé.

Loisirs

■ **LE LAC DE CASTILLON**
Saint-André-les-Alpes et Saint-Julien-du-Verdon
Sur la route rejoignant Saint-André à Castellane
Accéssible toute l'année. En été plusieurs baignades surveillées et location de bateaux, pédalos...Voile possible en accés libre.
Long de 8 kilomètres, le lac de Castillon couvre 500 hectares, enchâssé entre les montagnes. Sous un ciel bleu (le plus souvent) le cadre est splendide. L'extrémité de la partie sud est une zone strictement réservée à la Marine nationale.. Les sports nautiques sont autorisés sur toute la partie restante. Les lieux d'embarquement et les mises à l'eau sont situées au Cheiron (4 km de Castellane) à Saint-Julien-du-Verdon (13 km de Castellane) et à Saint-André-les-Alpes (25 km de Castellane). Les baignades sont surveillées. Tout autour du lac, de multiples lieux de baignade sont accessibles pour tous par le biais de plages sauvages et agréables. Les amateurs de bateaux à pédales ou à moteurs et autres planches à voile ont la possibilité d'embarquer à bord grâce aux loueurs installés sur les différentes plages. Il est également possible de se restaurer et de se rafraîchir en toute simplicité dans plusieurs snacks. Et si le cœur vous en dit, laissez-vous aller à une petite pétanque entre amis, le terrain s'y prête à merveille !

VAL D'ALLOS

Le Val d'Allos constitue la partie extrême et la plus sauvage de la vallée du Haut Verdon. Proche de sa source, à 1 400 m d'altitude, le village médiéval d'Allos possède un charme montagnard : n'hésitez pas à vous promener dans ses rues et à découvrir son église romane du XIII^e siècle Notre-Dame-de-Valvert, ou à la sortie du village, la chapelle Saint-Sébastien, la plus richement décorée de la vallée. Vous pouvez aussi monter par la route jusqu'au lac d'Allos, entouré d'un magnifique ancien cirque glaciaire, au sein du parc du Mercantour où vous apercevrez la chapelle Notre-Dame-des-Monts. Après Allos, vous passez le col du même nom à 2 247 m (attention il est fermé en hiver) et quittez la vallée du Verdon pour rejoindre celle de l'Ubaye par les vertigineuses gorges du Bachelard. Chaque lacet de cette petite route le long de parois presque verticales vous rappelle que vous roulez en haute montagne (le massif des Trois Évêchés et le mont Pelât tutoyant les 3 000 m d'altitude) au milieu de paysages sauvages et minéraux.

VAL D'ALLOS 1400 - ALLOS

Le Val d'Allos 1400 est constitué autour de l'ancien village d'Allos. C'est là que se trouvent la mairie et l'office de tourisme ainsi que la poste et la majeure partie de la population résidente à l'année.
Il est, comme son nom l'indique, situé autour de 1 400 mètres d'altitude.

BUREAU D'INFORMATION
OFFICE DE TOURISME VAL D'ALLOS
✆ 04 92 83 80 70
Fermé en basse saison. Ouvert été et hiver en saison.
Ce bureau annexe de l'office de tourisme du village d'Allos offre en saison les mêmes prestations ainsi qu'une zone wi-fi sur l'ensemble de la place Ernest Garcin, accessible gratuitement 24h/24.

OFFICE DE TOURISME
DU VAL D'ALLOS
Place de la Coopérative
✆ 04 92 83 02 81
www.valdallos.com
info@valdallos.com
Ouvert toute l'année, en haute saison (hiver et été), tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés en basse saison. Borne d'information 24h/24. Espace wi-fi public.
Vous cherchez des renseignements sur le domaine skiable du Val d'Allos, les tarifs des forfaits de ski, les animations estivales ou hivernales, les loisirs dans la région, les possibilités d'hébergement ? La dynamique équipe de l'Office du Tourisme du Val d'Allos (au village d'Allos et à la Foux d'Allos) est là pour satisfaire toutes vos demandes. L'accueil est personnalisé et chaleureux. Deux livrets d'informations ont été préparés à destination des familles : l'un pour les enfants, contenant des jeux, des énigmes, des coloriages ; celui pour les parents est un guide qui recense toute l'offre accessible aux familles, activités, établissements, menus dans les restaurants, réductions et tarifs famille, etc. Pour ceux qui souhaitent se renseigner *via* Internet, l'excellent site de l'OT est maintenu rigoureusement à jour et vous pouvez télécharger les documents utiles pour préparer votre séjour en toute liberté.

Points d'intérêt

ÉGLISE NOTRE-DAME-DE-VALVERT
Le Verger
✆ 04 92 83 02 81
www.valdallos.com
Classée au titre des monuments historiques en 1846, cette chapelle de style roman datant du XIII^e siècle (avec des vestiges des IX^e et X^e siècles) est située à 200 m au sud du village à la confluence des rivières du Chadoulin et du Verdon. Comme toutes les églises de style alpin, seul le mur sud est percé de trois baies. Elle est formée d'une nef unique de trois travées, d'un avant-chœur et d'une abside qui portent sa longueur totale à 28 m. Son décor est à la fois rare et sobre : les murs sont ornés d'une suite de petits arcs. A l'intérieur : un Christ en bois du XVI^e siècle et du XVII^e siècle ainsi qu'une peinture sur bois d'Antonio Vivarini, *Le couronnement de la Vierge* datant du XV^e siècle. Ce monument n'est ouvert que pendant l'été lors de célébrations de cérémonies. Se renseigner pour les dates auprès de l'Office de Tourisme.

Le couvert

LE BERCAIL
Grande-Rue
✆ 04 92 83 07 53
Ouvert en saison (7j/7) : du 01/12 au 15/04 et du 01/07 au 30/09. Fermé le reste de l'année. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 15 € environ (et 12 € pour les pizzas). Chèque Vacances. Terrasse. Accepte les animaux.
Situé au milieu de la Rue Grande qui traverse le village, le Bercail est une bonne adresse. Le restaurant occupe une grande bâtisse en pierres apparentes avec une arcade qui abrite une jolie terrasse, laquelle se prolonge dans la rue aux beaux jours. La salle est superbe, toute en pierres naturelles et la décoration raffinée crée une ambiance accueillante. La cuisine est à la hauteur des lieux, surtout les spécialités de montagne. Il n'y a pas moins de 10 fondues (savoyarde, bourguignonne...) ! , des tartiflettes... Parfait après une longue journée de ski ! Si vous préférez la cuisine traditionnelle, vous pouvez opter

pour le civet de cerf, ou un plat de lasagnes maison. Les produits sont pour la plupart d'origine locale et tout est fait maison y compris les pizzas et les desserts. Christine et Maurice vous accueillent chaleureusement dans leur Bercail où l'on n'hésite pas à retourner !

■ **L'EDELWEISS**
Grande-Rue ✆ 04 92 83 41 45
Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours de 11h à 18h. Menu unique à 16 € (au choix 2 entrées, 2 plats, 2 desserts). Carte : 7 € environ (crêpes sucrées de 3 € à 7,50 €, crêpes salées de 9 € à 13 €). Menu enfant : 10 €. Terrasse.
Cette véritable institution est dans la même famille depuis 1934 ! Derrière les fourneaux, on retrouve Patrick et en salle, son épouse Corinne dont tous vente la qualité de l'accueil. Ce charmant Edelweiss est situé au sein du vieux village. La carte se décline en plusieurs volets. Si elle fait bien évidemment la part belle aux crêpes, la cuisine traditionnelle de Patrick n'est pas en reste et là aussi, tout est fait maison. Le chef vous régale de la spécialité du village : les macarons rôti de porc sauce à l'ail. Incomparable, tout comme ses gratins de pommes de terre et de courgettes. Amateurs de viandes et de salades composées, vous serez vous aussi comblés. Si vous optez pour les galettes salées à la farine de sarrasin, ne manquez pas celle au saumon. Le choix est également vaste pour les sucrées que l'on peut déguster aussi pour le goûter. Quant au cadre, il est authentique avec son allure de ferme et sa salle typiquement montagnarde. Les beaux jours venus, n'hésitez pas à prendre place sur la belle terrasse où trône une ravissante fontaine fleurie.

Le gîte

■ **HÔTEL PASCAL****
✆ 04 92 83 00 04
www.hotel-pascal.com
societe-pascal@orange.fr
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 14 chambres (chambre familale 140 € pour 4 personnes). Chambre double de 62 € à 76 € ; chambre triple de 80 € à 82 €. Demi-pension (de 56 € à 62 €). Petit déjeuner : 8,50 €. Labellisé « Famille Plus », tarifs préférentiels en demi-pension. Chaises hautes, rehausseurs au restaurant, lits bébé, jeux et jouets d'intérieur, coin lecture, salle télévision, micro-ondes en accès libre pour l'hotel. Enfants servis en priorité au restaurant. Offre tarifaire famille : gratuit jusqu'à 4 ans puis 49 € 1/2 pension les enfants de 5 à 8 ans. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Restauration (labellisé Pays Gourmand). Menu midi à 15 €, (hors dimanche et jours fériés) menu ado 14 € (jusqu'à 13 ans). Menu enfant : 8 €. Ouvert de 12h à 13h30 et de 19h30 à 20h30). Bar de 8h à 14h et de 17h à 21h. Terrasse.
En plein centre du village d'Allos, à quelques kilomètres seulement du Seignus (1 500 m) et de la Foux (1 800 m) cet hôtel-restaurant familial vous ouvre ses portes tout au long de l'année dans une ambiance chaleureuse et conviviale. L'Hôtel Pascal dispose de 14 chambres, dont 10 avec douche et WC et 6 avec télévision. Le restaurant Le Goût des Mets appartenant à l'établissement, propose une carte qui évolue au fils des saisons, élaborée à partir de produits locaux, avec pour but de vous faire découvrir les producteurs de la région. La boutique met quant à elle en avant des charcuteries de la vallée de l'Ubbaye, des liqueurs, vins et autres génépis biologiques. A noter que les enfants y sont particulièrement choyés, faisant de vos vacances un véritable moment de plaisir.

■ **HÔTEL-RESTAURANT LES GENTIANES**
7326, Grande-Rue ✆ 04 92 83 03 50
www.lesgentianesallos.com
lesgentianesallos@gmail.com
Ouvert toute l'année. 8 chambres (capacité 25 personnes). Chambre double de 70 € à 98 €. Pension complète (de 70 € à 95€ par personne). Demi-pension (de 50 € à 76 € par personne). Petit déjeuner buffet : 8 €. Parking public à côté. Enfant – de 2 ans gratuit ; enfant de 2 à 12 ans : 30 % de réduction. Forfait famille : se renseigner. + Offres promotionnelle en basse saison avec différents forfaits. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (les éventuels dégâts seront facturés au client). Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (menu à 15 €. Formule rapide à 13 €.+ Carte de spécialitées montagnardes et régionales de 12 € à 26 €).
Les nouveaux propriétaires, Michel, Linda et Audrey leur fille, vous accueillent avec convivialité dans leur établissement familial au cœur du village d'Allos. Son emplacement est idéal pour un séjour en toutes saisons : à 50 mètres de la navette pour La Foux et les télécabines du Guinand vous amènent l'hiver à la station du Seignus avec accès direct aux pistes. Les 8 chambres, équipées de salles d'eau et WC individuels, sont confortables et claires sont parfaites pour les familles : un lit double et des lits superposés pour les enfants. L'hôtel possède un bar et un restaurant, et peut ainsi offrir l'hébergement en pension complète ou demi-pension. La cuisine est traditionnelle et variée : outre les spécialités de montagne (fondue, raclette, tartiflette, camembert au four), on trouve à la carte le foie gras maison et la truite du lac d'Allos avec un choix de 3 menus. Le restaurant est ouvert aux non-résidents et visiteurs de passage : ils sont bienvenus pour déjeuner ou dîner. L'été, ou quand le temps le permet, on profite d'une grande terrasse pour manger en plein air. Jetez un coup d'œil au livre d'or : appréciations et remerciements témoignent de la satisfaction des clients.

Loisirs

■ **CENTRE ÉQUESTRE DU HAUT-VERDON**
L'Allée
✆ 06 77 05 32 74
www.centreequestre-lehautverdon.com
ce.lehautverdon@orange.fr
Eté : ouvert du dimanche au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Vacances scolaires : Toussaint et Pâques : tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h à 17h. Hors vacances scolaires : ouvert uniquement sur RDV. Toutes les activités sont sur RDV. Les tarifs varient selon l'âge et la durée, de 20 € à 90 € pour les balades. Découverte poney : de 6 à 10 €. Tarifs dégressifs avec une carte fidélité. Chèque Vacances. Animations et anniversaires (à domicile ou au centre équestre).

Le centre équestre d'Izoline Piazza, monitrice d'équitation diplomée, propose tout au long de l'année des leçons de cheval pour cavaliers débutants ou confirmés, dès trois ans, dans plusieurs disciplines. Balades (entre 1h et 2h30), passage d'examens ou encore locations de poneys pour les plus petits, il y en a pour tous les goûts. En hiver, vous aurez la possibilité de découvrir le ski-joering, du ski tracté par un cheval : une autre sensation de glisse. Le centre vous propose également de l'attelage en leçon ou en balade. De belles rencontres en perspective.

ÉCOLE DE CONDUITE SUR GLACE

Base de Loisirs
✆ 04 92 83 01 89
www.groupe24.fr
info@groupe24.fr
Le circuit est ouvert de mi-décembre à mi-mars chaque année. Ouvert tous les jours de 8h30 à 18h30. Voiture école avec moniteur : 30 € les 15 min. Voiture personnelle avec moniteur : 20 € les 15 min. Voiture personnelle sans moniteur : 10 € (semaine) ou 30 € (week-end) les 15 min. Buggys : 20 € les 10 min personne seule. CB non acceptée.
Pour vous aider à maîtriser votre voiture sur chaussée glissante et par tous les temps, Paul et Philippe Gilli proposent des leçons de conduite sur glace sur un circuit d'un hectare et demi. Un moniteur accompagnateur vous apprend à rouler sur la neige ou le verglas, et à mieux appréhender les virages et les descentes. Tous les types de véhicules peuvent évoluer sans risque sur ce circuit. Prenez au choix le volant d'une berline école, celui de votre propre voiture ou encore d'un buggy biplace. Pour une sécurité maximale, il n'y a pas de murs en bordure de pistes qui sont balisées avec des cônes en plastique. La surface plane du circuit, sans trous ni bosses, est adaptée même pour des véhicules très bas et la visibilité est totale sur l'ensemble du parcours. L'équipe vous accueille dans un chalet buvette avec salle de cours et salle vidéo. Accès facile au village par le téléphérique gratuit.

LE PARC DE LOISIRS

Plan d'eau
✆ 04 92 83 09 45
plandeau.allos@orange.fr
Ouvert du 3 juillet au 3 septembre de 10h à 18h45. Animaux non acceptés. Gratuit jusqu'à 5 ans (et pour les plus de 75 ans). Tarifs : journée adulte : 10 € – journée enfant de 5 à 15 ans et de 65 à 75 ans : 5 € ; Tarifs réduits, carnets de 10 tickets, cartes familles, saison.... Chèque Vacances.
Avec le toboggan pour les plus casse-cou, ce parc de 1,5 ha offre, en plus du nautisme, de nombreuses activités sportives et ludiques : tyrolienne, roller park, terrain de basket et de football, canoë, bateau pédaliers, courts de tennis, beach-volley, nombreux jeux pour enfants, échiquier géant, mini-golf ou encore un mini parcours aventure. Toutes ces activités sont comprises dans le prix d'entrée à l'exception de la location de courts de tennis. C'est un lieu vraiment appréciable et agréable en été où s'allient détente et amusement. Vous aurez également la possibilité de faire un petit pique-nique apaisant au bord de l'eau ou de vous restaurer au snack situé à l'intérieur du parc pendant que les plus petits profitent des jeux pour enfants avant d'aller vous baigner !

Emplettes

LA FERME FROMAGÈRE SAINTE-BRIGITTE

Lieu-dit Sainte-Brigitte
✆ 04 92 83 02 62
Ouvert de 16h à 18h, en été de 16h à 19h. Aux vacances scolaires ouvert tous les jours, le reste de l'anné du vendredi au lundi.
Située sur la route du Lac d'Allos en surplomb du village, la ferme possède un petit cheptel. Sur place, on transforme le lait en fromages de vache (en hiver), tommes de montagne jeunes ou affinées, fromages lactiques – frais, demi sec et sec – avec huit parfums au choix, brousse et yaourts fermiers. Tous les produits à la vente sont certifiés « faits maison ». Outre les produits laitiers, on trouve aussi des pommes de terre (en septembre) ainsi que des confitures de lait. Ce large choix de fromages artisanaux de grande qualité est proposé à des prix tout à fait raisonnables. Les clients les plus discrets et silencieux peuvent assister à la traite des vaches tous les jours à 18h.

LA GRANGE D'EMMA

Grande-Rue
✆ 04 92 83 37 20
www.montagnedecoration.com
info@montagnedecoration.com
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18 h tous les jours en saison d'hiver ou d'été. Hors saison ces jours et horaires peuvent varier.
Petite boutique nichée au cœur du village, la Grange d'Emma propose des produits typiquement montagnards. Découvrez un panel de linge de maison joliment brodé et décoré, des peluches à l'effigie des animaux de la région, des objets d'intérieur décoratifs, des senteurs diverses et variées ainsi que des luminaires, coffrets cadeaux et une partie dédiée à l'art de vivre. Sympathique et accueillante !

VAL D'ALLOS 1500 - LE SEIGNUS

C'est la station la plus proche du village. Principalement destinée à recevoir les familles, elle est reliée à Allos par une télécabine (gratuite). Justement appelée « station village », elle est située à environ 1 500 mètres d'altitude et constituée de petites résidences complétant l'habitat traditionnel, l'ensemble étant regroupé autour d'un large front de neige auquel on accède en skis. Labellisée « Famille Plus Montagne », la station a développé une grande variété de pistes de tous niveaux. Les enfants découvrent ici leurs premières sensations de glisse sur un domaine skiable adapté et sécurisé. Il offre en outre divers parcours en raquettes et 39 km de pistes de ski de fond pour partir sur les traces de la nature sauvage et fragile du Parc National du Mercantour. Mais Le Seignus,

c'est également 50 km de pistes pour le ski alpin s'étalant entre 1 500 m et 2 426 m d'altitude où il est possible de dévaler près de 1 000 m de dénivelé en une seule descente magnifique !

Le gîte

CHEZ FRANZ
✆ 04 92 83 01 06
www.hotel-franz.com
francoise.hotel-franz@wanadoo.fr

Ouvert en juillet et août et de mi-décembre à début avril. 25 chambres. Basse saison : chambre double de 67 € à 77 €. Haute saison : chambre double de 80 € à 97 €. Pension complète : 62 € (à partir de). Demi-pension : 49 € (à partir de). Petit déjeuner inclus (possibilité de nuitée sans petit déjeuner (- 6 €)). Tarifs spéciaux enfants – de 6 ans, de 6 à 12 ans et adolescents. 8 dortoirs de 5 personnes (pension complète) de 53 € à 69 € par jour et par personne selon la saison. Chèque Vacances. Animaux acceptés (chiens admis). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (carte brasserie le midi, plat du jour : 12,50 €. Spécialités montagnardes le soir (fondues à partir de 18 €. Menu montagnard : 24,50 €). Terrasse.

Dominant la place centrale, au pied des pistes, l'hôtel Franz est une adresse incontournable au Seignus, tant pour l'hébergement que pour le restaurant et bar. La grande salle est accueillante et confortable.Elle est divisée en plusieurs espaces plus intimes. Bancs et tables rustiques en bois, décoration soignée et vaste cheminée complètent le décor. Les midis ensoleillés, on peut se restaurer en plein air sur la terrasse abritée du vent. Les spécialités de Franz sont les plats de montagne (servis le soir), fondues, raclettes, pierrades... Et aussi l'aligot de l'Aubrac, un plat aveyronnais à base de purée de pommes de terre, tomme fraîche et crème fraiche, accompagné de saucisse sèche et jambon cru. Également une carte de cuisine traditionnelle avec salades composées, grillades, et pâtes. Côté hébergement, l'hôtel Franz propose des chambres individuelles confortables avec douche et WC pour 2 à 6 personnes ou des dortoirs de 5 personnes pour les groupes. A noter qu'un ski shop est rattaché à l'hôtel et que vous êtes littéralement à deux pas des pistes et du téléphérique pour Allos village.

L'OURS BLANC**
✆ 04 92 83 01 07
www.hotel-loursblanc.com
contact@hotel-loursblanc.com

Ouvert toute l'année. 15 chambres. Chambre double à partir de 82 € ; chambre triple à partir de 105 €. Demi-pension : 73 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking inclus. Tarifs enfant pour les – de 12 ans : demi-pension 50 €. Offres spéciales disponibles sur le site Internet. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (nouvelles suggestions chaque semaine et spécialités montagnardes. Demi-pension possible et paniers repas sur demande). Terrasse.

Vous trouverez facilement l'Ours Blanc, un chalet idéalement situé dans la station Le Seignus. Cet hôtel familial a une nouvelle direction depuis décembre 2018. Corinne et Patrick Delautre vous accueillent conviviallement à cette bonne adresse pour des vacances de ski ou pour des séjours VTT et randonnée en été. Les 15 chambres sont confortables, équipées de salles d'eau ou de douches, TV, wifi. Elles peuvent accueillir une famille de quatre personnes avec lits superposés pour les enfants. L'Ours Blanc est proche de toutes les activités, à 30 m des remontées mécaniques, pistes de luge, télécabine pour Allos village, navette pour La Foux. Vous pouvez être hébergé en demi-pension car l'hôtel dispose d'un restaurant convivial qui propose une cuisine de montagne (fondues, raclettes, tartiflette, etc.) ou des plats mijotés à l'ancienne mais aussi une cuisine créative. La salle est chaleureuse et aux beaux jours une grande terrasse offre une vue splendide sur les montagnes, la vallée et les pistes.

Loisirs

BIKE PARK
Station du Seignus
✆ 04 92 83 02 81
www.valdallos.com/bike-park-le-seignus
contact.allos@loisirs-solutions.com

Label Famille Plus. Fermé de septembre à juin. Accès par les remontées mécaniques ouvertes de début juillet à fin août, tous les jours sauf le mardi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30. Ouvert les week-ends en juin. Accès VTT : 7,20 € la montée adulte, 6,20 € la montée enfant. Forfaits VTT : Adultes 17,50 € la journée,. 14,20 € la 1/2 journée, 2 jours consécutifs 27,50€ adulte et 23,50€ enfant 5 jours non consécutifs 7. Packs famille VTT : 1 montée 24 €, journée 57 €.Les descentes sont gratuites. Tarifs Enfants : de 5 à 13 ans et Sénior : plus de 65 ans. Chèque Vacances. 8 itinéraires de descentes. Station de lavage de vélos au pied des pistes.

Avec 1 000 mètres de dénivelé, Le Seignus devient, durant la saison estivale, le lieu de prédilection des vététistes ! Avec 8 itinéraires de descentes balisées, débutants comme vététistes confirmés y trouveront leur compte. Le téléphérique et les deux télésièges du Clos-Bertrand et du Gros-Tapis permettent d'accéder facilement aux sommets des pistes : trois vertes, deux bleues, trois rouges. Le site est également labellisé par la Fédération française de cyclisme pour ses nombreuses boucles et itinéraires de cross-country. Vous y trouverez aussi des zones de northshore (modules en bois), un boardercross, ainsi qu'un parcours ludique spécialement élaboré et conçu pour les enfants, sans oublier l'itinéraire familial de Prémin. De quoi découvrir les joies de la descente en toute sécurité !

ÉCOLE DU SKI FRANÇAIS
Rond-point des Pistes
✆ 04 92 83 00 65
www.esf-allos.com
contact@esf-allos.com

Ouvert de mi-décembre à mi-avril. Horaires variables selon les âges et les périodes. Cours collectifs ski pour enfants à partir de : 33 €, pour piou piou / 36 €. Cours privés à partir de 45 €. Snowboard (+ de 8 ans) à partir 35 €. Cours spécialisés ski assis.

L'ESF au Seignus existe depuis 1973 et dispose du label « Famille Plus Montagne ». Son équipe de 18 moniteurs permanents passe à 45 en période de vacances pour satisfaire la demande croissante et participer au développement de la station. Les cours collectifs ou individuels sont bien adaptés au niveau de pratique des élèves et en fonction des périodes de vacances. L'ESF propose un « tout compris » pour les enfants de 3 à 12 ans qui peuvent être pris en charge toute la journée. Ils sont accueillis dès 3 ans au jardin d'enfants puis, à partir de 3 ans ½ au Club Piou-Piou pour découvrir le ski de façon ludique. Pour les personnes à mobilité réduite, l'ESF offre des cours de « ski assis » à l'aide d'un fauteuil articulé spécifique.
Enfin l'ESF propose aussi de pratiquer la montagne en dehors des sentiers battus : raquettes en randos nature, Télémark avec le talon libre, randonnée en peaux de phoques, *speed riding* offrant le plein d'émotions garanties et *free ride* le ski évasion, hors des pistes, en toute liberté et en confiance.

Détente, forme

■ **ALLOS FORME & DÉTENTE**
Le Mazot
✆ **06 75 37 61 75**
www.allos-forme-detente.com
geneste.isabelle04@free.fr

Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h. En saison uniquement. Massages de bien-être de 30 € à 70 €. Formule corps : amincissement (1h30) : 50 €. Formule visage (40 min) : 40 €. Hammam : 20 €. Hamman + gommage au savon noir : 35 €. Formules visage et corps de 40 € à 85 €. Egalements cours de zumba, de fitness et piloxing pour la forme. Cartes bancaires non acceptées. Chèques, Chèques cadeaux, Chèques vacances acceptés.
Ancienne membre de l'équipe de France junior de ski de fond, Isabelle Pellissier est une sportive accomplie, titulaire de nombreuses récompenses dans plusieurs disciplines. Elle s'est tournée ensuite avec le même enthousiasme vers le bien-être et après un diplôme d'Etat des métiers de la forme, vers le coaching. Elle vous propose des cours particuliers de remise en forme, au centre ou à domicile. Véritable instructeur de Zumba, elle vous fera découvrir ce nouveau phénomène (une parfaite alliance entre fitness et danse) sur le son de musiques latines : cumbia, samba, salsa, mérengué... Côté détente, succombez aux différentes formules massages bien-être : aux pierres chaudes, drainant ou relaxant aux huiles essentielles ; pressothérapie, aux pochons thaïlandais, spécial dos, énergétique, et bien d'autres. Sans oublier les formules visage et corps, mêlant modelage gommant et complet. Allos Forme et Détente dispose également d'un hammam privatif personnalisé avec chromothérapie. Avouez que ça donne envie !

VAL D'ALLOS 1800 - LA FOUX

Le Val d'Allos 1800, (la Foux d'Allos pour ses fidèles fréquentations), station de ski en hiver et de montagne en été, est baigné de soleil et de lumière.
Vous y découvrirez le plaisir des grands espaces, de l'immensité de l'horizon avec ses sommets escarpés... vous êtes au cœur d'un des plus beaux domaines skiables des Alpes du Sud et d'une nature encore préservée. Son domaine skiable est relié à celui de la Station de Pra-Loup, dans la vallée de l'Ubaye, et se dénomme désormais l'Espace Lumière : une appellation bien méritée !

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE**
✆ **04 92 83 80 70**
alainpierrebenoit83@hotmail.fr
Ouvert lors des offices religieux. Père Alain Benoît, curé, joignable par téléphone et via son adresse mail.
Dans toute la vallée, comme souvent en montagne, le patrimoine religieux est très important : églises et chapelles sont nombreuses à témoigner de la très belle architecture provençale. Située au hameau de La Foux, la petite église de montagne Saint-Jean-Baptiste a fait l'objet d'une restauration intégrale il y a de cela quelques années.
Sa façade est ornée par un magnifique cadran solaire qui porte l'inscription « Dieu seul est éternel, déjà loin de toi ».

Le couvert

■ **LE 106**
Les Edelweiss
✆ **04 92 83 67 62**
eric.fenech04@orange.fr
En hiver : ouvert tous les soirs + les vendredi, samedi et dimanche midi, du 2 décembre au 15 avril, de 11h à 1h. Ouvert en juillet et août le soir seulement. Menus de 19 € à 23 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 10 €. Choix de tapas. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Chaise haute, réhausseur, coin jeux, jeux et jouets à disposition. Le +Famille Plus : menu des minots et petit plat du jour jusqu'à 12 ans.
Le 106 est un bar-restaurant situé sur la place centrale de La Foux. Il vous accueille avec une grande salle habillée de boiseries et de rideaux rouges qui lui donnent une ambiance cosy et confortable en toutes saisons. Elle est prolongée par une belle terrasse orientée au sud où l'on s'installe les jours ensoleillés. On peut aussi y arriver à ski pour faire une pause. Le 106 propose des spécialités de montagne (tartiflette, tourtons de Savoie, fondues, menu savoyard) ainsi qu'une cuisine traditionnelle de brasserie. Les plats sont bien présentés et savoureux : poissons grillés (filet de truite citronné aux amandes, gambas à la provençale), viandes comme le filet de bœuf du Charolais à la crème de morilles, le magret de canard rôti et le très prisé carré d'agneau du pays, par exemple. Pour finir en douceur, on choisit un soufflé glacé au Grand

Marnier ou un café gourmand. Le restaurant, équipé de matériel adapté aux jeunes enfants (chaises hautes, tables à langer…), a obtenu le label Famille Plus et le patron, Eric, a également disposé un coin jeux pour tous (jeux vidéo, baby foot, billard). L'endroit est accueillant, le service attentif. Assurément une adresse à ne pas rater.

DELLA CASA
Centre station, Galerie marchande du centre
✆ 04 92 83 12 53

Fermé première quinzaine de juin, d'octobre et deuxième quinzaine d'avril. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (a partir de). Plat du jour : 14 €. Menu à 36,50. Enfant 10 € ou 12,50 € (Plat dessert et boisson). Terrasse.

Un petit restaurant comme on les aime. La décoration est recherchée, le service impeccable et la cuisine délicieuse, semi-gastronomique. Tout y évoque l'Italie, des saveurs culinaires aux tableaux des vedettes du show-business qui sont accrochés sur les murs, jusqu'au maître des lieux, Thomas Armanni. Pour commencer, l'apéro est transalpin avec des cocktails comprenant du Campari ou de l'Americano. Tous les produits utilisés pour la cuisine sont italiens comme les pâtes, cuites à la minute. Les spécialités de la maison : spaghettis flambés aux gambas et saint-jacques, lotte à la sicilienne huile d'olive, câpres et citron, filet au poivre flambé au cognac, saltimbocca alla romana, escalope de veau au marsala, fettuccini aux cèpes et à l'huile de truffe, magret de canard, perugine, linguine… Quant aux desserts, panna cotta et tiramisu ou pain perdu façon grand-mère, remportent un vif succès. La carte des vins est belle avec de grands crus italiens : nero d'avola, chianti, barolo, barbaresco, barbera... Petit plus : l'accueil est très sympathique et les plats sont flambés devant vous. Sans aucun doute, l'une des adresses les plus futées de la station.

LES ÉCUREUILS
Le Schuss III ✆ 04 92 83 88 01
www.google.com/maps

Fermé du 15 avril au 15 mai. Fermeture annuelle de mi avril à mi-mai. Ouvertures : vacances zones B : tous les jours midi et soir. Hors vacances : le soir (fermé mardi, midi, mercredi midi et jeudi midi). Ouvert en basse saison du vendredi midi au lundi midi. Carte : 24 € environ (salades à partir de 9,90 €, entrées à partir de 6,80 €, grandes salades à partir de 15,20 €. Spécialités montagnardes). Menu enfant : 10,50 € (spécialités à - 50 % pour les enfants accompagnés d'un adulte). Menu à 15 €,. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Réhausseurs pour enfants et coin change pour bébés. Jeux à disposition.

Situé non loin du télésiège du Pont de l'Abrau, cet excellent restaurant est bien connu des habitués de la station. Une salle de 40 couverts, chaleureuse, vous accueille dans un style chalet avec des poutres apparentes, du bois partout et une décoration montagnarde. Vous pouvez choisir entre une cuisine traditionnelle et soignée (viandes et poissons grillés, pâtes, grandes salades) ou les spécialités de montagne réputées pour leur originalité et leur qualité comme la fondue aux morilles, la raclette à racler soi-même, la Franc-Comtoise gourmande (cancoillotte tiède, cinq types de charcuterie, pommes de terre, salade). Le label Famille Plus indique qu'il s'agit aussi d'un restaurant adapté aux familles avec un menu spécial pour les petits. Une mention spéciale pour l'accueil et le service attentif pour les enfants.

L'IGLOO
Rue Principale ✆ 09 70 92 28 93

Ouvert les saisons d'été et d'hiver, tous les jours midi et soir. Vin au verre. A midi, formules à 15 € et 21 €. Le soir menus à 25 € (le Valon de Pouret) et 42 € (la Grande Séolane). Sur réservation pour le premier service et ensuite selon disponibilité. Terrasse. Animations. Salon de thé. Bar à tapas.

L'Igloo offre un cadre unique pour un bon repas à La Foux. De l'extérieur, on aperçoit un grand chalet octogonal en bois situé en étage. On monte quelques marches pour se retrouver sur une terrasse qui offre une vue splendide sur le village et les montagnes. Mais la vraie surprise est à l'intérieur. Au milieu de l'immense salle circulaire en bois avec poutres et piliers apparents, entièrement vitrée, se trouve une magnifique cheminée moderne encerclée par un banc où on peut s'asseoir avec un verre pour se réchauffer. L'accueil de Jérôme et Nicolas les nouveaux propriétaires, avec Lydia au service, est très convivial et chaleureux. Un escalier en spirale donne accès à une deuxième salle, plus petite, sous les combles. Le restaurant propose une large carte de style brasserie avec grillades, pâtes, salades et plats montagnards, fondues et raclettes... Parmi ses spécialités : fondue vigneronne au vin rouge, trilogie du reblochon pané, steak de thon mi-cuit, côte de bœuf, hamburger au foie gras... et en dessert, forêt noire, cookieterolles... Carte des vins, pour accompagner, bien sélectionnée ! Une adresse des plus futées où l'on passe d'excellents moments.

Le gîte

HÔTEL DU HAMEAU***
Val d'Allos 1800 ✆ 04 92 83 82 26
www.hotel-du-hameau.fr
info@hotel-du-hameau.fr

Ouvert de mi-décembre à mi-mai et de mi-juin à début septembre 7j / 7. Accueil de 7h à 23h. 36 chambres. Chambre double de 79 € à 134 € ; chambre triple de 132 € à 152 €. Pension complète : 103 € (à partir de). Demi-pension : 83 € (à partir de). Petit déjeuner buffet : 13 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking inclus. Enfants de 6 à 14 ans : réduction de 30 % sur 1/2 pension et pension complète. Enfants de 2 à 5 ans : forfait journalier de 22 € en 1/2 pension ou 29 € en pension complète. Enfants de 0 à 2 ans : offert, lit bébé mis à disposition gracieusement. Nombreuses formules et promotions selon saison (voir sur le site). Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €). Wifi gratuit. Restauration (formules bistro (entrée + plat + dessert) : 18 €. Menus de 22 € à 30 €. Menu enfant : 12 €. Ouvert 7 jours sur 7 en saison. Sur réservation pour la clientèle extérieure). Espace bien-être ouvert de 17h à 20h tous les jours (accès payant : 17 €) : sauna, hammam, bain bouillonnant, fitness, massages en partenariat avec Equilibre. Randonnée accompagnée au départ de l'hôtel. Salon panoramique. Livraison de matériel de ski. Salle de jeu pour petits et grands (jeux vidéo, baby-foot…).

Situé à l'entrée de la station et relié aux pistes par navette, voici un superbe complexe hôtelier. Les chambres sont grandes : de 18 m² à 42 m² pour les T2 avec mezzanine. Décorées de tons pastels, elles sont lumineuses grâce aux lambris de bois clair qui recouvrent murs et plafond. Elles profitent toutes d'une terrasse qui offre une vue dominante et sont équipées de salles de bains avec baignoire, W.C. séparés, minibar, TV satellite, téléphone direct et accès Internet gratuit. L'Hôtel du Hameau offre beaucoup plus qu'un hébergement : on apprécie son salon aux fauteuils confortables, le panorama magnifique et le coin cheminée convivial à côté du bar. On peut s'y détendre et laisser les enfants accéder à l'espace jeu ou à la piscine selon la saison. Dans un cadre cosy, le restaurant propose quant à lui un large choix de plats traditionnels et régionaux avec des menus et une carte mettant en valeur les produits frais de saison. Pour se ressourcer, l'espace bien-être de l'établissement avec spa, sauna, hammam, bain bouillonnant massages et soins est dédié à la détente du corps et de l'esprit. Tout est réuni pour un excellent séjour en famille ou entre amis. Le plus difficile sera de partir !

LES BALCONS DU SOLEIL**
Route du Col d'Allos
✆ 04 92 83 70 38
www.balcons-soleil.com
contact@balcons-soleil.com

Ouvert de mi-décembre à mi-avril, et de fin juin à fin août. Studio / appartement de 400 € à 1 400 € la semaine. Parking. Sur réservation, Lit bébé : 26 € par semaine, 6 € par jour et Chaise bébé : 9 € par semaine, 2 € par jour. Chambres de 2 à 8 personnes de 47 à 238 € / nuitée. Caution 300 €. Locations à la nuitée ou à la semaine. Pour les groupes, limité à moins de 20 personnes. Chèque Vacances. Accès pour les personnes à mobilité réduite dans certains appartements. Animaux acceptés (50 € la semaine). Service de ménage. Magasin de ski présent à la réception avec tarifs préférentiels pour les locataires.
Habillée de bois et de pierre, cette résidence se situe dans le quartier les Etoiles, à l'extrémité du village sur la route allant au Col d'Allos. Elle propose des appartements 2 pièces spacieux pour 2 à 8 personnes. Les appartements sont lumineux, agencés dans un style montagnard, et sont équipés d'une TV dans le séjour, d'un coin cuisine, avec plaques de cuisson électriques, réfrigérateur, lave-vaisselle, cafetière, micro-ondes (et bien sûr vaisselle), d'une salle de bains et de toilettes séparées. Chacun dispose d'un balcon, bien ensoleillé avec une vue magnifique côté sud-ouest. Il n'y a pas de restaurant dans le complexe, mais ils sont nombreux à quelques pas si vous ne désirez pas cuisiner. Le plus, en été une piscine extérieure chauffée est à votre disposition, ainsi qu'en saison un service de navettes gratuites pour le village et ses commerces. La location se fait à la nuitée ou à la semaine.

LES CHALETS DU VERDON***
Quartier Pont-de-Labrau
✆ 04 92 83 83 14
www.vacanceole.com

Ouvert de mi-decembre à mi-avril et de fin juin à fin aout. Heures d'accueil variant selon les saisons. 67 chambres (apprtements du studio au 4 pièces). Studio / appartement de 313 € à 2 078 € la semaine. Parking (couvert 35 € la semaine ; 8 € la nuit). Matériel bébé mis à disposition gratuitement (lit + chaise). Possibilité de petit déjeuner en supplément. Chèque Vacances. Ascenseur. Animaux acceptés (46 € par semaine, 10 € par nuit). Wifi gratuit. Service de ménage. Hammam.
Située en plein cœur de la station, cette résidence haut de gamme dispose d'un hébergement mêlant modernisme et tradition. Les trois grands bâtiments abritent 76 appartements meublés allant du studio au 4-pièces (qui permet un couchage jusqu'à 8 personnes). Tous possèdent une TV à écran plat et une terrasse avec vue panoramique sur la montagne ou la forêt. Le coin cuisine est équipé de tout le confort actuel, et les toilettes sont séparées de la salle de bains. La résidence appartient au groupe Vacancéole qui privilégie une clientèle familiale. Le matin, un petit déjeuner continental est proposé en supplément. Vous apprécierez également d'autres services annexes : parking ou garage couvert, piscine intérieure chauffée avec bassin pour enfants, hammam, ainsi qu'un service de navettes gratuit à 100 mètres de la résidence. Et tout cela à deux pas des remontées mécaniques !

Loisirs

ÉCOLE DU SKI FRANÇAIS
Maison de la Foux
✆ 04 92 83 81 64
www.esf-valdalloslafoux.com
info@esf-valdalloslafoux.com

Ouverture du domaine Espace Lumière de mi-décembre à mi-avril et plus tôt les week-ends de décembre si la météo le permet. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h15 à 17h30. Pendant les vacances scolaires et les week-ends et jours fériés, tous les jours de 9h à 18h non stop. Cours collectifs ski pour enfants à partir de : 33 €, pour piou piou / 36 €. Cours privés à partir de 45 €. Snowboard (+ de 8 ans) à partir 35 €. Cours spécialisés ski assis.Tous les tarifs et forfaits sur le site de vente en ligne.
L'ESF de La Foux détient le label Famille Plus Montagne. L'équipe des moniteurs vous propose des cours particuliers ou collectifs, et des stages pour enfants et adultes. Son équipe de moniteurs permanents est renforcée en période de vacances pour satisfaire la demande croissante. Les cours collectifs ou individuels sont bien adaptés au niveau de pratique des élèves et en fonction des périodes de vacances. L'ESF propose aussi un « tout compris », avec plusieurs formules au choix pour les enfants de 3 à 12 ans qui peuvent être pris en charge, depuis l'hiver 2018/2019, toute la journée dans le Village des enfants. Ils pourront y découvrir le ski de façon ludique pendant que les parents auront toute liberté de pratiquer leur sport favori, ou de se reposer. Pour les personnes à mobilité réduite, l'ESF offre des cours de « ski assis » à l'aide d'un fauteuil articulé spécifique. Enfin l'ESF propose aussi de pratiquer la montagne en dehors des sentiers battus : raquettes en randos nature, Télémark avec le talon libre,

randonnée en peaux de phoques, speed riding offrant le plein d'émotions garanties et *freeride* le ski évasion, hors des pistes, en toute liberté et en confiance.

PRO VERDON ACTIVITÉS
✆ 06 89 87 98 31
www.proverdonactivites.fr
proverdonactivites@gmail.com
Fermé de décembre à mars. Ouvert toute l'année sur réservation préalable, sauf de début décembre à fin mars. Journée et demi-journée, à partir de 45 € par personne selon l'activité désirée. Tarif de groupes à partir de 6 personnes jusqu'à 9 (maximum règlementaire). Paiement par chèques, espèces, chèques-vacances. Enfants acceptés à partir de 10 ans. CB non acceptée. Labelisé Famille Plus.
De leurs sources au lac de Sainte-Croix, descendez le Verdon ou ses affluents de façon ludique et sportive (l'activité peut se pratiquer avec Julien de la Haute-Provence aux Hautes-Alpes et jusqu'au Maroc !). Rappels sur corde, sauts, toboggans et marche en rivière, le canyoning est une activité complète où se lient esthétisme de l'environnement et dépassement de soi. Que ce soit pour une première expérience de l'activité ou pour un pratiquant chevronné, Julien vous invite à le rejoindre pour vivre des moments intenses en émotions sportives... Lieux uniques riches en biodiversité, les canyons sont des livres ouverts passionnants à découvrir. Géologie, faune et flore typique s'offriront à vous, tout en conjuguant amusement et respect de l'environnement. Le reste de l'année, Julien évolue toujours sur les cordes pour ses autres activités : sécurisation de falaise, formateur cordiste... l'évolution verticale est son univers.

RAQUETTES À NEIGE
Association Mercantour éco-tourisme
✆ 06 15 31 49 57
www.valdallos.com/rando-raquettes
Ouvert en saison. Tarif selon prestataire. Exemple pour Christiane Ray Anezin : la demi-journée (environ 2 heures) : adulte 18 €, enfant (- de 12 ans) 15 €. CB non acceptée. Chèque Vacances.
Possibilités de randonnées raquettes le long de 6 itinéraires balisés dans le Val d'Allos pour un total de 30 km de sentiers réservés aux raquettistes non accompagnés. Pour ceux qui préfèrent être encadrés par un accompagnateur, possibilité de faire appel au bureau des accompagnateurs en montagne ou directement à Christiane Ray Anezin ou encore à Marc Aynié. Les paysages sont magnifiques et d'une blancheur immaculée. Différentes formules sont possibles : balade à la demi-journée et à la journée, initiation ou sortie sportive tous publics à partir de 8 ans, découverte et sensibilisation au milieu hivernal (faune, flore, nivologie…), veillées aux étoiles… pour découvrir des itinéraires sauvages et riches en émotions. Faites votre choix en fonction de votre condition physique et de vos envies.

SCOOTER DES NEIGES
Au bas de la piste de l'aiguille
✆ 06 16 95 50 52
www.valdallos.com
Ouvert de mi décembre à mi-avril. Tous les jours, sous réserve d'ouverture du domaine skiable. Réservation à partir de 10h. Départ des balades à partir de 17h30, sur réservation. Premier départ à 17h30, initiation 1/2h ou plus confirmé 1h. En solo ou en duo pilote 18 ans (permis voiture) et passager 6 ans minimum. 1/2 heure : 60 € le scooter ; 1 heure : 100 € le scooter. Caution par machine : 600 €. Prix unique pour une ou deux personnes par machine. Chèques non acceptés.
Après une journée de ski, pourquoi ne pas partir découvrir d'autres paysages en scooter des neiges ? Location d'engins pour randonnées guidées, 1 ou 2 personnes par machine. Balade dans une partie du domaine skiable pendant 30 minutes ou 1 heure. Pour des raisons de sécurité, le premier départ est fixé à 17h30, après la fermeture des pistes. Renseignements et réservations obligatoires au bas de la piste de l'Aiguille, à côté de la télébenne de la Chaup sur le front de neige.

SEOL'ÂNE
Parking de la Chapelle
Village de LaFoux-d'Allos
✆ 06 82 26 10 58
milimillevolte@gmail.com
Fermé du 1er octobre au 31 mai. Tous les jours sur la période d'activité, sur réservation préalable uniquement. Balade libre, la demi-journée sans accompagnement : 38 euros pour un âne pour une famille de 4 personnes.. CB non acceptée. Rencontre avec public porteur de handicap.
Avec Seol'âne vous découvrez le plaisir de randonner avec nos amis les ânes. Le temps d'une demi-journée, ou plus selon l'activité choisie, ils seront vos fidèles compagnons de marche, de sieste et de rêverie. Emilie propose différentes formules originales entre lesquelles vous pourrez choisir : nuit en tente, en cabane, « aneimations » personnalisés, médiation asine, rencontre avec public porteur de handicap... Les ânes sont de tous les voyages et portent les bagages ! En projet pour 2020 : découverte du hameau de Chasse à Villars-Colmar.

Emplettes

CHEZ CHRISTIAN ET NICOLAS
Centre Station
✆ 04 92 83 86 54
Ouvert tous les jours de 8h30 à 13h et de 15h à 19h. (vacances et week-ends de 8h30 à 19h non stop). Viande et charcuterie à emporter emballées sous vide.
« Chez Christian et Nicolas » est une boucherie-charcuterie montagnarde particulièrement bien achalandée de produits de qualité et savoureux ! Depuis 2018, Floriant a repris le flambeau familial en développant le rayon traiteur. En plein cœur de la station, vous retrouverez pierrades, steaks frais, fondue bourguignone et savoyarde aux trois fromages, poulets fermiers cuits sur place, rôtis de veau et de porc, pochés de veau, brochettes d'agneau... L'établissement propose également des tomates farcies, des terrines aux saveurs variées (sanglier, berger, genepi, chevreuil, genièvre, fagot de chèvre...) ainsi que des saucissons pur porc ou d'âne (de Cédric – Haut Verdon) avec 14 variétés, aux noix, noisettes, herbes de provence et plus original myrtilles, chanterelles, beaufort ou tartiflette ! Un beau choix de fromages fermiers au lait cru entier « Les brebis de Julie » a aussi sa place dans cette belle boucherie-charcuterie-traiteur.

LA VALLÉE BLANCHE – SERRE PONÇON

ESPINASSES

Au pied du barrage de Serre-Ponçon, et sur la route de Sisteron à Barcelonette, Espinasses est un village qui a su garder son pittoresque rural. Cependant, il abrite, commerces et principaux services, ainsi qu'à quelques kilomètres, le fameux Muséoscope du Lac.

■ **MUSÉOSCOPE DU LAC**
Le Belvédère de Serre-Ponçon
✆ 04 92 54 50 00
www.museoscope-du-lac.com
info@museoscope-du-lac.com
Fermé d´octobre à janvier. Ouvert toute l'année. Haute saison, juillet et août : visites tous les jours de 10h20 à 12h20 et de 13h30 à 17h30 toutes les 40 minutes. Autres périodes : selon planning (voir le site Internet). Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 14,80 € (forfait famille, 2 adultes + 2 enfants : 45 €). Enfant (de 5 à 15 ans) : 9,90 €. 8,50 € par enfant supplémentaire. Pour les groupes, visites possibles en janvier, février, mars et début octobre sur réservation (plus de détails sur le site internet). Visite guidée. Restauration. Boutique.
Situé sur les hauteurs dominant l'imposant ouvrage, le lac et la vallée en aval, le Muséoscope du Lac retrace l'histoire de la construction du barrage emblématique de Serre-Ponçon et des villages engloutis lors de sa mise en eau. A travers un parcours visuel et sonore particulièrement attractif, vous pourrez découvrir ce lieu instructif et éducatif qui associe dans un même espace scénique le loisir et la culture. Un beau retour sur le passé au travers de films, de maquettes, d'expositions photos. Autant de supports permettant d'aborder de manière ludique les aspects géographiques, techniques, sociaux, humains, apparus lors de la construction du plus grand barrage d'Europe d'alors. Avec une nouvelle salle de cinéma dynamique qui diffuse un film immersif en 5D qui est impressionnant et passionnant !

SEYNE-LES-ALPES

Seyne-les-Alpes et ses 1 300 habitants campent au cœur de la Vallée Blanche. Les premières maisons furent des cabanes construites à flanc de collines sur le site des Edenats où diverses peuplades gauloises vivaient alors. La cité s'appelait Sedena, ce qui voulait dire « ceux d'Edenats ». Plus tard, les Romains imposèrent ici leur civilisation comme partout en Provence. Pendant des siècles, Seynes subira le passage des envahisseurs : le hameau de Maure aurait été fondé par les Sarrasins lors des périodes d'invasions pendant lesquelles, 900 ans après Jésus-Christ, ils prirent le village et détruisirent l'église Saint-Pierre. En 1438, la Provence est annexée au royaume de France. Les guerres de Religion verront des luttes sanglantes sur cette place forte concédée aux protestants. En 1691, Vauban décide sur les ordres de Louis XIV de faire renforcer les fortifications et ordonne la construction de nouveaux remparts flanqués de bastions. Ce sont eux, dominant le village blotti au pied des enceintes, que vous pouvez parcourir en visitant les vieilles rues qui abritent passages couverts et maisons à colombages. Promenez-vous sur la rampe Barri qui part de la Grande-Rue et court jusqu'aux jardins de la ville, stoppez devant la porte basse datant du XV^{e} siècle, surmontée de ses mâchicoulis moyenâgeux. Voyez également la chapelle dominicaine du XVII^{e} siècle et l'église Notre-Dame-de-Nazareth qui est le plus bel édifice religieux de la commune. Des paysages somptueux entourent le village : la montée vers la crête de la Roche Close passe près de la cabane des Mulets et ses pâturages d'herbe grasse pour parvenir, après le col de la Pierre, jusqu'à 2 750 m d'altitude. Cette crête haut perchée domine la région et permet d'apercevoir à l'horizon, le mont Ventoux et la montagne Sainte-Victoire.

■ **OFFICE DE TOURISME DE BLANCHE SERRE-PONÇON**
Maison de Pays
✆ 04 92 35 11 00
www.blancheserreponcon-tourisme.com
info@blancheserreponcon-tourisme.com
De janvier à juin et de septembre à décembre : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Vacances d'hiver : de 9h à 12h et de 14h à 18h30. En juillet, août : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Dimanche et jours fériés 9h30/12h30.
La beauté de la Vallée de la Blanche, qui doit son nom à la rivière torentueuse (et ses nombreux ruisseaux affluents) qui la parcourt pour se jeter dans la Durance, vient de ses pâturages transformés en pistes de ski en hiver et de son calme. Tout y concourt à constituer un havre de paix pour vacanciers stressés par une année de travail. On ne peut y pénétrer (en venant de Digne ou des vallées de l'Ubaye ou de la Durance) ou en ressortir qu'après avoir franchi des cols ou des gorges que les touristes pressés évitent soigneusement. Autour de sa « capitale », Seyne-les-Alpes, on trouve de charmants villages qui sont devenus pour certains des petites stations de ski familiales où l'on peut pratiquer les sports d'hiver. Entre Provence et Dauphiné, la vallée de la Blanche est un

pays limitrophe, enclavé, qu'on prend plaisir à découvrir. Son office de Tourisme vous propose de nombreuses activités et randonnées à pratiquer en hiver comme en saison d'été. Il gère également un bureau d'information dans la station voisine de Montclar et collabore avec le bureau d'accueil de la station de Chabanon.

Points d'intérêt

LA CITADELLE
Montée du Fort
✆ 04 92 35 31 66
www.fortetpatrimoine.free.fr
Ouvert toute l'année. Ouverture du 15 juin au 15 septembre : Visite libre : tous les jours de 10h à 18h. (dernière visite 17h) Visites guidées de la citadelle le mercredi et le vendredi de 15h à 17h.Vacances scolaires zone B : – (Toussaint – Noël – Hiver) : tous les jours. Du mercredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h. 10h à 12h et 14h à 16h. – vacances de printemps : tous les jours de 10h à 12h et 14h à 17h. Hors saison : les horaires d'ouverture sont liés aux disponibilités des guides. Gratuit jusqu'à 10 ans. Hors saison : les horaires d'ouverture sont liés aux disponibilités des guides. Tarifs : Adulte 5 €, gratuit en dessous de 10 ans. Visite guidée (à partir de 10 ans) : 6 €. Autres tarifs sur le site internet. CB non acceptée.
Fort, remparts et bastions ceinturant une tour de guet antérieure au XII[e] siècle, la visite de la « citadelle » – avec diaporamas (dont un concernant la tradition des toits de chaume) – est aujourd'hui un « must ». Si l'entrée est payante à partir de 10 ans, l'accès à l'avant fort est libre : du haut des remparts, éventuellement à travers les meurtrières, vous aurez une vue imprenable sur la vallée… et même la possibilité de faire un petit pique-nique sur une des belles tables de bois disposées à cet effet ! En été, une association locale de théâtre y donne des représentations. Au détour d'une rue, on peut aisément retrouver le passé de Seyne-les-Alpes en visitant les écomusées – selon le programme d'animation : la forge, animée par un forgeron, la Bugade, rue haute, qui a conservé son atmosphère d'autrefois, l'école qui nous ramène en 1900 et l'atelier du tailleur dans la rue basse (ancienne rue commerçante).

Le gîte

CAMPING DE LA BLANCHE**
Les Tarettes
✆ 04 92 35 02 55
www.campingdelablanche.net
campingdelablanche@yahoo.fr
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h. Gardé 24h/24. Terrain de 1,6 ha. 100 emplacements (40 en tentes et camping-cars et 3 mobil-homes à la location). Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 16,60 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 8 A) jusqu'à 20 €. 2 mobil-homes de 250 € à 500 € la semaine. Avec supplément pour l'électricité de novembre à mars. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,70 €/jour, tenus en laisse et avec certificat antirabique. Interdits en mobil-homes). Aire pour camping-cars. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration (en saison haute et sur demande, la gérante Valérie peut vous proposer poulets rôtis et autres snacks. Possibilité de repas sur place pour les groupes, sur réservation).

Havre de nature en pleine forêt, mais à deux pas du village, simplicité, calme et convivialité sont au rendez-vous. Ouvert toute l'année, y compris en hiver pour profiter des joies du ski avec 3 stations toutes proches, ce camping familial est bordé par La Blanche, nom de la rivière en contrebas. Randonnées pédestres avec découverte des riches flore et faune locales, cyclotourisme avec vélos prêtés gratuitement (avec caution), sports nautiques, baignade dans la rivière ou à la piscine municipale située à 500 m permettent de profiter à 100 % d'une nature préservée. Les emplacements sont spacieux, plats et bien équipés. Valérie et Bruno, les sympathiques gérants, proposent des jeux pour enfants, un arboretum, des jeux « découvertes rurales » pour petits et grands et des soirées conviviales en saison estivale. Pour les cavaliers en randonnées, un champ est à disposition pour leurs chevaux. Quant aux motards, ils seront accueillis à bras ouverts, les gérants étant eux-mêmes des fous de « bêtes à deux roues ». Ce camping est décidément une adresse à connaître pour tous les adeptes de nature et de grands espaces dans ces Alpes du Sud encore sauvages et tranquilles.

LE VIEUX TILLEUL**
Les Auches
✆ 04 92 35 00 04
www.vieux-tilleul.fr
hotel@vieux-tilleul.fr
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h. 18 chambres. Chambre double de 69 € à 76 €. Demi-pension : 70 € (à partir de). Petit déjeuner : 9,50 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €/nuit). Connexion Internet. Wifi gratuit. Restauration (midi et soir sauf lundi et mardi – en juillet-août 7j/7 - Carte de 9 à 24 €). Pas de tv.

Que diriez-vous de vous ressourcer au cœur de la Vallée de la Blanche ? C'est dans une ancienne ferme rénovée et bien arrangée en élégant hôtel deux étoiles que l'on vous propose un séjour paisible labellisé « Nature et Silence ». Que vous profitiez du parc en admirant les montagnes des alentours ou bien que vous plongiez dans la piscine, vous goûterez à l'accueil d'un hôte charmant. Les chambres sont classiques et bien entretenues. Côté restaurant, le chef Mattieu Bonnoure, maître restaurateur, élabore une cuisine moderne et créative à base de produits frais de la région : agneau en croûte fumé au bois de hêtre, tarte au citron meringué...Une halte reposante et tonifiante.

■ **MAISON D'HÔTES ROCHECLOSE**
Station du Grand Puy
✆ **04 92 35 11 11**
www.gite-de-rocheclose.blogspot.fr
rocheclose@orange.fr
Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h. 4 chambres. Deux chambres familiales jusqu'à 6 personnes et deux chambres simples. A partir de 60 € pour 2 personnes hors saison, et 70 € en saison, avec petit déjeuner. Animaux acceptés. Wifi gratuit.
Labellisé Gîtes de France avec 3 épis, ce chalet entièrement rénové a gardé son authenticité et peut accueillir 16 personnes en gîtes et en chambres. Au salon, autour d'un douillet poêle à bois suédois, livres, jeux de société et babyfoot sont à votre disposition. Les chambres, à l'étage, sont décorées avec sobriété et goût et bénéficient de salles de bains avec WC privatifs. Le gîte peut être loué dans son intégralité pour des groupes. Le plus : les draps et le ménage sont compris dans la prestation. Une belle adresse au cœur de la vallée de La Blanche.

Loisirs

■ **STATION DU GRAND-PUY**
✆ **04 92 35 19 19**
grandpuy@seynelesalpes.fr
Ouvert à partir du 20 décembre jusqu'à mi-mars en fonction de l'enneigement. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 17h. Journée adulte : 18 €, enfant de 5 à 11 ans : 13,50 €. 1/2 journée adulte : 15 €, enfant 11,50 €. Journée étudiant, collégien, lycéen, adulte de 67 à 72 ans : 16 €. Montée piéton : 6 €. Forfaits pour week-ends, 5, 6 et 7 jours. Chèque Vacances.
Quand vous arrivez de Digne-les-Bains, la station du Grand Puy se trouve avant Seyne, sur la gauche, au début de la descente du col de Maure, a 5 km du village. Cette petite station – 14 pistes pour 22 km de pistes – familiale, n'a pas encore été envahie par les immeubles. Elle a fêté son soixantième anniversaire en janvier 2019. Son domaine skiable est peu étendu, une vingtaine de kilomètres, mais avec un enneigement correct et le soleil étant souvent de la partie, on se sent bien sur ses pistes. Et si le ski n'est pas votre unique motivation, vous pouvez également goûter aux plaisirs des randonnées en raquettes, découvrir la nature environnante préservée, avec sa faune et sa flore, de la vallée de la Blanche. Il vous suffira de vous adresser à l'office du tourisme de Seyne qui vous dirigera vers des accompagnateurs de montagne qualifiés. Pour les amateurs de ski de fond, un départ pour le site du col du Fanget est situé à la station du Grand-Puy.

SELONNET

Situé à l'entrée des gorges de la Blanche, Selonnet est un village qui a conservé son charme d'antan avec notamment, son curieux clocher séparé de l'église. Ce clocher était l'une des quatre tours d'un château aujourd'hui disparu qui appartenait au célèbre connétable Lesdiguières.
En dehors de ce monument, vous pouvez également admirer l'antique chapelle Saint-Léger datant du XII[e] siècle. A quelques kilomètres, la station de Chabanon vous offre, en hiver, son domaine skiable et ses équipements. En été, vous pouvez ici, comme dans toute la vallée, pratiquer de nombreux sports et randonnées qui vous mèneront peut-être jusqu'au fort de Dormillouse – 2 505 m – où les soldats qui y tenaient garnison entre 1800 et 1900 organisaient pour tromper leur ennui des bals et pour ce faire, allaient chercher toutes les jeunes filles des environs.

■ **POINT D'ACCUEIL TOURISTIQUE DE SELONNET-CHABANON**
Station de Chabanon
✆ **04 92 32 48 59**
www.chabanon-selonnet.com
En saison de 9h à 17h. Hors saison horaires variables.
Situé au cœur de la petite station familiale de Chabannon sur la commune de Selonnet, ce point d'accueil tourisme est ouvert en saison tous les jours en hiver comme en été. En cas de fermeture vous pouvez vous adresser à l'office de Tourisme de Seyne-les-Alpes.

Le couvert

■ **LES DRAILLES**
Le Village
✆ **04 92 35 08 29**
lesdrailles@orange.fr
Bistrot de pays. Ouvert toute l'année. Ouvert 7j/7 de 7h à 22h. Restauration tous les midis et vendredi, samedi, dimanche soir (tous les soirs en saison). Menu du jour avec entrée en buffet + plat du jour + dessert : 15,50 €. Carte de 7,50 € à 22 €. Pizza au feu de bois, plat du jour, carte viandes et poissons. Terrasse.
Marie-Ange et Daniel Blanc vous accueillent à cette table rustique avec pizzas au feu de bois, plats du jour aux accents de Haute-Provence et une série de plats mijotés à partager. Une cuisine élaborée grâce aux produits frais et locaux : truite, chanterelles, morilles ou encore farine bio sont un gage de qualité. Citons pour les plus gourmands l'escalope de veau aux morilles et vin de noix gratinée au four à bois, un délice ! Vous trouverez avec plaisir une terrasse en prairie l'été et un intérieur

douillet en hiver avec poutres apparentes et vue sur les pics de la Blanche. Les Drailles c'est également un lieu de rencontre, un magasin de produits locaux, avec presse, tabac et dépôt de pain. Une halte s'impose !

Le gîte

■ **LE BLANCHON****
Station de Chabanon
✆ 04 92 35 27 79
www.hotelleblanchon.com
contact@hotelleblanchon.com

Ouvert toute l'année. 26 chambres (de 2 à 8 personnes). Basse saison : chambre double 60 €. Haute saison : chambre double de 80 € à 90 €. Pension complète (79 € l'été, de 89 € à 94 € l'hiver). Demi-pension (60 € l'été, de 70 € à 75 € l'hiver). Petit déjeuner buffet : 8 € (de 3 à 10 ans : 6 €). Lit supplémentaire : 20 €. Parking. Lit bébé, table à langer, jeux, thermos, chaise haute à disposition. Demi-pension et pension à tarifs réduits à partir de 6 personnes dans la même chambre. Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (formule pizza de 8 € à 12 €. Carte de Panier pique-nique sur demande : 9 €). Sauna. Terrasse. Bibliothèque et jeux de société en libre service.
Au pied des pistes de la station de Chabanon, un hôtel 2 étoiles agréé Jeunesse et Sport, qui accueille volontiers les familles et les groupes venus goûter aux joies de cette nature préservée. Pour les enfants, tous les équipements de la station permettent de s'adonner à de nombreux loisirs, pendant que les parents profitent du ski ou s'entraînent au billard. Le restaurant, dans une nouvelle salle au cadre charmant avec cheminée et terrasse côté sud, présente une carte aux couleurs locales, avec des spécialités montagnardes et de délicieux plats créoles ! Le tout à des tarifs raisonnables. Spécialités : la boîte chaude, la fondue aux cèpes, le carry poulet et rougail saucisse ! Il est également ouvert à la clientèle extérieure à l'hôtel qui fait partie du réseau tourisme vert. Bonne ambiance familiale pour un séjour relax.

■ **CHEZ LE POÈTE**
Place du Village
✆ 04 92 35 06 12
www.chez-le-poete.com
chezlepoete@orange.fr

Ouvert toute l'année. Restaurant fermé le dimanche soir. 11 chambres (quadruple 100 €). Chambre simple 49 € ; chambre double 70 € ; chambre triple 83,50 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. 4 persones 100 €. 1/2 pension : de 60 € à 152 € pour 1 à 4 personnes. Pension complète de 70 € à 200 €, pour 1 à 4 personnes. Petit déjeuner seul 3 €. Jeux pour enfants. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration (formule à 12 € le midi hors week-end et jours fériés. Menu à 15 €. enfant 8,50 €. Carte avec specialités : sur réservation pour 2 personnes minimum). Tv satellite. Terrasse.
Cet ancien relais de poste est un hôtel composé de 11 chambres. Ici, il fait bon s'arrêter pour la simplicité qui anime les lieux et pour la cuisine de pays réalisée par la maîtresse de maison, Florence Michel. Un hôtel, restaurant, bar, où l'on trouve ce que l'on est venu chercher dans la vallée de la Blanche : calme et sincérité. Les chambres sont de grand confort, toutes ont été récemment refaites. Elles sont équipées de téléphone, télévision, salle de bains et WC. Le restaurant est sans chichis : que ce soit la décoration ou l'assiette, tout est simple, beau et bon. Les spécialités du Poète : entrecôte aux morilles, salade de chèvre, spécialités montagnardes, gibier, desserts maison (à la carte sur commande pour 2 personnes au moins)... Mention spéciale pour l'entrecôte aux morilles. Le tout sur la place centrale du village.

MONTCLAR

Située dans la vallée de la Blanche, au pied du sommet de Dormillouse qui culmine à 2 500 m d'altitude, entourée de forêt, la station de Saint-Jean-de-Montclar est née il y a une trentaine d'années de la volonté des habitants de Montclar de sauver leur village d'une diminution de la population et d'une régression économique, tout en respectant l'environnement typiquement montagnard du pays. Une réussite actuelle !

■ **POINT D'INFORMATION TOURISME DE MONTCLAR**
Bâtiment communal
Col Saint-Jean
✆ 04 92 30 92 01
www.montclar.com
info@montclar.com
Ouvert en saison uniquement, du mercredi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h, le jeudi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Il est une antenne de l'Office de Tourisme intercommunal de Seyne-les-Alpes où vous pouvez vous adresser en cas de fermeture.
Ce point d'accueil informe sur les activités d'été et d'hiver, car le village est rattaché à la station de sports d'hiver de Saint-Jean-de-Monclar dès le mois de décembre. Un village dont l'histoire se confond avec l'essor touristique des stations de sports d'hiver, créées au début des années 1970 dans certains villages de tradition rurale, afin de « garder » au pays une population attirée par l'activité économique des villes alentour.

Points d'intérêt

■ **LA FORTERESSE DE DORMILLOUSE**
✆ 04 92 30 92 01
www.montclar.com
info@montclar.com
Gratuit.

Elle date de 1862 et faisait partie intégrante du processus de défense des Alpes du Sud contre l'Italie, servant de relais sur une ligne de transmission optique qui reliait Grenoble à Toulon. Outre sa situation géographique sur un sommet, Dormillouse, dont le nom évoque la marmotte, on retient un site superbe qui nous offre un panorama dantesque sur l'Ubaye et le lac de Serre-Ponçon. Une fête se déroule ici chaque année au mois de juillet.

Le couvert

LE CLOS MADARIN
Hôtel Le Saint-Jean
Col Saint-Jean
✆ 09 74 56 13 88
www.restaurant-le-clos-madarin.fr
contact@hotelstjean.com

Disciple d'Escoffier. Maître Restaurateur. Fermé la première semaine de vacances de Pâques de la zone B et les vacances de la Toussaint. Ouvert de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h30 7j/7 pendant les vacances scolaires. Fermé le mardi et mercredi soir hors vacances. Petit déjeuner de 8h à 9h30. Puis ouvert de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h30. Menus de 19,50 € à 28 €. Carte : 20 € environ. (mise en bouche + entrée + dessert : 19 €. Mise en bouche + plat +dessert : 23 €). Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Parking gratuit à proximité. wi-fi gratuit. Ascenseur. Terrasse aux pieds des pistes. Table à langer. Service traiteur.

Au cœur de la station de Saint-Jean, le Clos Madarin propose une cuisine traditionnelle et inventive élaborée à partir de produits frais. Restaurant de l'Hôtel Saint-Jean, son chef, disciple d'Escoffier et maître restaurateur, élabore une cuisine inventive de qualité. Découvrez son foie gras poché au vin d'épice, fougasse d'anis vert et salade de betterave croquante, son loup à la plancha sauce génépi ou encore ses spécialités montagnardes telles que la tartiflette au foundre (fromage du pays de la Bréole) et autres fondues sur demande. Côté sucré, succombez avec les desserts maison tels que le carottes cake aux épices chantilly à l'orange ou le millefeuille à la pistache et fruits frais. Le tout avec un accès facile à l'établissement et une vue panoramique qu'offre l'agréable terrasse été comme hiver.

LE DORMILLOUSE
Hôtel Espace
Col Saint-Jean
✆ 04 92 35 37 00
www.hotel-espace.com
info@hotel-espace.com

Fermé d´avril à juin. Fermé en avril. Ouvert 7j/7 midi et soir en saison (de juin au 15 septembre). Puis ouvert le midi en semaine, ainsi que le soir pour le week-end. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 18 €. Carte de 12 à 25 €. Accueil des groupes. Terrasse. Famille Plus. Engagement qualité.

Le Dormillouse, restaurant de l'hôtel Espace au col Saint-Jean, propose une cuisine conviviale, équilibrée et familiale. Dans un décor exceptionnel, vous dégusterez des recettes cuisinées à base de produits frais et locaux – fondues savoyarde et/ou bourguignonne, assiette dégustation composée de spécialités locales, tourtes salées, ravioles, jambon cru, poivrons, tapenade... – dans sa grande salle ou sur sa jolie terrasse ensoleillée située juste au pied des pistes de ski. L'établissement est ouvert à tous, clients de l'hôtel ou visiteurs extérieurs.

Le gîte

HÔTEL ESPACE**
Col Saint-Jean
✆ 04 92 35 37 00
www.hotel-espace.com
info@hotel-espace.com

Fermé d´avril à juin. Fermé en avril, octobre et novembre. 43 chambres. Chambre double de 78 € à 88 € ; chambre triple de 98 € à 108 €. Demi-pension (sur demande). Parking inclus. Réduction pour les enfants partageant la chambre des parents en 1/2 pension. Animaux acceptés (6 €/jour). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (le Dormillouse : cuisine traditionnelle française soignée ; recettes de montagne élaborées avec les produits de la région : salades gourmandes, charcuteries artisanales, burgers..). Hammam, sauna. Label famille +. Engagement qualité. Accueil de groupe. Hiver : tarifs préférentiels sur forfaits et la location du matériel de ski (- 10%) pour les clients en demi pension.

Un hôtel à l'emplacement idéal qui saura organiser votre séjour familial en été comme en hiver. Situé au pied des pistes et au départ de nombreuses randonnées il est proche de nombreuses autres activités estivales, l'hôtel Espace vous offre l'accès à tous les services et animations de la station. Les Alpes côté soleil à 10 minutes du lac de Serre-Ponçon ! On aime le restaurant panoramique avec sa terrasse face à la montagne, son coin cheminée au bar et ses animations en soirée.

HÔTEL-RESTAURANT DOMAINE DE L'ADOUX***
✆ 04 92 32 51 42
www.domainedeladoux.fr
domainedeladoux@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 28 chambres (et 6 locations en chalet). Haute saison : chambre double de 119 € à 125 € ; chambre triple de 125 € à 149 €. Pension complète : 59 € (en supplément par personne). Demi-pension : 49 € (supplément par personne). Petit déjeuner : 11,50 € (8 € pour les enfants). Parking inclus. Supplément demi-pension (repas du soir et petit déjeuner) 6 à 11 ans : 36 € ; 3 à 5 ans : 28 €. Supplément pension complète enfants (2 repas et 1 petit déjeuner) 6 à 11 ans : 45 € ; 3 à 5ans : 38 €. Lit bébé gratuit (charte Bébé Swag). Nombreuses formules et promotions selon saison (voir sur le site). Egalement disponibles des appartements en location. Label Tourisme & Handicap. Deux chambres pour personnes à mobilité réduite pouvant accueillir chacune 2 à 3 personnes handicapées. Club enfants. Jeux pour enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (entrée + plat + dessert : 32 €. Formules Entrée + plat ou plat + dessert : 27 €. Ouvert

à la clientèle extérieure). Sauna. Animations. Excursions (tennis, pétanque, tennis de table. Salon, cheminée. Esthéticienne. Ascenseur. Local à skis. Prêt de sacs à dos, bâtons de marche, déjeunettes. Salle de séchage. Navettes privées vers les pistes (2 mn). Sorties randonnées raquettes accompagnées. Club ados).

Le domaine de l'Adoux est un mélange entre hôtel et chambres d'hôtes. L'accueil y est chaleureux. Alain et Odile, vos hôtes, sont aux petits soins. Les chambres sont spacieuses, desservies par un ascenseur. Deux sont aménagées pour accueillir des personnes en situation de handicap moteur. Côté restaurant, Alain le chef est Maître Restaurateur : il vous concocte une cuisine simple et authentique de qualité. Les plus ? Un espace bien-être et détente avec spa et soins, une piscine couverte et chauffée et la possibilité d'inscrire ses enfants aux clubs l'éyé (enfants et ados) en formule demi-journée ou journée. De très nombreuses formules sont proposées, dont certaines en tout inclus (repas, activités) qui vous permettent de profiter de vos vacances en toute quiétude !

LE SAINT-JEAN

Col Saint-Jean
✆ 04 92 35 03 28
www.hotelstjean.com
contact@hotelstjean.com

Fermé la première semaine de vacances de Pâques de la zone B et les vacances de la Toussaint. Réception de 8h à 21h30. 25 chambres (2 chambres aménagée pour personnes à mobilité réduite). Chambre double de 87 € à 92 € ; chambre triple de 100 € à 104 €. Pension complète (18 € de plus). Demi-pension (de 73 € à 78 € par personne). Petit déjeuner : 8,50 €. Parking inclus. Demi-pension de 4 à 10 ans : 54 € ; de 11 à 14 ans : 64 €. Pension de 4 à 10 ans : 64 € ; de 11 à 14 ans : 77 €. Table à langer (station famille, label Famille Plus). Tarifs hors saison. Réduction 5% séjour pension complète 3 à 5 jours et -10% séjour pension complète 6 et 7 jours. Animaux acceptés (9 € par nuit). Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (le Clos Madarin ouvert de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h30. Chef maître restaurateur. Menus de 19,50 € à 28 €). Animations. Terrasse aux pieds des pistes. Ascenseur. Parkings gratuits à proximité. Local à ski.

Entre lac et montagne, le Saint-Jean se tourne vers la montagne de Dormillouze et le lac de Serre-Ponçon pour vous faire profiter des activités tout au long de l'année : en été avec le VTT, le parapente, le rafting sur l'Ubaye, la voile sur le grand lac… et en hiver avec la marche en raquettes et, bien entendu, le ski. Les chambres sont confortables et lambrissées avec un balcon offrant une superbe vue, alors que son restaurant, le Clos Madarin, vous propose une restauration de qualité avec des produits de terroir que l'on peut déguster dans la grande salle de restaurant avec ses trois espaces, la véranda avec vue panoramique sur la vallée, le coin VIP pour plus d'intimité et l'espace bar. Une adresse chaleureuse pour savourer votre séjour au milieu de cette nature superbe.

LA VALLÉE DE LA DURANCE

MANOSQUE

Manosque, bordée à l'est par le plateau de Valensole, et à l'ouest par le Petit Luberon, vous offre son hospitalité. Devant vous, la Durance coule paisiblement dans sa large vallée. Cette ville est, pour tous les Provençaux, le pays de Jean Giono, le célèbre écrivain, qui y a vu le jour en 1895. Mieux que personne, il a su décrire le caractère spécifique de cette ville. Cette dernière est surplombée par la tour du Mont d'Or (du X[e] siècle et en ruines) sur sa colline d'où vous aurez un magnifique panorama à 360°. Les touristes, nombreux, apprécient la cité ancienne si paisible et aux multiples fontaines, à l'ambiance conviviale. Ils prennent également plaisir à se promener sur les collines environnantes comme, par exemple, Toutes-Aures où se perche une chapelle dédiée à saint Pancrace. Si les remparts de l'enceinte médiévale, qui suivaient le tracé des boulevards actuels, ont disparu de nos jours, l'héritage architectural reste bien présent dans la vieille ville notamment avec ses fameux « toits » où l'on a tendance à imaginer le Hussard de Giono.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE MANOSQUE**
16, place Docteur-Joubert ✆ 04 92 72 16 00
www.manosque-tourisme.com
manosque@tourisme-dlva.fr

Qualité Tourisme. De novembre à mars : du mardi au vendredi de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00 ; En avril, mai et octobre : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 ; En juin et septembre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h00, le dimanche de 9h30 à 12h30. En juillet et août : du lundi au samedi de 9h30 à 13h00 et de 15h00 à 18h30, le dimanche de 9h30 à 13h00.
Ce bureau d'information tourisme est rattaché à l'office de tourisme de la communauté d'agglomération Durance Luberon Verdon Tourisme (DLVA) et est labellisé « Qualité tourisme ». Il va déménager en cours d'année 2019 vers la place du Terreau avec un grand parking en face.

Points d'intérêt

L'OCCITANE EN PROVENCE
Z.I. Saint-Maurice
✆ 04 92 70 32 08 – www.fr.loccitane.com
reservations.visites@loccitane.com
Ouvert tous les jours. Gratuit.
Le champion des cosmétiques *made in* Provence dévoile ses secrets de confection de ses produits au cours d'une visite à ne pas manquer. Son unité de production manosquine ouvre ses portes au public du lundi au vendredi tout au long de l'année. En français et en anglais, l'usine se visite gratuitement ! Il suffit d'être 5 au minimum et jusqu'à 80 pour marcher dans les pas du guide au travers des diverses étapes qui jalonnent le processus de fabrication des produits L'Occitane. Dans les coulisses de l'usine et pendant que l'activité bat son plein (il faut bien suivre le cheminement tracé au sol), on s'arrête d'abord au centre d'innovation où s'élaborent les formules des parfums, crèmes, baumes et autres huiles avant de s'intéresser aux ateliers de pesée des matières premières (lavande, immortelle pour les plus symboliques de la marque), de fabrication et de conditionnement. A l'issue de cette visite, on profite d'une démonstration en fin de parcours... Avant de repartir avec un cadeau souvenir. Une délicate attention.

▸ **Autre adresse :** 21 rue Grande

■ **VISITE DE LA VIEILLE VILLE, DE PORTES EN PORTES**
Place Docteur-Joubert ✆ 04 92 74 63 87
www.ville-manosque.fr/n-ot
manosque@tourisme-dlva.fr
Visites guidées uniquement pour les groupes, à partir de 20 personnes, sur réservation préalable auprés du service groupe.
On payait, jadis, la gabelle pour la franchir la porte Saunerie construite en 1382 et symbole des libertés administratives et judiciaires de la ville. Au n°14 de la rue Grande, vous apercevez la maison natale de Jean Giono, né en 1895. Rue Grande toujours, vous découvrez l'un des plus beaux hôtels particuliers, l'hôtel de Gassaud, datant de fin de la Renaissance provençale. Plus loin, Notre-Dame-de-Romiger vous attend, comme l'église Saint-Sauveur, rasée vers l'an 900 pour être reconstruite entre le XII[e] et le XIV[e] siècle. L'hôtel de ville, superbe hôtel particulier Renaissance, mairie depuis 1772. En remontant en face de celui-ci la rue du Mont d'Or, se trouve l'hôtel d'Herbès qui abrite la médiathèque. Dans la rue des Ecoles, admirez le Conservatoire, ancien couvent des Observantins. Rue du Bon-Repos, passez sous le porche du premier hôpital de Manosque. Vous pouvez quitter la vieille ville par la majestueuse porte Soubeyran, la plus haute de la ville avec son campanile de 1830. Admirez, en revenant, la rue des Martels qui était le chemin de ronde des remparts. Courage, vous abordez la place du Terreau, autrefois emplacement du palais des comtes de Forcalquier (Guilhem IV en fut le dernier).

Monuments

LE CENTRE JEAN GIONO
3, boulevard Elémir-Bourges
✆ 04 92 70 54 54
www.centrejeangiono.com
centregiono@dlva.fr

Ouvert toute l'année. D'octobre à mars : du mardi au samedi, de 14h à 18h. Fermeture pendant les vacances scolaires de Noël. D'avril à septembre : du mardi au samedi, de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture les dimanches et jours fériés. Exeptionnellement le centre sera fermé au public de novembre 2018 jusqu'au début de l'été 2019. Balades littéraires : s'inscrire à l'avance par téléphone. Boutique.
Le centre Jean Giono (1992) est installé dans une bâtisse provençale du XVIII[e] siècle à l'entrée de la vieille ville. Il abrite d'une part, à l'étage, une exposition permanente sur la vie et l'œuvre du célèbre écrivain avec l'ensemble des collections du fond Giono tels que documents rares, essais critiques, traductions... ainsi qu'une vidéothèque. Et d'autre part, des expositions temporaires ouvertes à d'autres thèmes divers et changeant régulièrement en cours d'année. Il organise des balades littéraires permettant de partir sur les traces de l'écrivain à travers sa ville qu'il ne quitta presque jamais.

CHAPELLE SAINT-PANCRACE
Colline de Toutes-Aures
✆ 06 76 70 53 43
www.tourisme-manosque.fr
La chapelle est ouverte au public le lundi de Pâques et. Gratuit. L'été (août), tous les jeudis et samedis après-midi de 15h00 à 18h00. L'association se rend disponible pour ouvrir la chapelle à un groupe de personnes qui le demande au préalable par téléphone au 06 76 70 53 43.
Au X[e] siècle, les habitants partent sur les collines environnantes de Manosque et construisent quatre villages dont celui de Toutes-Aures. Les deux églises qui existaient alors, dédiées à Notre Dame de Toutes-Aures et à Saint-Jacques, commencent à se dégrader lorsque la population décide de regagner la plaine au XV[e] siècle. Afin de ne pas perdre ce riche patrimoine, on décide de les restaurer. La voûte de Notre-Dame-de-Toutes-Aures, dite aussi chapelle Saint-Pancrace, est refaite avec les pierres des deux églises. Peste, tremblement de terre et révolution endommageront sérieusement l'édifice. Du sommet de la colline de Toutes-Aures où est perchée la chapelle, on a une belle vue sur Pierrevert et Manosque. Un pèlerinage vers la chapelle a lieu chaque lundi de Pâques et une montée aux flambeaux la veille de la Saint-Pancrace, le 11 mai.

FONDATION CARZOU
7-9, boulevard Elémir-Bourges
✆ 04 92 87 40 49
www.fondationcarzou.fr
fondationcarzou@gmail.com
Fermeture les jours fériés et du 23 décembre au 2 janvier. Ouvert en hiver (de novembre à mars) : du mercredi au samedi, de 14 h à 18 h (dernières visites : 17 h 30). Horaires d'été (d'avril à octobre) : du mardi au samedi, de 10 h à 12 h 30 (dernières visites : 12 h) et de 14 h à 18 h (dernières visites : 17 h 30). Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Tarifs sur demande pour : groupes de plus de 12 personnes (visite libre), visites commentées de la chapelle, visites pédagogiques pour scolaires. CB non acceptée. Boutique.
En 1984, Manosque fait restaurer le couvent de la Présentation du XIX[e] siècle avec la volonté d'y faire peindre une *Apocalypse selon Saint-Jean* par un contemporain. Commencé en 1985, le travail de Jean Carzou a duré 7 ans et s'est achevé en juin 1991, date à laquelle la Fondation Carzou (créée en 1988) l'a ouverte au public. L'artiste a représenté l'*Apocalypse* dans le climat de notre époque. Comme la peur de l'an 1000, il montre la peur de l'an 2000. S'inspirant du texte de Saint-Jean, il représente l'intense développement de la technologie, la déshumanisation de la terre, les grandes épreuves et les grands génocides. Ce prestigieux couvent offre également, grâce à la mise à disposition de toutes ses salles, un espace d'expression et de participation accueillant d'autres artistes dans divers domaines culturels. C'est ainsi qu'il abrite régulièrement des expositions, des concerts, des conférences, des lectures et un festival cinéma-peinture au mois de mars.

MARCHÉS DE MANOSQUE
✆ 04 92 72 16 00
Marché hebdomadaire toute l'année le samedi de 8h à 13h au centre ville. Et marché vert le mercredi matin sur l'esplanade François-Mitterrand.
Le marché de Manosque maintient avec bonheur la tradition des marchés provençaux au cœur des centres-villes et vieilles villes. Après avoir déménagé de la place du Terreau durant les travaux il va de nouveau y accueillir des artisans provençaux. Et il continue à s'approprier diverses rues et places du centre ancien pour les autres stands forains. C'est une explosion de couleurs, d'odeurs et de sons, noyée par un flot incessant de piétons mêlant Manosquins venus s'y approvisionner et touristes se baigner dans cette ambiance typique et conviviale. A ne pas manquer !

Balades, flâneries

MAISON DE LA BIODIVERSITÉ
Chemin de la Thomassine
✆ 04 92 87 74 40
mathias.meignan@parcduluberon.fr
Du 1/07 au 30/09 : du mardi au samedi visite libre de 10h30 à 13h et de 15h à 18h30, visite guidée (1h) à 10h30 et 16h30 ; du 1/10 au 30/06 : le mercredi seulement visite libre de 10h à 12h30 et de 14h à 16h30, visite guidée à 10h30 et 15h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 €. Groupes sur rendez-vous. Ventes de fruits aux pariculiers tous les jours en période de production.
Dans le Parc naturel régional du Luberon, à 5 km du centre-ville de Manosque, dans les collines en limite de forêt, le Domaine de la Thomassine est une promenade pédagogique passionnante dans l'extraordinaire diversité du monde des cultures végétales. Découvrez un verger conservatoire de 5 ha, abritant 16 espèces d'arbres fruitiers (avec plus de 420 variétés fruitières traditionnelles et 2 000 arbres), ainsi qu'un potager de variétés légumières oubliées et aussi un réseau de captage d'eau. Sur place également, vous pourrez visiter un musée dédié à l'histoire de la domestication du végétal par l'homme. Une aire de pique-nique est à votre disposition et vous pouvez aussi vous promener librement dans la forêt voisine. Ce lieu de découverte de la biodiversité domestique est unique dans le Parc du Luberon !

Le couvert

LES 2 FRÈRES
32, boulevard Casimir-Pelloutier
✆ 04 92 77 14 26
Fermé mercredi et dimanche midi. Suggestion du jour : 16 € (entrée ou assiette gourmande de 8 € à 12 €). Vin au verre.
Une équipe jeune, dynamique et sympathique, ces 2 Frères ont tout pour plaire. Aussi, pensez à réserver, c'est plus prudent. Du fait maison de A à Z ! Succulentes pizzas, grillades au feu de bois. L'ardoise du jour varie selon l'humeur et l'envie de David, le chef. Ce jour, toasts de brocciu et figatelli au feu de bois, alouettes sans tête, gnocchi au gorgonzola, risotto aux gambas, tranche de gigot d'agneau de Sisteron. Parmi les desserts : petite pizza dessert ou encore un fiadone. Les suggestions varient selon les saisons et les produits de terroir. Vous prendrez place dans une ambiance chaleureuse avec four à bois ou aux beaux jours sur l'agréable et grande terrasse. Le plus : toute la carte est disponible à emporter. On y vient et on y revient les yeux fermés !

L'ANTIDOTE DU BOUCAN
34, rue Soubeyran, Place Marcel-Pagnol
✆ 06 03 60 24 43
lantidoteduboucan@gmail.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : le jeudi soir ; du vendredi au dimanche le midi. Haute saison : le mardi et du jeudi au samedi le soir ; le mardi et du jeudi au dimanche le midi. Réservation impérative. Plat du jour : 9,50 € (menu à 18 €). Burgers de 16 € à 18 €. Plats de 12 € à 21 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Animations.
A deux pas de la Porte Soubeyran, dans le vieux Manosque au fond de la place Marcel-Pagnol, une petite salle conviviale ambiance « bikers & burgers » vous attend. La décoration est originale, tout comme la carte qui offre un choix limité, mais de qualité. Les nouveaux gérants, chaleureux et accueillants, sont heureux de vous faire découvrir leur cuisine faite maison, avec des produits frais et du terroir. Des plats de viande principalement, des planches aux noms simples et efficaces (cochon, mer, fromage), à l'image de la maison. A déguster également des salades, des burgers (dont un vegan), des tapas et l'incontournable « apero food ». Un lieu hors du commun où il vous faudra réserver votre table et même probablement votre part de tarte maison si vous voulez y goûter ! De nombreuses animations ponctuent le calendrier.

LE BISTRONOMIQUE
180, avenue Régis-Ryckebusch
✆ 04 92 72 41 86
www.bistronomiquerestaurant.com
♿
Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 49 € à 75 € (le soir). Carte : 27 € environ. 13 € le dessert. Terrasse.
Un gastronomique à Manosque ! Il se trouve dans un nouveau quartier, un peu loin du centre ville. La salle est agréable et chaleureuse, tout comme l'accueil et le service, particulièrement soignés. Carte originale comme avec ce risotto carnaroli lié au parmesan, émulsion d'un jus de homard bleu ; cuisine délicieuse, en témoigne cette bavaroise d'aubergines confites en saladine croquante, auxquelles s'ajoute une très belle présentation. Les desserts sont des œuvres d'art, tout simplement, comme cette spectaculaire forêt noire, illusion d'une cerise vanille au biscuit chocolat, pistaches de Sicile, insert coulant fruits rouges-amarena, fraîcheur sorbet framboises. Belle cave également. Le sympathique et passionné chef, Pierre Grein, travaille exclusivement des produits frais et ne sert que du fait maison, glaces, sorbets et crèmes compris. Il est d'ailleurs maître restaurateur. Pour les plus gourmands, il propose aussi de remarquables macarons à emporter.

LA BARBOTINE
5, place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 04 92 72 57 15
♿
Fermé dimanche et lundi. Ouvert du mardi au samedi du matin au soir. Services à midi et le soir. A partir de Pâques, fermé uniquement le dimanche, sauf pendant les Journées de la Correspondance fin septembre. Réservation recommandée. Plat du jour de 13 à 15 €. Menu traditionnel 29 €, menu végétarien 22 €, enfant 8 €. Carte, tartes salées 14 €. Chèque Restaurant. Terrasse déployée sur la place piétonnière.
Cela fera 30 ans en mai 2019 que Mireille et Gisèle mènent avec punch ce restaurant où l'on peut manger végétarien. Dans un décor à l'ancienne, elles servent aux uns tartes salées, salades composées toutes fraîches, soupes de légumes variés, soupe au pistou en été, pâtes et crêpes, entrecôte avec ses pâtes aux cèpes ou escalope milanaise pour les autres. Une cuisine de femmes simple mais goûteuse, faite avec le cœur. Au salon de thé, on déguste des pâtisseries maison et un thé Mariage Frères (difficile de trouver mieux) ou autres, vendu aussi à la boutique. Située sur la place piétonne de l'Hôtel de Ville, où l'on entend chanter une fontaine, la terrasse est chauffée efficacement en hiver et l'on peut même y déguster des huîtres de Bouzigues. L'été le chauffage est remplacé par des brumatiseurs pour rafraîchir. Une adresse conviviale et renommée fréquentée par de nombreux habitués.

LE BOUCHON CATALAN
21, place du Terreau ✆ 04 92 79 37 45
www.lebouchoncatalan-manosque.fr
Ouvert toute l'année. En hiver, ouvert les midis du lundi au vendredi. En mi-saison ouvert aussi les soirs de vendredi et samedi. En juillet et août ouvert tous les jours midi et soir sauf le lundi. Fermeture annuelle : 15 jours pour les fêtes de fin d'année et 3 semaines en août. Réservation recommandée. Menus de 37 € à 62 € (midi et soir). Carte : 24 € environ (uniquement le soir). Menu enfant : 14 € (plat dessert et boisson). (plat du jour : 13,50 €. Entrée + plat ou plat + dessert : 18 €. Entrée + plat + dessert : 21 €). Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Le Bouchon Catalan vous accueille en plein cœur de Manosque, à proximité du parking de la place qui vient d'être entièrement rénovée. Le chef Valero Jordan élabore, à partir de produits locaux ou régionaux et surtout de saison, une cuisine aux saveurs provençales et méditerranéennes. Le résultat : une cuisine originale de qualité avec des légumes de saison, le tout à des prix raisonnables.

Dans l'assiette vous pourrez savourer par exemple : une salade de gésiers aux endives ; un filet de bœuf sauce roquefort petits légumes et frites maison ; saint-jacques poêlées, fondue de poireau et mousseline de patates douces ; et pour finir, un café gourmand. A l'intérieur dans une ambiance tamisée aux couleurs chaudes ou sur la terrasse abritée aux beaux jours, vous pourrez choisir entre plusieurs formules : Midi express pour les plus pressés avec un choix entre deux plat du jour et 2 desserts ou-bien Midi classique avec, plat du jour ou entrée-plat ou plat dessert et entrée-plat-dessert et/ou fromage (pour les gros appétits) et au menu-carte, variant, chaque jour avec un choix entre 3 entrées, 4 plats et 5 desserts. Chacun pourra y trouver son compte.

LE CASSANDRA
23, place du Terreau
✆ 04 92 87 65 09

Fermé dimanche soir, lundi et mercredi soir. Menus de 19,90 € à 37 €. Plat du jour : 14,80 €. Vin au verre.
En ce mois de février 2019, Le Cassandra souffle sa trentième bougie et Vincent est toujours au piano. Le restaurant est situé sur la place du Terreau au cœur de la vieille ville. Depuis qu'il s'est refait une beauté, vous prendrez place dans une salle spacieuse au mur en pierre avec mezzanine dans une ambiance sobre et chaleureuse. Aux beaux jours, c'est sur la terrasse sous la vigne vierge qu'on s'attable. La cuisine se veut traditionnelle. Les mets sont à base de produits du terroir et de saison. Commençons par cette salade de lotte et sa vinaigrette au basilic toast à la tapenade. Poursuivons par ce délicieux gigot d'agneau de pays à la crème d'ail ou encore par ce croustillant de thon mi-cuit au sésame sauce miel et citron vert. Les desserts maison ne sont pas en reste comme ce nougat glacé au coulis de framboises. Un accueil extra !

CRÊPERIE LA SOUBEYRAN
3, boulevard des Tilleuls
✆ 04 92 72 03 20

Ouvert tous les jours sauf le dimanche. Carte : 12 € environ. Formule du midi : 11,90 €.
Un lieu chaleureux et convivial où les familles sont les bienvenues. Gisèle et Zine participent naturellement à l'ambiance et vous réservent un accueil attentionné. Le Soubeyran est bien connu pour la grande variété de ses crêpes qui sont excellentes. Le rapport qualité/prix l'est tout autant. Au choix, une soixantaine de crêpes salées ou sucrées. Les amateurs de viande craqueront pour la tartare (viande crue, jaune d'œuf, huile d'olive, ail et persil) quand d'autres partageront une provençale (courgette, ail, persil, crème fraîche et fromage). Côté sucré, c'est pas mal non plus avec l'Africa (crème d'amande, chocolat chaud) ou encore la normande (pomme râpée, crème fraîche, calvados). Le plus : grand choix de salades composées.

DIS VIN & BOIS
148, boulevard du Maréchal-Juin
✆ 04 92 72 42 21

Fermé début janvier jusqu'au premier vendredi de l'année. Cave à vin ouverte de 10h à 22h30. Bar à vin de 12h à 14h30 et de 18h à 22h30 pour le dernier service avec fermeture à 1h du matin. Fermé le dimanche. Vin au verre. Carte de 12,50 € pour la planche appéritive à 26 € pour la planche Sud-Ouest ou la fondue aux cèpes. Raclettes et fondues sur réservation uniquement. Chèque Vacances. Terrasse.
Ouvert à l'automne 2016, l'établissement a déjà une clientèle fidèle appréciant également la convivialité ambiante. La décoration est superbe, tout en bois, cuir et liège, chaleureuse et de bon goût à l'image de l'accueil. Mention spéciale à la terrasse très cosy. La carte des vins servis au verre offre une belle gamme en trois couleurs de vins locaux mais aussi de grands crus de France. La cave vous propose à la vente à emporter plus de 250 références de crus de diverses régions de France. Les serveurs se font un plaisir de vous aider à les choisir. Le côté restaurant propose des planches de fromages et de charcuteries de belle qualité ainsi qu'une carte de burgers : essayez la planche du Sud-Ouest foie gras ou le burger au jambon truffé. Vous pourrez également savourer de délicieuses raclettes et fondues, comme celle aux cèpes, que vous aurez commandées la veille ou le matin même. Des soirées musicales à thème sont organisées ponctuellement. Le plus : les vins dégustés sont en vente à emporter ainsi que certaines planches de charcuteries et de fromages.

LA FIRORENTINA
NOUVEAU
38, boulevard Elemir-Bourges
✆ 04 92 77 62 64

Ouvert tous les jours sauf le mardi. Menus de 12,80 € à 18,50 €. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 9,80 €.
Une salle gaie à l'ambiance italienne sur tons de rose avec de belles photos aux murs. Dalia et San Georges, le chef, tous deux égyptiens d'origine, vous réservent un accueil chaleureux. Vous avez là tout le raffinement d'une cuisine traditionnelle italienne avec des produits de terroir. Viandes, poissons et fruits de mer ne sont pas sur la carte. Ils varient en fonction des arrivages et composent les suggestions du chef qui a une vingtaine d'années d'expérience dans la restauration. Parmi les spécialités : *risotto con gorgonzola e noci, raviolini crema al formaggio et funghi, pizza fiorentina* (sauce tomate, tomates cerise, basilic et roquette), gratin di gnocchi al bolognaise. Parmi les dolce : *mille fogli di tiramisu*. Un vrai régal au juste prix ! La terrasse se déploie aux beaux jours.

AU PALAIS DES CAFÉS
30, place Saint-Sauveur
✆ 04 92 72 13 54
www.aupalaisdescafes.fr
aupalaisdescafes@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. En hiver, ouvert du mardi au jeudi de 8h à 19h30, le vendredi et le samedi jusqu'à 23h. En pleine saison, ouvert de 7h30 à 23h du lundi au samedi. Menu unique à 22,50 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 15 € (avec café et desert (sauf samedi midi)). Mezze libanais traditionnel, royal ou impérial de 26 € à 36 € (végétarien : 25 €). Assiettes libanaises : 15 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

La cuisine de Maya, est traditionnelle libanaise. Ses merveilleux mezze se composent d'une quinzaine de plats où légumes, viandes, graine de boulgour (blé) et épices se marient avec bonheur, accompagnés d'un verre d'arach. Le taboulé, le kebbe, le caviar d'aubergines, le houmous (purée de pois chiches), les feuilles de vigne... accompagnés d'un kefraya ou d'un clos Saint-Thomas sont un délice. A la belle saison, vous profiterez de la terrasse ombragée déployée sur une des places les plus typiques de la ville devant l'église Saint-Sauveur, à côté d'une agréable fontaine rafraîchissante. Les boissons ne sont pas en reste : chaudes, avec plus de dix-huit sortes de cafés et cinquante types de thés (Ceylan, Inde, Chine, Formose, jasmin, déthéinés, aromatisés, fumés), ou fraîches avec de nombreux cocktails de jus de fruits frais. Le café est torréfié sur place au Grain de Café par le patriarche Jean-Marie dans le grand torréfacteur familial (également en vente à emporter). N'hésitez pas à goûter par exemple le café à la cardamone, excellent pour finir le repas ! Une adresse dépaysante et savoureuse présente depuis 30 ans à Manosque.

LA PALICE
18, rue Guilhempierre
✆ 04 92 72 07 45

Fermé le lundi et le dimanche. Carte : 21 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Plat du jour : 13 €. Pizzas de 11 € à 12,50 €.

Quel accueil mes aïeux ! Il faut dire qu'il est chaleureux à point. A côté de l'hôtel François 1er, la Palice nous régale de pizzas bien garnies avec pâte fine et croustillante. C'est certainement l'une des meilleures de Manosque. Goûtez à la pizza du chef (tomate, jambon cru, fromage de chèvre et persillade). Quand d'autres opteront pour l'escalope milanaise, le magret de canard au miel ou encore la poêlée de seiches à la provençale pour finir par une Pana cotta maison aux fruits rouges. Pour le plat du jour : spaghettis aux trois fromages. La carte des vins reflète la région. Le four à bois donne sur la salle au cadre rétro vintage. Tout est fait maison. Petite terrasse l'été dans la rue piétonne. Immanquable !

LE PETIT LAURAGAIS
6, place du Terreau
✆ 04 92 72 13 00

Fermé une semaine en août, une semaine fin septembre et une semaine en novembre. Ouvert du mardi au vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h30 ; le samedi soir de 19h à 21h30. Fermé le samedi midi et le dimanche en saison et les lundi, mardi, samedi midi et dimanche hors saison. Réservation recommandée. Menus de 26,50 € à 36,50 €. Carte : 14,50 € environ (plat à partir de). Plat du jour : 14 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.

Si la carte change régulièrement, Lucette demeure la reine de la cuisine maison et son accueil toujours aussi convivial. Sa cuisine se partage entre la Provence, son pays d'adoption, et le Sud-Ouest, son Lauragais d'origine oblige. Elle est raffinée et sincère, à base de produits de saison. La pause déjeuner est ici une fête. Vous pourrez y savourer une escalope de foie gras aux cèpes, un cassoulet lauragais, mais aussi un magret de canard au miel ou des filets de rouget et polenta... Pour accompagner ces mets, les vins sont du Luberon mais aussi des cahors et des bordeaux. Une table qui fait honneur aux cuisines de terroir dégustées dans un cadre chaleureux.

RESTAURANT DOMINIQUE BUCAILLE
715, avenue des Savels
✆ 04 92 77 59 37
www.dominique-bucaille.com
dbucaille@wanadoo.fr

Fermé de la mi-février à début mars. Du mercredi au dimanche. Fermé le dimanche soir sauf juillet et août, et le lundi-mardi. Réservation recommandée. Menus de 50 € à 95 €. Carte : 80 € environ. Jardin. Terrasse. Service traiteur.

Cette bastide du XVIIIe siècle reconvertie en restaurant, réinvente le déjeuner de campagne dans sa version chic. Une grande véranda accueille les convives après un apéritif devant la cheminée (en hiver) ou en terrasse (en été). Dominique Bucaille et sa fille Julia partagent le même amour des bons produits et de la cuisine bien faite : tout est excellent ! Parmi leurs spécialités : le cabillaud épais nacré au naturel et croûte de truffes, écume de petits pois frais, girolles, jus profond ou la selle d'agneau rôtie en croûte de persil, pulpe légère de pomme de terre, beaux légumes de M. Rabanin et bien sûr la pomme du pays laquée au caramel de miel, jeu de texture autour du miel de lavande et en dessert, la belle pomme caramélisée au beurre fin, contraste de saveurs gourmandes. Le menu découverte en trois plats selon les arrivages et la saison met en exergue la belle créativité des chefs père et fille. L'étoile attribuée par le guide Michelin est bien méritée.

SENS ET SAVEURS
43, boulevard des Tilleuls
✆ 04 28 31 69 32
sens-et-saveurs@orange.fr

Ouvert toute l'année. Le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le soir ; le mardi, le jeudi et le dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 64 € (également un menu découverte en 7 services à 64 € par personne (pour toute la table). Menu à la truffe en février 85 €). Carte : 60 € environ. Menu Giono à midi en semaine 24 €. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.

Sylvain Nowak donne du sens et surtout du goût à la cuisine dans ce restaurant qui fait désormais partie des meilleures tables de la ville. Recherche et raffinement sont les maîtres mots de son approche qui a de quoi satisfaire les gourmets de passage comme les habitués. Vous pourrez ainsi déguster : terrine de foie gras de canard au naturel, fricassée d'escargots aux champignons, poissons de la criée à l'Estaque... une cuisine d'artisan parfaitement maîtrisée. Et pour ceux qui souhaiteraient s'attarder un peu dans cette superbe et imposante salle voûtée, témoin de son appartenance à un ancien couvent, nous leur conseillons les desserts : moelleux au chocolat coulant, espuma et crème glacée, passe crassane en crumble, crème de lait, le petit pot de ma grand-mère, ou le mille-feuille caramélisé, crème au pralin by Nicolas, ou encore, le mille-feuille caramélisé, crème au pralin... Mention spéciale au service et à l'accueil.

LA TABLE DU PRÉ SAINT-MICHEL
435, montée de la Mort-d'Imbert
Route de Dauphin ✆ 04 92 72 12 79
www.latabledupresaintmichel.com
tabledupresaintmichel@gmail.com

Fermé début janvier. Ouvert du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 42 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12 €. Terrasse. Parking.

Ce restaurant de qualité à la décoration chic et chaleureuse, situé sur les hauteurs de Manosque, propose « une cuisine de cœur portée par sa fraîcheur ». Myriam propose une cuisine traditionnelle du Sud élaborée à partir de produits frais et exclusivement faite maison. Au choix, différentes formules et 2 menus. Quelques exemples à savourer selon les saisons : noix de saint-jacques juste saisies avec son risotto crémeux coulis de légumes d'hiver et tuile au parmesan ; filet de loup cuit à l'unilatéral au beurre salé sur un lit de ratatouille de saison ; filet de bœuf Rossini de la Table du Pré posé sur sa pomme dauphin quenelle de pommes de terre rubis ; parmentier de cuisses de confit de canard parfumé aux mendiants, écrasé de pomme de terre maison, méli-mélo de légumes... ou en dessert, gaufre de liège juste tiédie au caramel beurre salé crème glacée à la vanille bourbon et quenelle de ganache chocolat... La Table du Pré Saint-Michel accueille une clientèle individuelle ainsi que des groupes ou séminaires. A ne pas manquer : les menus spéciaux à l'occasion des différentes fêtes du calendrier qui permet au chef d'exprimer toute sa créativité !

LA TARTELIÈRE
1, place du Terreau ✆ 04 92 78 63 03
chevalier.audrey@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 16h. Menus de 8 € à 8,50 €.

La Tartelière donne sur la place du Terreau. Elle a vu le jour il y a tout juste un an et ça marche du tonnerre. Pas de salle mais un comptoir derrière lequel Audrey nous prépare des mets à emporter faits maison. Le concept est simple : vous commandez le matin et venez récupérer vos plats à l'heure du déjeuner. Attention, on se bouscule devant la porte mais les manosquins ont pris le rythme et leurs habitudes. Ils savent qu'ici tout est bon. Il suffit de regarder l'affluence ! Sur le pouce, sandwichs, tartes salées, croque monsieur, pizzas, salades composées, choix de desserts mais aussi des formules à prix doux. Tout est frais et cuisiné du jour. Le plus : on peut s'attabler juste à côté à la terrasse du café Mi-Ange Mi-Démon pour accompagner son repas d'une boisson. Grand parking à disposition.

Le gîte

BEST WESTERN HÔTEL LE SUD***
80, boulevard Charles-de-Gaulle
✆ 04 92 87 78 58
www.hotel-lesud.com
contact@hotel-lesud.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 45 chambres (chambre supérieure de 89 € à 149 €). Chambre double de 69 € à 149 € ; chambre triple de 89 € à 149 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (ou 7 € au bar). Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 € / nuitée). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (ouvert à l'année sauf samedi et dimanche. Formules Entrée + Plat ou Plat + Dessert, 19 € et 21 € ; Entrée + plat + dessert : 24 €). Tv satellite. Terrasse.

À 10 minutes du centre historique de Manosque et à deux pas du théâtre Jean le Bleu, cet hôtel trois étoiles est une valeur sûre. Les chambres sont tenues de façon impeccable par un personnel qui privilégie l'accueil personnalisé ce qui est rare pour un hôtel de chaîne. Le Best Western Hôtel le Sud vous accueille avec ses 45 chambres spacieuses, climatisées et confortables, décorées dans la tradition occitane et équipées d'une télévision à écran plat. Un restaurant (le Sud) et un bar sont également sur place pour ceux qui n'auraient pas envie d'arpenter les rues de la vieille ville toute proche à la recherche d'une table pour se restaurer ou pour les amateurs de cuisine simple mais savoureuse. La carte change régulièrement avec les saisons : bavette à l'échalote et pommes paillasson, darne de saumon en papillote tagliatelle de légumes... et en dessert, coulant au chocolat 72 %. Le restaurant le Sud est ouvert à tous, 7 jours sur 7, midi et soir sauf le week-end.

© Rak Newman - tonnerr

Monument aux morts de Manosque.

HÔTEL BEL ALP**
102, avenue de Lattre-de-Tassigny
✆ 04 92 72 66 82
www.hotel-manosque.net
belalphotel@gmail.com

Ouvert toute l'année. Accueil de 7h à 12h et de 16h à 20h30, prévenir en dehors de ces horaires. 37 chambres. Chambre double à partir de 42 €. Petit déjeuner buffet : 3,90 €. Parking privé surveillé par caméras et parc fermé le soir. Terrasse ombragée. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Pour la chambre adaptée (téléphoner au préalable pour réserver et préciser les besoins spécifiques). Animaux acceptés (6, 50 €). Wifi gratuit. Canal +.

Bien situé à 800 m du centre-ville et à 200 m de la gare, cet hôtel 2 étoiles, de bon rapport qualité prix, propose 37 chambres avec douches, toilettes privées, et TV. Climatisé et doté de transats côté jardin et d'une terrasse où l'on peut profiter du copieux petit déjeuner-buffet. L'hôtel Bel Alp est équipé d'une chambre pour les personnes handicapées. L'accueil du personnel de cet hôtel familial est particulièrement convivial. Bref, voici une étape idéale pour les déplacements professionnels ou pour passer un week-end à la découverte de Manosque et de sa région. Pratique, économique et calme.

■ **HÔTEL DU TERREAU**
21, place du Terreau ✆ 04 92 72 15 50
www.hotelmanosque.fr
hotelduterreau@orange.fr
Ouvert toute l'année. 18 chambres. Petit déjeuner : 8,50 €. Chambres de 44 € à 70 € en basse saison et de 57 € à 90 € en haute saison. Animaux 5 €. Poste Internet. Wifi.
Ce logis de France 2 cheminées est idéalement situé au cœur de la ville millénaire. Laurence et Patrick vous y accueillent chaleureusement et n'hésitent pas à vous conseiller pour vous faire découvrir la région qu'ils connaissent parfaitement. Chaque chambre confortable avec clim, télé, Wifi et sanitaires offre une décoration personnalisée. Le petit déjeuner copieux est en libre service avec pain, croissant, confiture, jus de fruits, compotes, yaourts, fruits frais et boissons chaudes à volonté. Les plus : l'emplacement, le parking gratuit pour les clients, garage gratuit pour les deux roues, petit salon avec point informatique à disposition. Excellent accueil !

■ **HÔTEL LE PRÉ SAINT-MICHEL*****
Montée de la Mort-d'Imbert
Route de Dauphin ✆ 04 92 72 14 27
www.presaintmichel.com
contact@presaintmichel.com

Ouvert toute l'année. 25 chambres. Chambre double à partir de 69 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. American Express, Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (menu carte 30 €). Tv satellite.
Dans cette grande résidence aux airs de maison ancienne, rien n'a été laissé au hasard. Les chambres rénovées et climatisées ont toutes une ambiance différente : peintures à la chaux ou patines à l'ancienne, parquets de chêne vieilli, boutis et tissus provençaux… La maison est bien tenue. Certaines possèdent des terrasses privées baignées par le soleil matin ou soir. Un petit parc entoure une superbe piscine. Une terrasse vous permet de prendre vos petits déjeuners au grand air. Vous pourrez dîner sur place d'un menu Terroir avant de filer devant la cheminée du salon : tout est parfait.

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE PROVENCE**
Route de la Durance
✆ 04 92 72 39 38
www.leprovence-manosque.com
leprovence.manosque@orange.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre double 59 €. Demi-pension : 104 € (1 chambre, 2 repas et 2 petits déjeuners). Petit déjeuner : 7 €. Parking inclus. Soirée étape à 72 € chambre, repas du soir et petit déjeuner. Menu autocariste de 21 € à 28 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menus à 19,50 € et à 37 €. Formule déjeuner : 16 €). Tv satellite.
Une adresse pratique pour dormir à proximité de l'autoroute. L'hôtel, qui a pratiqué assez récemment des travaux d'embellissement et d'amélioration du confort, propose un tarif dégressif applicable pour les longs séjours. Le restaurant adjacent est réputé pour ses grillades de viande et poisson et désormais pour ses suggestions à commander 48 heures à l'avance : une bouillabaisse comme à Marseille, un plateau de fruits de mer, une tête de veau gribiche ou la côte de bœuf pour deux… Succulente !

Chambres d'hôtes

LA BASTIDE DE L'ADRECH
Avenue des Serrets
✆ 06 18 18 17 18 – www.bastide-adrech.com
contact@bastide-adrech.com

Accueil paysan. Ouvert toute l'année. 5 chambres (et 2 gîtes). Chambre double à partir de 95 € ; chambre triple à partir de 130 €. Chambre quadruple à partir de 150 € + 27,50 € par personne pour un dîner en table d'hôte. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Lit bébé ou enfant à disposition. Possibilité de louer 2 gîtes, 4 et 6 personnes, à partir de 500 € et de 650 € la semaine. Wifi gratuit. Vente d'huile d'olive du domaine.
La bastide de l'Adrech, datant du XVIII[e] siècle, se situe au cœur d'un domaine oléicole à 5 minutes du centre-ville de Manosque, au pays de Giono, dans le parc du Luberon. Un cadre idéal et paisible pour cette chambre d'hôte de charme où Virginie et Manuel, les nouveaux propriétaires, vous accueillent cordialement. Au premier étage, un grand salon vous héberge avec avec sa cheminée. Sa nouvelle décoration ainsi que celle des 5 chambres a conservé le cachet de la bastide d'antan tout en y introduisant une touche de modernité. Au savoureux petit déjeuner, les confitures, cake aux épices et brioche sont faits maison. Le dîner, en table d'hôte, se décline avec une cuisine du terroir à base de produits frais tels que cette daube provençale et petits feuilletés au potiron ou, en dessert, ce clafoutis aux fruits du domaine. Côté animation, vos hôtes organisent des week-ends à thème, autour de l'huile d'olive en novembre, et toute l'année des balades à pied sur le GR ainsi qu'a vélo où ils vous accompagnent volontiers car ils sont passionnés de nature et de sport. Une adresse labellisée Accueil paysan qui permet d'associer acteurs ruraux et touristes, pour le bonheur de tous !

Campings

■ **FLOWER CAMPING PROVENCE VALLÉE*****
Avenue de la Repasse
✆ 04 92 72 28 08
www.provence-vallee.fr
contact@provence-vallee.com

Ouvert du 1er avril au 31 octobre. (réservations à partir du 21 mars). Exposition : ombragé. La nuité de 12 € à 14 €. Forfait confort (1 tente, caravane ou camping car, 1 voiture, 2 pers. électricité 9 A) de 15 à 29 €. Jeux pour enfants. Animations.
À la recherche de vacances reposantes ? Cette adresse est pour vous ! Ambiance conviviale et familiale pour ce camping entièrement rénové qui s'étend sur 2,7 hectares, bénéficiant d'une vue imprenable sur les Alpes et la ville de Manosque, située à deux pas. Il vous offre 106 emplacements avec une large choix de locations dont des cabanes lodges sur pilotis, des cocos sweet et des Canada trecks. Emplacements agréables, spacieux et ombragés d'une superficie minimale de 80 m^2. Piscine de 160 m^2, aire de jeux pour les enfants, animations, bar, food trucks. Le plus : les promotions flash sur le site Internet ou par téléphone.

Emplettes

L'OCCITANE EN PROVENCE
Z.I. Saint-Maurice
✆ 04 92 70 32 08
www.fr.loccitane.com
reservations.visites@loccitane.com
La boutique est ouverte 7j/7 d'avril à octobre et du lundi au samedi le reste de l'année. L'usine : ouverte 7j/7 d'avril à octobre et du lundi au samedi le reste de l'année. Visites guidées et gratuites. Réservation obligatoire par téléphone ou par email. Le jardin méditerranéen : ouvert 7j/7 d'avril à octobre et du lundi au samedi le reste de l'année. Accès libre.
Adepte de la marque ou curieux, n'omettez pas de vous rendre dans l'usine de L'Occitane en Provence. Vous profiterez de tarifs avantageux (–10 %) et de minis soins offerts. Vous connaîtrez également l'histoire de cette marque créée en 1976.
Depuis cette date, l'entreprise élabore des soins aux huiles essentielles et des parfums naturels selon les principes de la phytothérapie et de l'aromathérapie. Des cosmétiques naturels et efficaces aux textures et fragrances délicates : les soins L'Occitane s'inscrivent toujours dans un moment de bien-être, un geste sensoriel et gourmand. Le plus : la visite de l'usine sur inscription préalable vraiment très instructive.

COULEURS PAYSANNES
5, place du Terreau
✆ 04 92 72 14 96
www.couleurs-paysannes.fr
communication@couleurs-paysannes.fr
Du lundi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; vendredi de 9h à 19h (sans interruption) ; Samedi de 8h30 à 13h et de 14h30 à 19h00 (Fermeture à 19h30 en juillet et aout.). Livraison possible.
Des producteurs locaux, rassemblés dans un même espace au cœur de Manosque. Épicerie, fruits et légumes, crèmerie, vins, boucherie, pain, fleurs et rayon bien-être témoignent de la riche production paysanne de la Haute Provence. Les producteurs se relaient pour vous accueillir en personne, vous informer et vous conseiller pour des achats futés. Le plus : pour venir faire vos courses vous pourrez profiter du grand parking gratuit pendant 50 minutes sur la place entièrement rénovée en face du magasin.

GRAINS CAFÉS, TORRÉFACTION ARTISANALE
24, rue Grande ✆ 06 11 50 73 53
www.grainscafes.com
aupalaisdescafes@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Livraison possible. Chèque Restaurant.
Une boutique comme on les aime que cette charmante torréfaction artisanale du centre historique de Manosque. Vous ne pouvez la manquer en remontant la rue Grande tant ses effluves embaument. Pour les amateurs de café ou de thé de qualité, l'arrêt s'impose. Jean-Marie Rigoulet, artisan torréfacteur passionné, présent le plus souvent de bon matin durant la torréfaction quotidienne, n'est jamais avare de conseils. Il vous expliquera en caressant les grains noirs « qu'il vit avec le café » et vous aidera à trouver votre bonheur parmi la douzaine d'arabicas de Colombie, du Brésil, d'Éthiopie, les robustas, les cafés aromatisés ou le café vert. Et aussi parmi les 51 sortes de thé et les infusions qu'il a sélectionnées. Dans la boutique abritant d'authentiques rangements de bois remplis de grains de café, vous pourrez choisir la mouture adaptée à votre cafetière, des accessoires et des idées cadeaux autour du café, mais aussi des capsules remplies à la main et recyclables pour vos machines à café. Si après cela, vous rêvez de goûter l'or noir, rendez-vous au Palais des Cafés, le restaurant libanais familial tout proche, pour un simple café ou un vrai repas typique du pays du Cèdre.

LE MOULIN DE L'OLIVETTE
Rond-point de l'Olivette
✆ 04 92 72 00 99
www.moulinolivette.fr
moulinolivette@wanadoo.fr
♿
Magasin ouvert tous les jours sauf dimanche et jours fériés. (Ouvert lundi de Pentecôte). Du 1er mai au 30 septembre : de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Du 15 juillet au 15 août : de 8h30 à 18h30 non-stop. Du 1er octobre au 30 avril : de 8h30 à 12h30.
Créé en 1928, le moulin de l'Olivette a accompagné tout au long du XXe siècle l'histoire, le développement et la modernisation de l'oléiculture locale. Malgré les différentes crises (gel de 1929 et 1956 et explosion du bâtiment pendant la Seconde Guerre mondiale...), le moulin accompagne toujours (en 2019) plus de 2 000 coopérateurs de la région. Les olives sont toutes récoltées dans un périmètre maximal de 30 km autour de Manosque. Elles sont donc issues d'un même terroir avec une variété d'olives dominante : l'aglandau. Le moulin produit deux appellations : l'AOP Haute-Provence (avec une variante bio) et l'AOC Provence, ainsi qu'une huile de France (au fruité subtil). Des nectars maintes fois récompensés par le passé et de nos jours : une médaille d'Or pour l'huile de France en 2018 ! Dans le magasin, vous trouverez d'autres produits régionaux réputés tels que confiseries, cosmétiques, confitures, miels, poteries, tissus. Vous pourrez également visiter le moulin tous les jeudis du 1er mai à septembre.

■ **AUX PLAISIRS DES METS** NOUVEAU
4, rue Grande ✆ 06 74 49 38 12
loufromagiou@aol.com
Ouvert tous les jours sauf le dimanche de 8h30 à 14h30. Le samedi de 8h30 à 18h30.
Tout nouveau, un temple du fromage à Manosque dans la rue Grande ! Hum que ça sent bon ! N'hésitez pas à entrer dans l'antre de Denis, surnommé à juste titre « lou fromagiou ». Le fromage, il connaît. Il y est presque né dedans ! Depuis 27 ans, il parcourt les marchés de la région avec ses tommes de Provence, ses chèvres fermiers de Valensole, son Banon, sa brousse du Rove, ses brebis du Mont Dragon, sans oublier son roquefort crémeux, son gorgonzola coulant, son parmesan et son comté fruité. Ce passionné depuis toujours, avec une maman fromagère à Manosque, a de quoi satisfaire tous les amateurs de bons fromages. Aux plaisirs des mets, c'est aussi les spécialités lyonnaises et italiennes avec une charcuterie 100 % sans conservateurs et très peu salée. Tous les produits à la vente sont artisanaux : anti pasti, gnocchis, jambon blanc sans gluten, ni produit laitier, quenelles, boudin blanc, andouillettes, saucisson brioché, pâté en croûte... et bien d'autres délices encore. Excellent rapport qualité/prix. A découvrir sans modération !

Dans les environs

Montfuron

■ **MOULIN À VENT SAINT-ELZÉAR**
Dessus du village
✆ 06 10 85 11 97
www.montfuron.fr
Ouvert au public le samedi après-midi à partir de 15h. Plein tarif 2 €. Gratuit pour les enfants accompagné d'un adulte. Parking à proximité.
Ce moulin à vent a été construit en 1640 sur les hauteurs de Montfuron, charmant petit village perché sur les pentes du Luberon. C'est un témoignage de la vie rurale d'autrefois. Restauré en 1976, puis en 2006, il est en parfait état de marche, et vaut le détour.

Pierrevert

Le couvert

■ **LA GARDETTE**
Golf du Lubéron
La Grande Gardette
✆ 04 92 72 17 19
www.golf-du-luberon.com
info@golf-du-luberon.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 13 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
Situé dans la belle bastide qui abrite le club House, le restaurant du golf a une vue magnifique sur la fontaine et le parcours de golf. Le chef Lionel Brazie propose une cuisine régionale à base de produits locaux selon le marché de saison. Outre le cadre très agréable, les plats sont simples et de qualité. Les salades composées y sont notamment bonnes et copieuses. Mention spéciale pour le burger du golf, demi-tomme de chèvre frais, tomates, salade, sauce tartare, steak haché frais, servi avec des frites fraîches maison. Il n'est heureusement pas obligatoire de jouer au golf pour pouvoir profiter de cette bonne table car le restaurant est ouvert également à la clientèle extérieure au golf.

■ **LES MINOTS**
Cours de la Libération
✆ 04 92 72 15 98
www.restaurantlesminots.fr
restaurantlesminots@gmail.com
♿
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche de 8h30 à 15h. Haute saison : à partir du mois de mai, de 9h30 à 23h20 du mardi au samedi. (fermeture à 16h le dimanche). Carte de 5 € à 21 €. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 11 € (avec dessert et café : 15 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Bar.
Le restaurant familial les Minots vous accueille en toute simplicité et convivialité. Dans la salle ouverte trône un superbe comptoir bleu où sont déployées de grandes tables en bois garnies de tabourets. Sophie et Léo ont fait le choix d'une carte courte qui privilégie les produits frais et de qualité. Dans l'assiette, des couleurs et beaucoup de goût : le wok de gambas *chop suey* et nouilles sautées ; le risotto de gambas, pesto et parmesan ou encore la bavette black Angus d'Irlande frites allumettes maison ou le foie de veau persillade, confit d'échalotes, frites et sauté de légumes. C'est Kim, d'origine vietnamienne qui est en cuisine, parfois aidé par un de ses fils qui prend le relais en apportant sa touche de modernité. L'établissement est aussi un bar à tapas, avec une belle carte de cocktails, où il fait bon s'attarder en terrasse l'été. Les prix sont raisonnables et les desserts (moelleux chocolat, soupe de fraises glace coco, crème brûlée…) tous faits maison !

Loisirs

■ **GOLF DU LUBERON**
Chemin du Golf
La-Grande-Gardette
✆ 04 92 72 17 19
www.golfduluberon.com
info@golfduluberon.com
Ouvert toute l'année. Printemps, automne : de 8h à 19h. Eté : de 7h à 20h. Hiver : de 8h à 17h30. Entrée : 58 € (18 trous ; 70 € en haute saison). Abonnement : 499 € (moins de 28 ans (+ 50 € pour repas de midi), 921 € pour les moins de 35 ans, 1 735 € pour les plus de 35 ans). Tarifs couples : 105 €, 126 € en haute saison. Stages pour enfant : 150 € les 5 jours ; pour adultes de 2 à 5 jours, de 229 € à 445 €. Vestiaire gardé. Restauration. Boutique. Restaurant La Gardette ouvert tous les midis 7/7 jours de 11h30 à 14h30.
Construit en 1988 sur la commune de Pierrevert, dans une vallée à 380 m d'altitude, à 5 km de Manosque, le golf de Pierrevert est un superbe parcours 18 trous au cœur du parc régional du Lubéron. Une fiche-conseil, pour aborder chaque trou, est distribuée aux visiteurs

PETRA VIRIDIS
La signature d'un terroir

Cave des Vignerons
1, Avenue Auguste Bastide
04860 Pierrevert
Tél. **04 92 72 19 06**
www.petra-viridis.com
commercial@cave-pierrevert.com

et pour les novices, une initiation collective a lieu tous les dimanches de 10 à 11h, le matériel étant fourni. Le restaurant La Gardette vous accueille tous les jours pour déjeuner.

Emplettes

■ **CAVE PETRA VIRIDIS**
1, avenue Auguste-Bastide
✆ 04 92 72 19 06
www.petra-viridis.com
commercial@cave-pierrevert.com
La cave possède trois points de vente à Pierrevert, à Villeneuve et à Quinson. Expédition possible dans toute la France (Coûts de livraison en sus). Comptez environ 5,50 € la bouteille de vin rouge, rosé ou blanc, ou en «Bag In Box» de 3 à 10 litres. Ouvert toute l'année sauf les dimanches et les jours fériés. De 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche matin du 15 juillet au 31 août.
En latin, *petra viridis* signifie roche verte, d'où le nom du village : Pierrevert. La Cave Petra Viridis des vignerons de Pierrevert est une coopérative vinicole qui regroupe plus de 80 vignerons. Elle a été créée en 1925, sous l'impulsion d'Auguste Bastide, avec pour objectif de mettre en commun les moyens de production afin d'être plus fort sur les marchés de commercialisation et d'aller vers une amélioration de la qualité des crus. Chaque année, ses viticulteurs produisent, sur ce territoire de 360 ha, près de 22 000 hectolitres de vins rouge, rosé et blanc en appellation AOP Pierrevert mais aussi deux autres appellations IGP des Alpes-de-Haute-Provence pour des vins multi-cépages ou mono-cépages tels que le Merlot et le Muscat sec. Vous trouverez aussi à sa boutique des pétillants ainsi que le délicieux «rosé fruité».. A noter : depuis plusieurs années ses vignerons ont entamé une démarche vers l'agriculture durable et les vignerons de Quinson ont obtenu la certification bio.

■ **DOMAINE DE RÉGUSSE**
Route de la Bastide-des-Jourdans
✆ 04 92 72 81 67
www.domaine-de-regusse.com
cave-regusse@orange.fr
Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Visite tous les jours sur rendez-vous. Ouvert le dimanche. Livraison possible.
Ce domaine d'exception a été créé en 1970 par Claude Dieudonné. 23 cépages se répartissent sur plus de 200 ha englobant deux AOC coteaux-de-pierrevert et côtes-du-luberon. La diversification et la technicité apportées à ces vignobles permettent de présenter une vaste gamme de produits, offrant le choix entre vins bio, vins d'AOC, vins de pays, vins de cépages, vins effervescents, apéritifs et digestifs. Le domaine exporte dans le monde entier. Pour répondre aux nouvelles attentes du consommateur, Régusse s'est engagé dès les années 2000 dans une démarche de Viticulture Raisonnée Contrôlée (VRC). Dans la boutique vous trouverez à la vente toute cette production et également un beau choix de whiskys et de rhums ainsi que de nombreux produits artisanaux locaux. À noter qu'un point de vente existe aussi à Manosque (route de la Durance, tél. 04 92 72 44 06).

■ **DOMAINE LA BLAQUE**
Route de la Bastide-des-Jourdans
✆ 04 92 72 39 71
www.domainelablaque.fr
domaine.lablaque@wanadoo.fr
Dégustations tous les jours de la semaine (sauf le dimanche et jours fériés), de 8h à 12h et de 14h à 18h (automne-hiver) -printemps. Livraison possible.
Le génie de ces vignerons chevronnés, qui se sont battus pour l'obtention de l'AOC, réside dans leur manière d'exploiter le climat et les sols. Gilles Delsuc n'est pas de ceux à se gargariser et pourtant, son vin est remarquable. Le domaine produit aujourd'hui un vin biologique. Un vignoble de 50 ha, répartis en AOC Pierrevert (principalement), IGP (5,5 ha) et un hectare de pinot. Les cépages roussane, vermentino, grenache et viognier agrémentent les blancs, nés par fermentation thermo-régulée en cuve et élevage en barrique avec bâtonnage. Syrah et grenache donnent la typicité des rouges, issus d'une vinification classique et d'une macération carbonique. Quant aux cinsault, grenache et vermentino, ils servent à élaborer d'excellents rosés. Trois cuvées s'offrent au visiteur : la cuvée Traditionnelle 2018 pour le blanc et le rosé, 2016 pour le rouge, en bouteille bordelaise ; la cuvée Réserve 2017 pour le blanc, Réserve 2016 pour le rouge, et 2017 pour le rosé, à l'élevage en barrique ; et enfin la cuvée Collection 2009 (quelques bouteilles) et 2010, issu d'un cépage syrah.

Saint-Martin-les-Eaux

L'ORIGINE
Place de la Fontaine
✆ 06 63 41 41 55 – www.l-origine.com
contact@l-origine.com

Ouvert toute l'année. Fermé dimanche soir (sauf en été), mardi soir et mercredi. Ouvert du jeudi midi et soir au mardi midi. Réservation recommandée. Formule bistrot le midi, avec menu du jour (entré, plat du jour, dessert) à 14 € et petite carte à 16 € en moyenne. Menu enfant 8,50 (9,50 € le soir). Le soir à la carte : entrées de 15 à 18 €, plats de 24 à 26 €, desserts de 7 à 8,50 €. Un accès aisé pour tous peut se faire par la terrasse en contournant le bâtiment sur la gauche. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Ouvert en 2017, l'Origine est le premier restaurant de Saint-Martin-les-Eaux, charmant petit village situé en hauteur, en plein Luberon, entre Forcalquier et Manosque. Sandra et Patrick Rolland ont installé leur restaurant au-dessus de la boulangerie dans un joli cadre avec une grande et belle terrasse. Les vues y sont magnifiques. En salle, Sandra et Fiona assurent un accueil convivial ainsi qu'un service efficace et attentionné. En cuisine, Patrick travaille les produits locaux pour proposer dans l'assiette une cuisine savoureuse alliant tradition et modernité. Le midi, c'est une carte esprit bistrot qui vous attend avec un menu du midi (entrée, plat et dessert), tandis que le soir elle est plus raffinée. Quelques mets à savourer selon les saison : brandade maison, roulé d'agneau farci et fondue de choux blancs, caille rôtie au miel et gratinée de butternut, truite bio et gratin de choux-fleurs, et en dessert succès praline pistache, feuilleté de glace à la vanille. Les suggestions du soir sont tout aussi alléchantes : tube croustillant à la mousse de chèvre, ciboulette et chips de serrano, moelleux d'asperge aux cœur safrané, carré d'agneau, petit épeautre persillé et légumes printaniers, dorade royale, asperge caramélisées au miel, sauce safran bio de Lincel, moelleux au chocolat, cœur passion, charlotte à la mangue ou glaces maison… Pour accompagner, carte de vins soigneusement sélectionnés de la région, certains servis au verre ou en pichet. Un lieu idéal pour conjuguer nature et gastronomie.

06 63 41 41 55
Place de la Fontaine,
04870 Saint-Martin-les-Eaux

Sainte-Tulle

L'ATELIER À PIZZA NOUVEAU
Avenue de la République
✆ 09 53 88 05 96
Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h45 et de 18h à 21h30. Formule du midi : 13 €.
Une adresse que n'attire pas forcément le regard mais qui a de nombreux adeptes. Dans une salle où se mêlent moderne et baroque ou encore sur la petite terrasse, on vient ici pour se régaler d'une cuisine fraiche et de saison en fonction des produits de terroir. Les amateurs de pizzas seront ravis. La spéciale du patron est un délice (sauce tomate, mozza, tomates fraîches, jambon cru, grana padona, roquette et balsamique). Parmi les crémées, ne manquez pas la biquette de l'éleveur. Au feu de bois encore, les grillades servies avec frites maison et salade : bavette 180 gr, pavé de rumsteak 180 gr, entrecôte 250 gr, côte de bœuf individuelle 350 gr. Les nostalgique de pâtes fraîches seront également comblés. Pour finir, une charlotte maison aux fruits rouges. Une adresse récente qui mérite qu'on s'y attarde.

Volx

ÉCOMUSÉE L'OLIVIER ★★★★
Les-Fours-à-Chaux
Ancienne route de Forcalquier – D13
✆ 04 86 68 53 15
www.ecomusee-olivier.com

Ouvert du mardi au samedi : de 10h à 13h et de 14h à 18h. Juillet-août : ouvert 7/7 aux mêmes horaires. Fermeture annuelle, janvier et début février. Visites individuelles libres et gratuites. Visites guidées à partir de 9 personnes sur réservation, gratuites. Dégustation d'huiles d'olive en boutique. Label Tourisme & Handicap. Qualité Tourisme. Ascenceur. Sanitaires adaptés. Cartels et vitrines à bonne hauteur. Supports en braille. Valeurs Parc naturel régional du Luberon.
Géré par le parc naturel régional du Luberon, cet écomusée mérite une visite pour qui veut tout savoir sur l'histoire et la culture de l'olivier dans ce terroir et la fabrication son huile. Grâce à une scénographie étudiée qui mêle des vidéos, des vitrines présentant des objets rares et insolites et l'exposition de vieilles machines, vous découvrirez la civilisation de l'Olivier en Provence et en Méditerranée. Une visite qui plait aussi aux enfants, avec des quiz

adaptés à chaque âge permettant de rendre la visite encore plus ludique. Une exposition d'art contemporain est mise en valeur par le très bel espace du musée : les artistes changent chaque année et ajoutent grandement à l'intérêt de la visite. La boutique attenante propose une sélection de ce qui se fait de meilleur en Provence et au-delà au travers notamment de producteurs d'huile d'olive triés sur le volet. Un espace glacier-salon de thé est également à votre disposition de Pâques à septembre et des animations ont lieu régulièrement (cours de cuisine, marché de Noël, conférences, etc.). Si vous passez dans les environs, n'hésitez pas à faire le détour !

ORAISON

Oraison est un gros bourg de tradition agricole grâce aux riches terres de la vallée de la Durance et à leur irrigation. Un canal qui serpente tout le long de la Durance depuis Serre-Ponçon, et alimente plusieurs centrales hydroélectriques, dont une souterraine située dans les « poudingues » du plateau surplombant le bourg, le traverse d'est en ouest. Situé au pied de la colline du Tholonet, il abrite également de nombreuses traces archéologiques d'occupation romaine sur l'ensemble de son territoire. Enfin, c'est un petit centre administratif et commercial pour les autres communes rurales environnantes.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE D'ORAISON**
9, allée Arthur-Gouin
✆ 04 92 78 60 80
www.tourisme-manosque.fr
oraison@tourisme-dlva.fr

Ouvert, de janvier à mars et novembre-décembre : du mardi au vendrei de 9h30 à 12h (permanence téléphonique du mardi au vendredi de 13h à 17h) ; en avril-mai et octobre du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 (permanance téléphonique de 13h30 à 17h) ; En juin et septembre, du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 (permanence téléphonique du mardi au samedi de 13h30 à 17h30) ; en juillet août, du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h.
Le Bureau d'Information Tourisme d'oraison est géré par l'Office de Tourisme Inter-agglomération DLVA de Manosque. Outre les informations pratiques nécessaires pour votre passage, ou votre séjour, à Oraison, il pourra vous fournir de nombreuses idées d'activités dans le coin ou informations sur le patrimoine local. Enfin il vous propose de nombreux services tels que un « service groupe » pour l'organisation de séjours, des visites guidées sur réservation pour des groupes ainsi que la découverte de sentiers botaniques ou l'inscription pour une visite de la fabrique artisanale Perl'Amandes. Ou encore, une billetterie, la vente de livres, cartes de randonnées de la région d'Oraison et environs, la distribution gratuite de cartes Randoland pour permettre aux 4 à 12 ans de participer à un jeux de piste basé sur le patrimoine de la ville ancienne et le lac des Buissonades.

Points d'intérêt

■ **PIERRES À CHARRETTES ET DÉCROTTOIRS**
Dans toute la vielle ville
Sur le domaine public le long de certaines rues de la vielles ville.En accés libre toute l'année.

Les pierres à charrettes sont un petit élément du patrimoine autrefois essentiel, mais aujourd'hui oublié. Ainsi, à l'époque où celles-ci circulaient dans le village, on mettait des pierres dans les angles bas des murs des maisons pour leur permettre de tourner plus facilement mais aussi pour épargner les murs. On en dénombre une bonne dizaine dans le village. Quand aux décrottoirs, ils servaient autrefois à essuyer ses chaussures et enlever la boue dessous pour éviter de salir l'intérieur des maisons. Ce sont des lames de fer horizontales fixées au mur extérieur des maisons. A découvrir lors des visites guidées de la ville ou en flânant dans le village.

■ **LE GRAND CAFÉ DU COMMERCE**
10, place Clément-Plane
✆ 04 92 78 60 03
Ouvert tout les jours, toute l'année.
Une adresse oraisonnaise incontournable pour la beauté des lieux. Le Grand café du Commerce devrait être classé mais les propriétaires des murs n'ont jamais voulu faire les démarches nécessaires à cet effet. Les photos que nous montre David, le maître des lieux, prouvent que le Commerce a toujours été un café, depuis la fin du XVIII^{e} siècle. L'intérieur est remarquablement conservé : plafonds hauts, glaces monumentales et médaillons. Aux beaux jours, la terrasse se déploie. Que du plaisir !

Monuments

■ **CHÂTEAU**
Place Louis-Pasteur ✆ 04 92 78 60 80
www.ville-manosque.fr/n-ot
communication@ville-manosque.fr
Le château ne se visite pas. Il est possible de voir l'intérieur de la bibliothèque et quelques salles lors d'expositions ou d'événements.
Avec sa silhouette imposante et ses deux tours, difficile de passer à côté du château sans le voir. Visiblement construit après l'époque médiévale, en galets roulés de la Durance, il a été largement remanié par la famille De Fulque, originaire de Valensole et propriétaire du marquisat d'Oraison à partir de 1720. Cette famille le conserva plus ou moins jusqu'à la Révolution et l'édifice fut dévasté en 1792. Il est alors surélevé d'un étage et transformé en magnanerie. Louis Pasteur vint sur place vers 1868 pour étudier des maladies du vers à soie (magnan en provençal).

■ **ÉGLISE NOTRE-DAME-DU-THOR**
Place Clément-Plane ✆ 04 92 78 60 80
www.ville-manosque.fr/n-ot
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 18h ; le dimanche de 8h30 à 12h.

Construite en 1662, cette église fait la fierté des habitants d'Oraison, enfin plus particulièrement son imposant clocher de 33 m de haut. Elle a été restaurée à différentes époques et présente donc des éléments d'architecture gothique et romane. Elle abrite deux tableaux classés mobilier historique. L'un représente *L'adoration des Mages* et l'autre *La Mort de Saint Joseph*. Ils ont été restaurés respectivement en 1992 et 1993. La cloche du XVII[e] siècle vient du village d'Ubaye, englouti en 1958 lors de la construction du barrage de Serre-Ponçon. Cette dernière a été installée en 1862 et a même fait du cinéma puisqu'on peut l'entendre sonner dans le film *L'Eau Vive,* de Jean Giono.

Le couvert

■ **CRÊPERIE CONNEMARA**
Rue Chales-Dol
✆ **04 92 79 88 87**
Ouvert tous les midis sauf lundi + soir du jeudi au samedi. Menu unique à 12,50 €. Carte : 14 € environ.
Une adresse à la salle intimiste à découvrir. Dans cet intérieur douillet, vous découvrirez une cave à cidres bretons et à bières. Parmi les entrées, salade roquefort noix, coquilles Saint-Jacques à la bretonne. On peut aussi choisir parmi les sept grandes salades-repas dont la méli-mélo de foie gras dans sa crêpe. Sur la carte, vingt-trois galettes bretonnes dont la celtique (emmental, pomme de terre, épinards, saumon fumé, crème, œuf). Les crêpes sucrées ne sont pas en reste. Vous pouvez même l'inventer vous-même ! Pour les récalcitrants : tartare ou entrecôte de bœuf, hamburger, cheeseburger… L'accueil est familial et attentionné. Un bon rapport qualité/prix dans cette petite rue d'Oraison à la façade type pub irlandais.

■ **LA GRIGNOTTE**
18, avenue Abdon-Martin
✆ **04 92 79 96 07**
contact@restaurant-lagrignotte.com
Ouvert toute l'année midi et soir du mardi au dimanche. Réservation recommandée. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16,50 € (3 entrées et 3 plats au choix). Autres menus à 25,50€ et 35,50 €. Carte de € à €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 45 personnes).
Bienvenue dans le restaurant-pizzeria de Dominique et Agnès à la salle conviviale partagée en différents espaces plus intimistes par des balustres en pierres blanches. La cuisine est méridionale avec un grand choix de pizzas (une trentaine) cuites au feu de bois. Celles-ci sont généreuses et particulièrement gourmandes comme la Venise avec mozzarella, roquette, jambon cru, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique. Vous pourrez également déguster des spécialités locales tels les fameux pieds et paquets marseillais, les marmites du pêcheur, mais aussi des camemberts rôtis à la mosellane ou des recettes plus traditionnelles comme le foie gras maison. Les desserts maison sont eux aussi des grands classiques : tarte citron meringuée, mousse au chocolat, tiramisu, bavarois aux fruits rouges... En été, une belle carte de moules vous attend, avec pas moins de douze variétés proposées. Il y en a à toutes les sauces (marinières, curry, estragon...) ! Vous pourrez aussi les savourer aux beaux jours, de juin à octobre, sur l'agréable terrasse ombragée. Et pour accompagner vos plats, une très belle cave tempérée de vins français sélectionnés.

Le gîte

■ **HOTEL-RESTAURANT**
LA GRANDE BASTIDE***
Route de Valensole
✆ **04 92 78 62 56**
www.la-grande-bastide.fr
lagrandebastideoraison@outlook.fr
A la sortie d'Oraison, direction Valensole.
Logis (2 cheminées). Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Fermé une semaine en décembre. Restauration le soir toute l'année sauf le dimanche, Ouvert tous les midis en juillet et août et sur réservation le midi en mai, juin et septembre. Accueil jusqu'à 23h. 30 chambres. Chambre double de 78 € à 90 €. Demi-pension (a partir de 2 nuits, sur demande). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 12 € (14 € en chambre). Parking inclus. Lit d'appoint pour les moins de 10 ans : 19 € par nuit ; petit déjeuner : 6 € pour les enfants de moins de 10 ans. Soirée étape de 85 à 97 € (avec climatisation et option spa). American Express, Chèque Vacances. 2 chambres pour personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (petit : 7 €, gros : 14 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (restauration en buffet uniquement à partir de 15 €. Cuisine plus elaboré le soir 34 €. Tarif spécifique pour enfants). Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant, sauna. Boulodrome.
En pleine campagne, au calme, la Grande Bastide accueille les amoureux, les familles ou les professionnels en déplacement. Les chambres sont confortables, avec des petits déjeuners copieux, et bénéficient du cadre tranquille de l'hôtel. Côté activités, vous pourrez faire une partie de tennis ou quelques brasses dans la piscine ou bien encore vous accorder une parenthèse bien-être dans l'espace détente (avec bain bouillonnant, sauna, massages...). Un terrain de boules est également à votre disposition. Coté restaurant, à midi vous bénéficierez d'un large choix de mets de cuisine traditionnelle régionale grâce à 3 buffets (froid, chaud et desserts) tandis que le soir vous pourrez déguster une cuisine plus raffinée élaborée par le chef : soupe de poisson, fromage de chèvre pané au pain d'épice, raviolis de gambas aux chanterelles ou encore queue de lotte au corail d'oursin, filet de bœuf ou souris d'agneau... Les légumes bio et de saison proviennent directement du jardin potager de l'établissement. Bon rapport qualité-prix et déjeuner en terrasse aux beaux jours.

■ **LES OLIVIERS******
Chemin de Saint-Sauveur
✆ **04 92 78 20 00**
www.camping-oraison.com
camping-oraison@wanadoo.fr
Camping Qualité. Fermé du 01/01/2017 au 28/02/2018. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h. Terrain de

2 ha. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 20 € à 27 €. Mobil-homes pour 4 à 5 personnes de 340 € à 680 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 380 € à 740 € ; mobil-homes jusqu´à 6 personnes de 450 € à 780 €. Tithomes 5 personnes sans sanitaires : de 300 € à 470 € la semaine ; Sahari (ecolodge 4 pers. sans sanitaires) : de 300 € à 470 € la semaine. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (3 € par jour). Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Salle de bains bébé, barbecues, terrain de pétanque, terrain de volleyball, aire de jeux pour enfants, tables de ping-pong, bibliothèque, atelier créatif pour les enfants.

Le camping les Oliviers vous offre une vue imprenable sur la vallée de la Durance, et vous accueille au calme dans une ambiance familiale. Vous apprécierez la douceur de vivre dans ce camping rénové, déployé à l'ombre de grands oliviers, bercé par le chant des cigales durant l'été. Labellisé Camping Qualité, ce site vous propose de participer aux animations familiales et de profiter de ses multiples équipements pour faire une partie de ping-pong, de volley ou encore de pétanque... Vous pourrez également déjeuner sur la terrasse de son snack bar ou y faire une partie de baby-foot endiablée. Sa belle piscine extérieure vous permettra de vous rafraichir ensuite et de faire un brin de sieste sur les bains de soleil de ses plages accueillantes. Sans oublier la pataugeoire et son aire de jeux pour les plus petits.

Emplettes

PERL'AMANDE
Quartier de l'Infernet
185, chemin du Thuve
✆ 04 92 78 63 86
www.perlamande.com

Boutique ouverte du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h (mercredi : jusqu'à 17h). Samedi de 10h à 12h30. Visites organisées : s'inscrire au préalable au bureau d'information touristique. Livraison possible.

Située à Oraison au cœur du Pays de l'Amande, Perl'Amande est une entreprise de transformation de fruits secs. Elle est un de leaders de la pâte d'amande grâce à des innovations, telle la maturation de la pâte. Depuis près d'un siècle, Perl'Amande perpétue un savoir-faire ancestral reconnu depuis 2012 par le label Entreprise du patrimoine vivant. C'est en 1920 que Gustave Dejean ouvrit à Oraison une pâtisserie puis inventa quelques années plus tard la première machine à casser les amandes. Ce fut le début de l'aventure continuée par la création de Perl'Amande en 1964. De nos jours, la qualité de sa pâte d'amande et ses confits de fruits secs assoient sa renommée. Depuis 1970, elle ne fabrique que des produits 100¨% bio. En 1990, la société a commencé la diversification de sa production avec celle des barres énergétiques. L'entreprise est aujourd'hui intégrée dans la Sofalip ainsi que Noiseraie Production qui élabore artisanalement des produits finis à base de noisettes, comme les pralinés cuits au poêlon. Perl'Amande fabrique également des boissons végétales, de la pâte à tartiner, des barres énergétiques, du nougat**.** Sa boutique propose, sur place, toutes ces gourmandises.

BISCUITERIE-CONFISERIE ROUBAUD – DELCOUR
Établissements Roubaud
43, avenue Flourens-Aillaud
✆ 04 92 78 62 59
www.biscuiterie-delcour.fr
delcour.sylvie@bbox.fr

Boutique ouverte du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30 ainsi que le samedi de 10h à 17h sans interruption. Portes ouvertes pour la fête de l'amande le 1er ou le 2eme week-end d'octobre. Visite de l'établissement pour groupes ou professionels sur réservation préalable toute l'année..

La biscuiterie Roubaud – Delcour fabrique à Oraison des biscuits provençaux. Sylvie Delcour, a repris le flambeau de la famille Delcour et du créateur de l'entreprise artisanale Henry Delcour confiseur-biscuitier à Oraison depuis 1987. Dans la boutique elle vous fait découvrir ses spécialités régionales : calissons élaborés avec des melons de la région, nougat produit avec du miel du terroir, navettes à la fleur d'oranger mais également canistrelli au citron ou à l'anis. Vous trouverez aussi dans sa boutique des croquants aux amandes ou aux figues, des ronds à la cannelle, cœurs de palmier, madeleines et aussi des petits sablés à la vanille ou au chocolat, tous issus de sa production.

FRANCOIS DOUCET CONFISEUR
✆ 04 92 78 61 15
www.francois-doucet.com
website@francois-doucet.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h ; le samedi de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h. Ouvert le dimanche (seulement en décembre). American Express.

François et Maggy Doucet ont installé un atelier de confiserie et sa boutique de vente au cœur d'Oraison, dans le dernier cassoir d'amandes encore en service. Leur unique produit était au départ « lei Pralino Eis Amando de Prouvènço » (amandes de Provence grillées et enveloppées d'une nougatine, d'herbes de Provence et de vanille Bourbon) il y a cinquante ans cette année, date anniversaire. Depuis, leur gamme s'est bien élargie. Les chocolats sont excellents : à base d'amandes, de noisettes torréfiées ou de pâtes de fruits, rigoureusement sélectionnées avant d'être enveloppés dans différents nappages. Les pâtes de fruits sont réalisées avec des fruits ramassés au maximum de leur maturité et, eux aussi, triés sur le volet. À noter que le magasin propose des dégustations gratuites lors de votre visite ainsi que la visualisation d'un film décrivant la fabrication de ces savoureuses douceurs.

MOULIN À HUILE PASCHETTA HENRY
4, avenue Charles-Richaud
✆ 04 92 78 61 02
www.moulinpaschetta-henry.fr
moulin.paschettahenry@gmail.com
Boutique ouverte du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Pour conditions de visite du moulin se renseigner par téléphone ou sur place.Fermeture annuelle 2 semaines en janvier.
Le moulin à huile Paschetta Henry, est avant tout une histoire de famille ! Il a été créé en 1922 par le grand-père de Michel Henry. Aujourd'hui, les machines ont remplacé la presse d'antan mais le goût et la passion demeurent. Aussi Michel Henry tient à perpétuer le moment de partage et de fête qu'est celui du pressage des olives. Plus de 400 producteurs continuent à apporter leurs olives à ce moulin privé entre novembre et décembre. Si l'huile de ce moulin ne fait pas partie d'une AOP, c'est volontaire afin de pouvoir proposer à la vente une huile d'olive vierge extra à un prix plus abordable que ses concurrents. Son huile d'olive vierge extra de pays, est plutôt poivrée avec un goût de verdure propre à l'aglandau, la variété locale. À sa boutique, vous pourrez la déguster ainsi que d'autres huiles au basilic, à la menthe, au citron, à l'estragon. Tapenades, miels, confitures ou terrines de producteurs locaux sont aussi proposés ainsi que quelques produits cosmétiques provenant de la petite savonnerie artisanale Paschetta, deuxième établissement située à Peyruis : savon de Marseille élaboré selon la méthode ancestrale (à base d'huile d'olive et de coco) et autres dérivés.

RATATOUILLE NOUVEAU
3, place du Docteur-Tard
✆ 09 53 94 36 77
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Le dimanche de 8h à 12h.
Les Oraisonnais attendaient avec impatience un commerce de proximité. Avec la récente création de Ratatouille, c'est chose faite. Cette petite boutique porte bien son nom. Elle regorge de superbes fruits et légumes, venus tout droit du marché d'intérêt national de Cavaillon. Le coin épicerie offre des produits rigoureusement sélectionnés, fruits secs, fromages, vins et tous les pâtés de Telme. L'accueil de Nathalie est toujours souriant et de bon conseil.

SISTERON

Sa devise : *Tuta montibus et fluviis* (« en sûreté entre les montagnes et les rivières »). La Provence s'arrêtait à cette cluse impressionnante où la Durance se glisse entre les fortifications et le prodigieux Rocher de la Baume dont les strates paraissent jaillir à la verticale de la rivière. Sisteron est un vrai livre d'histoire : village préhistorique, puis évêché au VI^e^ siècle, place forte des comtes de Forcalquier au XI^e^ siècle puis propriété des comtes de Provence. Elle rejoint le royaume de France en 1483. Couronnée par sa citadelle et ses affleurements géologiques hors du commun, elle vous attend. Coupez le moteur et parcourez la cité où naquit le poète Paul Arène (1843-1896) ainsi que ses alentours. Avant de goûter ses pieds paquets, ou l'agneau de Sisteron dont la renommée n'est plus à faire. La ville est labellisée Ville et Métiers d'Art et le mérite largement.

OFFICE DE TOURISME SISTERON BUECH
1, place de la République
✆ 04 92 61 36 50
www.sisteron-buech.fr
sisteron@sistero-buech.fr
♿
Qualité Tourisme. De novembre à mars, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h, le samedi de 9h à 13h. En avril, mai, juin et septembre, octobre, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. En juillet-août du lundi au samedi de 9h à 19h,. Le dimanche de 10h à 17h. Fermé les jours fériés. Label Tourisme & Handicap.
Des visites guidées gratuites de la vieille ville, la cathédrale sont proposées en saison pour les individuels à partir de l'office de tourisme. Et toute l'année pour des groupes, sur réservation. L'OT propose aussi de nombreux séjours thématiques sur place : week-end en roulotte, week-end romantique… Ainsi que de nombreuses activités. L'équipe est sympathique !

Points d'intérêt

CATHÉDRALE NOTRE-DAME ET SAINT-THYRSE
Place du Général-de-Gaulle
✆ 04 92 61 54 50
service-culture@sisteron.fr
Ouvert toute l'année. Horaires : voir sur la porte de l'édifice ou se renseigner au 04 92 61 54 50 ou service-culture@sisteron.fr. Gratuit. 2 visites guidées gratuites (15 minutes) à 10h15 et 11h15 du mardi au samedi. Départ de la visite au bureau d'accueil à l'intérieur de la cathédrale. En cas de cérémonie ou manifestation, la visite pourra être annulée.
Sisteron était un des plus anciens évêchés de Haute Provence au même titre que ceux de Digne et de Senez. Datant du XII^e^ siècle, la cathédrale Notre-dame et Saint-Thyrse est certainement l'un des plus grands édifices religieux de Provence. Elle recèle la mémoire du passage des bâtisseurs venus de Lombardie en passant par les Alpes ainsi que de l'époque où Sisteron abritait un évêché. À l'intérieur, vous découvrirez des toiles de maîtres, un superbe maître-autel datant du XVIII^e^ siècle et un retable du chœur (XVII^e^) encadrant deux toiles de Nicolas Mignard. À voir !

LA CITADELLE DE SISTERON
✆ 04 92 61 27 57
Voir page 11.

MUSÉE DU SCOUTISME BADEN-POWELL
6, rue de la Mission
✆ 06 75 71 94 21
claudine.faure0233@orange.fr

Fermé de septembre à juin. Ouvert en Juillet et août : les mardi, jeudi et samedi de 9h30 à 12h30 et de14h30 à 18h. Toute l'année : visite possible sur rendez-vous. Gratuit. CB non acceptée. Boutique.
Lord Robert Baden-Powell (1857-1941) a fondé le scoutisme mondial en 1907. Ouvert en 1994, par Mr Lorenzi alors président de l'association Scout Appel, ce musée en est la mémoire vivante. Trois salles pour près d'un siècle d'histoire du scoutisme. Le musée est aussi un lieu de rencontre et d'étude sur le sujet.

■ MUSÉE TERRE ET TEMPS
6, place du Général-de-Gaulle
✆ 04 92 61 61 30
musee.terre.temps@sisteron.fr
Fermé d'avril à septembre inclu et les dimanche et lundi. Ouvert d'avril à septembre inclus, du mardi au samedi. Pour les horaires 2019, se renseigner par mail ou téléphone. Visite libre gratuite pour les pariculiers et gratuite sur réservation pour les groupes. Boutique d'artisanat local.
Ce musée, installé dans la chapelle des Visitandines du XVII[e] siècle, se situe au chevet de la cathédrale Notre-Dame-des-Pommiers. Il est géré par le service culturel de la commune. Un aménagement muséographique retrace l'évolution de la notion de temps à travers la présentation d'instruments, d'objets et de documents souvent rares, parfois uniques. Un pendule de Foucault ainsi qu'une reproduction de la clepsydre Al Jazari (horloge hydraulique perse du XII[e] siècle) sont ainsi ses pièces maîtresses. De plus vous pourrez admirer ses collections permanentes.

■ PROMENADE DANS LA VALLÉE DU JABRON
Sortez de Sisteron côté sud, direction Digne-les-Bains et prenez la direction vallée du Jabron sur la gauche.
Accessible toute l'année en voiture ou à moto, vélo...par la D 946. Gratuit.
La rivière du Jabron prend sa source au col de la Pigière, non loin de Montbrun-les-Bains, et se jette dans la Durance, légèrement en aval de Sisteron. Empruntez la route et longez la rivière dans sa vallée, au pied de la montagne de Lure. Faites un crochet par Valbelle sur les flancs de Lure et admirez le cirque de Saint-Pons et sa chapelle rupestre. Le site est grandiose, alternant entre falaises et forêts. Ensuite faites une halte à Noyers-sur-Jabron et montez voir le vieux village et l'église Notre-Dame-de-Bethléem, construite au XII[e] siècle. Saint-Vincent-sur-Jabron, Curel ou Montfroc méritent également le coup d'œil. Vous pouvez même poursuivre jusqu'aux Omergues afin de profiter de son environnement sauvage et de sa nature préservée. Une magnifique petite vallée qui a su garder le charme d'antan !

Le couvert

■ AU ROMARIN
103, rue Saunerie
✆ 04 92 34 88 04
romarinkarine@gmail.com
Ouvert toute l'année. Fermé 1 semaine en octobre. Du mercredi au lundi et les jours fériés le midi et le soir. Plat du jour 14 €, Formules du jour (EP ou PD) 18 €, menu du jour (EPD) 21 €, menu-carte 31 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.
Sous les parois de granit de sa salle voûtée à la décoration champagne, le restaurant Au Romarin propose une petite carte avec des plats à base de produits frais : déclinaison d'agneau de Sisteron, poissons en lotte... et délicieux desserts maison. Tout est cuisiné en faisant la part belle aux produits locaux, et la carte varie en permanence selon le marché et l'inspiration du chef. Le service est sympathique et vous pourrez faire, ici, une agréable halte.

■ BISTROT DE LA MAIRIE
18, avenue des Arcades
✆ 04 92 61 31 60
lebm@orange.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert du mardi au dimanche midi hors saison et 7/7 en saison. Réservation recommandée. Menus de 10 € à 15 €. Suggestion du jour : 19 €. Vin au verre. Pizza : 9 €, maxi format : 10 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.
Petite faim, s'abstenir ! Ici, c'est copieux et bon. Le Bistrot de la Mairie, le BM, comme on l'appelle communément est une adresse à retenir pour la qualité de ses produits et son excellent rapport qualité/prix. Noëlle, Rosy et Jean-Philippe vous accueillent comme à la maison. Aussi, les habitués sont nombreux à venir prendre place dans cet espace chaleureux à l'ambiance moderne. Le pizzaiolo est diplômé de l'Ecole de Pizzaiolo de France. Inutile de rajouter que les pizzas sont savoureuses et que le choix est grand. Sur la carte encore, des salades/repas, des viandes avec filet de bœuf au foie gras, pieds et paquets à la sisteronnaise, du poisson avec la pêche du jour ou les saint-jacques en brochette. Les pâtes sont elles aussi maison. La spécialité du mois : tagliatelle dans la meule de parmesan. Des planches terre et mer, montagnarde, camembert au four. Ce jour, assiette de tapas, paupiette de veau accompagnée de linguine et moelleux au chocolat. Excellent ! Le tout s'accompagne d'une belle cave à vins. Comme toutes les bonnes adresses, mieux vaut réserver !

■ BRASSERIE DES ARCADES
4, avenue des Arcades
✆ 04 92 61 02 52
♿
Ouvert toute l'année. Restauration tous les midis. Menus de 13 € à 15 €. Menu enfant : 7,50 €. Menu du Pays 22 €.
Une institution sisteronaise ! Emilie au service toujours souriante et classe, Michel en cuisine, toujours le mot pour rire et Marc le patron, absent ce jour là. Dans cette belle brasserie tout a été refait à neuf dans un style moderne. Grands tableaux aux murs. Sièges confortables. Accueil familial. De nombreux habitués. Ce jour sur le menu du Pays : assiette de charcuterie, salade de chèvre chaud et pieds et paquets sisteronais. Sur la carte, grand choix de salades, bruschettas, pâtes, poissons et viandes. Parmi les desserts : tarte tatin ou encore fondant au chocolat. Les plus : sur le pouce, sandwichs chauds ou froids sans oublier la grande terrasse avec une vue imprenable sur la majestueuse citadelle. Excellent accueil !

LE MAS DES SAVEURS
55, place Paul-Arène
✆ 04 92 61 01 83
sebastienrochel@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Hors saison fermé dimanche soir, lundi et mercredi soir. En saison ouvert 7j/7. Menus de 24,50 € à 35 €. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 10,50 €. Vente de foie gras. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Une grande terrasse ensoleillée en après-midi avec un parking juste devant, en plein centre-ville : l'accès au Mas des Saveurs est aisé. C'est ici que Sébastien Rochel a posé ses valises après être passé par plusieurs établissements, notamment par la Bonne Étape voisine. Le chef cuisine les produits locaux de saison et change sa carte trois fois par an. Le plat du jour, quant à lui, change au quotidien. L'agneau de Sisteron est la signature de l'établissement, décliné sous toutes ses formes : pieds paquets d'agneau, agneau aux épices. Les plats sont savoureux. Les desserts sont classiques mais très bien élaborés : mention spéciale pour le délice aux marrons. A déguster sans modération : le foie gras marbré poivre et sel, pomme rôtie et sirop de Porto confectionnée par le chef, ou encore le cappuccino de lentilles au fois gras et lardons fumés. Une cuisine semi-gastronomique des plus raffinée. A noter la vente à emporter de foie gras maison pour lequel Sébastien Rochel a été récompensé par un prix au Concours des foies gras des Challenges Culinaires.

RESTAURANT LE QG
NOUVEAU
54, rue Saunerie
✆ 07 87 97 87 00

Ouvert 7j/7. Menus de 10 € à 13,50 €.

Le QG a élu domicile dans la rue Saunerie il y a peu de temps. Notre jeune et sympathique Nicolas est partout à la fois, en salle et au piano. Sa carte est en deux volets avec burgers chèvre et miel, raclette, toastinette et une cuisine plus traditionnelle avec faux-filet, entrecôte, côte d'agneau de Sisteron, andouillette et filet de poulet au curry. Tout est fait maison, même les frites à base de produits frais. La viande vient du boucher du coin et le pain du boulanger pas loin. Vous prendrez place dans une grande salle toute en longueur à l'ambiance rustique pour une partie et moderne pour l'autre avec vue sur le plan d'eau, la roche de la Baume et la Durance. Accueil chaleureux garanti !

RESTAURANT LE SEGUSTERO
Val de Durance
7, allée des Frênes
Le-Plan-Roman
✆ 04 92 34 75 59
www.le-segustero.fr
reservations@le-segustero.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h ; le dimanche de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menu unique à 32 € (le soir et le dimanche midi uniquement). Carte : 22 € environ. Menu enfant : 13 €. (à 18 € et 22 € – Entrée + plat ou plat + dessert. et 22 € – Entrée + plat + dessert -). Vin au verre. Salade repas + 1 café : 11,90 €. Plat du jour + 1 dessert + 1 café : 15,90 €, uniquement le midi. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Au cœur de la zone commerciale Val de Durance se trouve une ancienne bergerie pleine de charme en pierres apparentes et fraîchement réhabilitée. Le chef Nicolas Bremond a créé ce lieu chaleureux en 2015. Le Segustero offre ainsi deux salles de restaurant dont une réservée à l'accueil des groupes, séminaires et fêtes familiales. Il y propose une cuisine traditionnelle bistronomique élaborée à partir de produits frais et une carte qui change à chaque saison. Ses spécialités : le foie gras maison finement accompagné et l'agneau de Sisteron sous toutes ses formes. Toutes les pâtisseries sont élaborées sur place par Laura le chef. Des formules express sont proposées le midi. Côté décoration, le style est simple et épuré mêlant le bois, la pierre sèche et l'acier avec pour résultat un mix particulièrement réussi de moderne et d'ancien. L'été, une terrasse ombragée est à votre disposition, midi et soir. Des animations en soirée sont proposées tout au long de l'année. Une belle adresse à découvrir ou redécouvrir !

LA VILLA D'ESTE BURLE
11, rue Sainte-Ursule
✆ 04 92 31 86 76

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Plat du jour : 10 €. Carte uniquement, de 12 à 24€. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Christophe et Sandra Burle vous accueillent cordialement toute l'année dans leur restaurant-pizzeria. Comme son nom l'indique, la Villa d'Este fait la part belle à la gastronomie italienne. Parmi les spécialités, ne manquez pas les Pennes de la Villa d'Este : un gratin de penne cuit au feu de bois avec de la mozzarella, de l'emmental, du speck (un jambon italien) et de l'aubergine grillée. Mais aussi un grand choix de pizzas, quelques plats de poissons et entrecôtes pour satisfaire tous les goûts et appetits. La salle, accueillante, offre une vue panoramique sur le rocher de la Baume et le plan d'eau. De nombreuses animations et la bonne humeur communicative de l'équipe finissent d'assurer le succès de l'établissement. Mieux vaut réserver !

Le gîte

LA CITADELLE
126, rue Saunerie
✆ 04 92 61 13 52
www.hotel-lacitadelle.com
lanouvellecitadelle@free.fr

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h. 35 chambres (dont certaines simpes avec des salles de bains communes et d'autres équipées tout confort). Chambre double de 46 € à 76 €. Demi-pension (à partir de 75 € en basse saison). Petit déjeuner : 8 €. Parking inclus. Salle de bains et sanitaires partagés. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (prix moyen à la carte : 19 €. Menus de 22 € à 30 €). Terrasse.

L'emplacement est idéal pour les vues qu'il offre. Certaines sont époustouflantes sur le défilé de la Durance et ses magnifiques strates minérales et verticales ou, en levant la tête le surplomb de la Citadelle. Le restaurant-bar, au rez-de-chaussée avec grande terrasse aux beaux jours, permet de se restaurer sur place tout en profitant des vues. La carte est traditionnelle régionale.

■ **LE PATIO DE SOPHIE*****
208, rue Droite
✆ 04 92 68 42 10
www.lepatiodesophie-sisteron.com
lepatiodesophie.sisteron@gmail.com
Ouvert toute l'année. Sept chambres et suites de 26 m² à 44 m² de 99 € à 154 € la nuit. Petit déjeuner 13 €.
Cette adresse se résume en un seul mot : magnifique ! Face à la citadelle de Sisteron, l'élégance et le charme d'une maison de caractère. Sophie a réuni deux maisons anciennes, un petit palais provençal au cœur du quartier historique qui puise sa beauté dans des escaliers somptueux, de vieilles portes sculptées, des mosaïques, des tomettes et des poutres à foison. Le patio atypique baigné d'un puits de lumière donne accès aux 7 chambres et suites tout confort à la décoration chic et tendance. Sophie est décoratrice, ceci explique cela. Les plus : excellents petits déjeuners, dîner sur réservation, accueil chaleureux. Magique !

■ **LE TIVOLI**
21, place René-Cassin
✆ 04 92 62 26 68
www.hotel-tivoli.fr
tivoli.sisteron@free.fr

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 16 chambres. Chambre double de 65 € à 73 € ; suite à partir de 120 €. Petit déjeuner : 10,50 €. Garage : 6 € (et 4 € pour les motos ; gratuit pour les vélos). Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Terrasse.
Idéalement situé dans le centre de Sisteron, sur le chemin qui monte à la citadelle, l'hôtel possède des chambres coquettes. On se sent bien dans cet endroit d'autant que l'accueil est charmant. Il bénéficie d'une jolie terrasse sur laquelle vous pouvez prendre votre petit déjeuner en toute quiétude dès que le temps le permet. A découvrir sans hésiter !

Campings

■ **CAMPING LES PRÉS HAUTS****
44, chemin des Prés-Hauts
✆ 04 92 61 19 69
www.camping-sisteron.com
contact@camping-sisteron.com

Ouvert de début avril à fin septembre. 135 emplacements (et 10 locations). Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 22 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 305 € à 560 € la semaine ; mobil-homes pour 6 personnes de 330 € à 615 €. Hors saison : réservation auprès de l'office de tourisme au 04 92 61 36 50. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €). Aire pour camping-cars. Animations. Terrain de beach-volley, boulodrome aménagé, table de ping-pong, terrain de sport, barbecue collectif.
Ce camping municipal est idéalement situé en bordure de Durance et à proximité de la ville et de ses commerces ainsi que de ses multiples possibilités de sorties ou de visites guidées. Une escale pratique à prix mini et à confort maxi, avec piscine, pataugeoire et nombreux jeux pour les petits et les grands. En saison, des animations vous permettront également à passer d'agréables soirées.

Emplettes

■ **BOUCHERIE COLETTE ET MANUEL**
46, rue Droite
✆ 04 92 61 00 44
www.boucherie-colette-manuel.fr
Fermé dimanche et lundi. Ouvert de 7h à 12h30 et de 15h à 19h15.
Attention, vous êtes ici chez le président des bouchers des Alpes de Haute Provence ! Qualité et artisanat ne sont pas de vains mots. Colette et Manuel donnent l'exemple de l'excellence depuis vingt deux ans. Sur l'étal : l'agneau de Sisteron, le porc label Rouge d'Auvergne, le porc noir de Bigorre, le veau de lait de Corrèze, le bœuf limousin...Manger peu, manger bien, telle est la devise. La quasi totalité des produits sont faits maison. Ici encore, une page traiteur en collaboration avec Dominique Ménager, médaille d'or olympique de sculptures sur légumes. Un coin épicerie fine avec une jolie sélection de vins. En projet : la livraison de viande à domicile avec traçabilité... la suite au prochain épisode. Un savoir-faire en héritage !

■ **PÂTISSERIE LES AMANDINES**
131, rue de Provence
✆ 04 92 61 02 49
patisserielesamandines@orange.fr
Fermé dimanche après-midi et lundi. Ouvert de 7h30 à 19h non stop.
Ce salon de thé, pâtisserie, glacier, chocolatier a pignon sur rue depuis plus de trente ans ! Difficile de choisir lorsque tout est bon. Goûtez à la brioche sisteronaise, vous nous en direz des nouvelles. C'est sous les mains expertes d'Olivier Beltramini que se confectionnent les chocolats. La viennoiserie est pur beurre. La recette du panettone, Olivier la tient d'un pâtissier italien venu sur place pour le former. Dans cette belle pâtisserie encore, où tout est fait maison, des confitures aux goûts originaux comme celle au citron fenouil ou au potiron épices. L'été, place est faite aux glaces artisanales. Graziella vous accueille toujours avec le sourire. Le plus : organisation des grands événements de la vie. A retenir !

■ **LE PETIT JABRON**
310, route de Noyers
✆ 04 92 62 89 89
lepetitjabron.pagesperso-orange.fr/
contact@lepetitjabron.info
Vente à la ferme : du lundi au vendredi de 7h à 11h30 et de 13h30 à 16h ; samedi et dimanche de 7h à 11h30. Marché de Sisteron, samedi et mercredi, de 7h à 12h30. Marché de Saint-Auban, dimanche de 7h à 12h30.

Installée depuis 1984, la famille Donneaud élève dans cette ferme plus de 200 chèvres provençales et fabrique un fromage de qualité. Produit phare : le petit Jabron, du nom de la rivière qui coule près de la ferme et se décline au poivre ou à la sarriette. Excellent ! Elle élabore aussi un fromage similaire au Banon et d'autres fromages comme la Galette des Templiers (enrobage paprika et marc de raisin) ou encore l'Olivia qui est un mix de fromage de chèvre et de crème d'olive. Un vrai régal ! De plus, l'accueil est toujours cordial.

LA TASTE
224, rue Droite
✆ 04 92 61 28 99
thierry.agniel@hotmail.fr
Hors saison, ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. En saison, ouvert non stop de 9h à 19h.
La Taste fête sa trente cinquième année et ses produits régionaux, rigoureusement sélectionnés par Thierry le maitre des lieux, sont toujours d'aussi bonne qualité. Véritable caverne d'Ali Baba, cette épicerie fine provençale répond à tous les goûts et à tous les budgets. Au choix : vins fins, apéritifs, liqueurs, senteurs, cosmétiques, céramiques, cadeaux d'entreprises. Thierry est intarissable et de bons conseils. Une adresse à découvrir ou redécouvrir.

Dans les environs

Turriers

Situé à 1 040 m d'altitude sur une crête surplombant les vallées et entouré de montagnes, le charmant petit village de Turriers compte environ 350 habitants. Il est situé dans l'Unesco Géoparc. En vous promenant dans le village, ne ratez pas la magnifique église Saint-Antoine et les ruines du donjon ; montez également à la croix des Baumelles, une table d'orientation vous permettra de mettre un nom sur les sommets environnants.

Aubignosc

HÔTEL-RESTAURANT LA MAGNANERIE
RN 85, Les Fillières
✆ 04 92 62 60 11
www.la-magnanerie.net
lamagnanerie04@orange.fr
Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche midi et soir. Menus de 17 € à 27 €. Menu enfant : 15 €. Plat du jour : 12 €. Vendredi midi aïoli 12 €. Vendredi soir, soirée latine 20 €.
Cet accueillant hôtel de charme, au cœur des Alpes de Haute Provence, s'est doté récemment d'un restaurant Côté Bistro, où l'on déguste une cuisine bistronomique de terroir à base de produits frais. La carte change au fil des saisons. Le tout à des prix abordables. Vous prendrez place dans une très belle salle lumineuse, moderne sur tons de gris ou encore dans le jardin aux beaux jours. Parmi les entrées : escargots gros gris élevés à Forcalquier au beurre d'ail et de persil. Sur la carte encore : daube ou civet du chasseur et sa trilogie de carottes, pieds et paquets, gambas flambées au pastis. Au dessert, une déclinaison autour du kiwi. Le tout s'accompagne d'une belle carte des vins rigoureusement sélectionnée. Pour celles et ceux qui voudraient poursuivre leur séjour, sur place neuf chambres dont deux suites. Une adresse qui mérite qu'on s'y attarde. Excellent accueil !

Bayons

Après le franchissement d'un étroit et profond défilé vous entrez dans le large terroir de Bayons. Le 26 juillet 1492, une coulée de boue emporta la moitié du village, tuant sur son passage bêtes et villageois, et stérilisant les terres. Bayons se redressa pourtant et en 1777, la communauté racheta les droits seigneuriaux pour la somme alors énorme de 60 000 livres. Quelle force de vie ! Le meilleur témoignage de ce passé courageux, de la richesse et de l'importance du bourg, de sa foi aussi, c'est l'église de Notre-Dame, datant du XI[e] siècle, qui vous l'offre. Il en est peu de plus grandes, de plus majestueuses en Haute-Provence si l'on excepte les cathédrales de Digne et de Sisteron. Elle a été classée monument historique dès 1891. Bayons fait partie également des communes les plus boisées du département, avec 44 % de son territoire constitué de forêts. Elle fut un haut lieu de production et de distillerie de lavande fine. Aujourd'hui, l'agriculture est surtout orientée vers l'élevage.

LE MASSIF DES MONGES
Accès libre toute l'année. En hiver l'enneigement peut rendre l'accès difficile. Renseignements auprés de l'office de tourisme de Sisteron (tel : 04 92 61 36 50).
Terre secrète, d'espace et de lumière, le massif des Monges s'offre à tous ceux qui sont passionnés de randonnées ou de géologie. Les Monges dévoilent aussi la richesse des faune et flore exceptionnelles de ce massif des Alpes du Sud. C'est également une terre qui accueille les bêtes l'été : elles viennent par milliers en transhumance brouter l'herbe des pâturages encadrés de belles forêts. Hameaux et villages se sont installés ici dans un respect quasiment religieux de la nature. On pourrait parler d'espaces infinis, d'horizons immenses, de crêtes aux formes douces suspendues au ciel mais on pourrait aussi évoquer un désert du bout du monde aux étendues solitaires, aux pentes abruptes, aux vallées encaissées et reliefs tourmentés ! Ce massif, culminant à 2 115 m, jouxte un ensemble d'autres monts aux altitudes voisines et offre un panorama unique avec vues sur la Cloche de Barles (1 900 m), la Tête Grosse (2 032 m), l'Oratoire (2 071 m), le Clos Ginoux (2 112 m), et enfin la Laupie (2 025 m).

CAFÉ-RESTAURANT LA CASCADE
Rue de la Cascade
Le Forest-Lacour
✆ 04 92 68 30 07
restaurantlacascade04@outlook.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi. Basse saison : le mardi, le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 18 €. CB non acceptée.
Fred et Christelle ont repris ce café-restaurant en 2016. Les recettes savoureuses varient chaque jour et le vendredi, c'est aïoli ! Tous les jours vous pourrez choisir entre 2 entrées et 2 plats à l'ardoise car Fred, le chef, travaille des produits locaux et de saison. Le dimanche et les jours fériés les plats sont plus élaborés. La carte propose des

© Lionel MONTICO

Les toits rouges de la ville vus du haut des remparts de la citadelle de Sisteron.

viandes bœuf, agneau ou porc provenant d'élevages bio ou en agriculture raisonné. Même chose pour le maraîchage de saison. Une adresse comme il n'y en a plus beaucoup, avec en prime, une belle vue sur la cascade et, aux beaux jours, 2 terrasses en plein air. Régulièrement Fred propose également des journées à thème (paella, choucroutes...) Ici le menu est copieux, à un prix raisonnable et Christelle assure le service avec bonne humeur et convivialité. Vous n'y serez pas déçu par une halte réparatrice !

Entrepierres

■ **LE DOMAINE D'ARAGON**
✆ 04 92 62 80 35
www.domainearagon.com
contact@domainearagon.com
Ouvert toute l'année. Du 1er nov. au 31 mars, ouvert sur RDV. Du 1er avril à début juillet, le mercredi et le samedi (se renseigner pour les horaires) L'été, ouvert du mercredi au vendredi de 10h à 18h (se renseigner pour le programme). Gratuit jusqu'à 3 ans. Accueil enfants. Visite guidée. Aire de pique-nique.
Dans cette ferme pédagogique perdue dans les collines à 6 km seulement de la sortie de l'autoroute Sisteron sud, venez vivre, en famille ou entre amis, une expérience authentique : la bio diversité aux quatre saisons. Un espace naturel exceptionnel de cinq hectares au pied du massif des Monges. Une ferme agricole bio en cultures de petits fruits pour déguster de bons produits. Deux espaces muséographiques à découvrir : Au pays des Ânes et Notre mère la Terre. Les visites guidées avec Marie, agricultrice paysanne, vous feront partager sa passion de la biodiversité. Le Sentier Naturaliste bilingue, entre nature et agriculture, est un parcours ludique et culturel autour du domaine. Un programme tout au long de l'année pour grands et petits, familles, groupes et individuels. Des installations abritées sont conçues pour vous recevoir par tous les temps. Pour les horaires, les tarifs et les jours d'ouverture, rendez-vous sur le site internet. Génial !

Salignac

■ **LA PALÉO-GALERIE DE SALIGNAC**
Le Mardaric
✆ 06 52 63 79 72
salignac04.fr/tourisme/musee/paleogalerie@orange.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours en juillet-août de 10h à 13h et de 15h à 19h. En septembre, ouverts les vendredi, samedi et dimanche de 10h à 13h et de 15h à 19h. Hors saison : visite guidée sur rendez-vous pour des groupes à partir de 10 adultes. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. CB non acceptée. Visite guidée.
C'est l'œuvre d'un passionné, Luc Ebbo, qui livre ici tout son savoir, sa passion et son incroyable collection de fossiles, ammonites géantes et fossiles d'animaux marins, dans une mise en scène minimaliste mais pertinente au sein de ce musée-galerie d'art, intime et convivial. Luc saura vous captiver tant il aime à partager sa passion. Un travail minutieux, si détaillé qu'on a l'impression que certains animaux reprennent vie. Magique, scientifique et artistique !

Le Caire

Lorsque vous annoncez que vous vous rendez au Caire et que cela ne vous prendra que peu de temps, il est possible que vos amis ouvrent grands leurs yeux, doutant de votre sens géographique. Et pourtant, le Caire est bel et bien un mini-village de 75 habitants situé dans les Alpes-de-Haute-Provence. Doté d'une fantastique et non moins vertigineuse via ferrata (son pont suspendu dans le vide en est la principale attraction), le Caire tire son nom de l'occitan *cairoun* signifiant « pierre rocheuse ». On y visite notamment l'église Saint-Michel du XVIIe siècle et on y admire le paysage de verdure riche en fruits, spécialement en pommes, la richesse locale. Le Caire, c'est surtout sa via ferrata, à ne manquer sous aucun prétexte pour les mordus de sensations fortes.

■ **OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL LES HAUTES TERRES DE PROVENCE**
Maison du Tourisme
✆ 04 92 68 40 39
www.hautesterresprovence.com
contact@hautesterresprovence.com

Du 15/03 au 30/06, tous les jours de 8h30 à 17h30. Fermé de 12h à 14h en semaine. Du 01/07 au 31/08, tous les jours de 8h30 à 17h30. Du 01/09 au 15/12, tous les jours de 8h30 à 17h30. Fermé de 12h à 14h en semaine.Du 16/12 au 14/03 de 8h30 à 17h30. Fermé samedi et dimanche. Fermé de 12h à 14h en semaine. Label Tourisme & Handicap.
Au cœur de l'Unesco Géoparc de Haute-Provence, le bureau d'information de l'Office de tourisme des Hautes Terres de Provence vous fournira toutes les informations pour découvrir ces Hautes Terres de Provence. Amateurs de randonnées, de via ferrata ou d'autres sports, mais aussi amateurs de produits du terroir et de bonnes adresses, l'équipe vous accueille cordialement tous les jours. La maison du tourisme propose également des séjours thématiques. Point d'accès public à Internet et gestion des accès à la via ferrata (avec vente de billet et location d'équipements adaptés.

■ **VIA FERRATA DE LA GRANDE FISTOIRE**
Maison du Tourisme
✆ 04 92 68 40 39
www.viaferrata-alpes.com
contact@hautesterresprovence.com
Label Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Ouvert de début décembre à mi- mars, du lundi au vendredi. Ensuite : 7 jours sur 7. Accès : 6,50 €. Location équipement complet : 15,50 €, ou d'équipement partiel : 4 € (à réserver au préalable). Chèque Vacances.
Que les amateurs de sensations fortes n'hésitent pas à parcourir la Via Ferrata de la Grande Fistoire. Perchée à 250 m de hauteur, elle comporte une passerelle de 60 m de long. L'accès se fait en autonomie pour les sportifs confirmés. Pour les débutants, accompagnés d'un guide, ils pourront également découvrir cette randonnée du vertige. Il faut avoir le cœur bien accroché, mais l'aventure en vaut la peine. Attention ! il est dangereux de s'engager dans la via ferrata sans matériel alpin adapté et sans parfaite connaissance de son utilisation. Respectez le sens de l'itinéraire et n'en sortez pas. Pour réserver et disposer de la liste des guides et moniteurs d'escalade disponible, s'adresser à l'office de tourisme qui gère sur place cette belle via ferrata.

La Motte-du-Caire

Au fin fond des Alpes-de-Haute-Provence s'étendent les territoires encore préservés des Hautes Terres de Provence qui rassemblent une vingtaine de villages perchés à des altitudes variant de 600 m à plus de 1 200 m. Bordés par la Durance à l'ouest et au nord, et côtoyant les environs de Sisteron au sud, les cantons de La Motte-du-Caire et de Turriers se distinguent par une tradition agricole qui maintient une vie rurale autour de l'agriculture céréalière et fruitière, ainsi que de l'élevage. Environ 3 200 habitants résident à l'année dans de tout petits villages – des hameaux, parfois – qui ont conservé toutes leurs traditions. Pour l'Histoire, La Motte-du-Caire fait partie des gros bourgs que les comtes de Provence tenaient à garder jalousement sous leur influence. La peste bubonique, le passage dévastateur de Raymond de Turenne qui pilla et ravagea le pays, les guerres de Religion et la Révolution ne laissèrent que quelques vestiges dans la région. Rien n'abattit jamais cependant ces villages de l'arrière-pays, et les XVII[e] et XVIII[e] siècles furent des périodes de prospérité. L'autarcie était alors de règle : tout ou presque était produit sur place depuis le plâtre rouge pour bâtir les maisons en passant par la laine, les cordes de chanvre, le miel et jusqu'à l'huile de noix et le vin. De ce bel équilibre rompu par la révolution industrielle s'ensuivit l'exode rural. Mais la ténacité des agriculteurs fut telle que dès 1960 l'agriculture s'intensifia grâce à l'irrigation et à l'aspersion donnant un nouveau visage à ces campagnes authentiques. Il faut parcourir patiemment cette région d'histoire et admirer sa beauté, loin de toutes formes de pollution et d'agression contemporaines. Vous constaterez très vite que les hôtels et restaurants sont rares dans la région mais l'accueil des quelques maisons d'hôtes et gîtes est chaleureux. Pour des vacances inoubliables sur une terre sauvage.

■ **LE CAFÉ DE LA POSTE**
Place Pied-de-Ville
✆ 04 92 68 30 54
Ouvert toute l'année. Fermé le lundi. Ouvert en haute saison du mardi au dimanche. Il est préférable de réserver (indispensable en basse saison). Menu unique à 14 €. Plat du jour : 8,50 €. Plat du jour, grillades le midi, pizzas le soir. Animations. Réservation préalable recommandée par téléphone ou SMS.
Ce café-restaurant-pizzeria, le seul du pays, devrait vous permettre de vous désaltérer ou de déjeuner d'un plat du jour le midi réalisé en fonction des produits de saison. Il se transforme en pizzeria le soir avec un beau choix et le jeudi midi c'est l'aïoli ! Le rapport qualité/prix est particulièrement compétitif. L'ambiance y est très conviviale, en particulier lors des soirées karaoké ! Malheureusement ses jours et heures d'ouverture sont très aléatoires en particulier hors saison où il ne répond ni au téléphone, ni aux SMS indispensables pour réserver !

■ **LA MAISON DES HÔTES**
Le Village
94, rue de la République
✆ 04 92 68 42 72
www.sejour-nature-provence.com
info@sejour-nature-provence.com

Fermé de toussaint au 1[er] week-end de février. Ouvert 7/7 le reste de l'année. 5 chambres (et un dortoir pour 4 pour 15 places maximum). Parking inclus. Salle de bains partagée. Et sanitaires partagés pour le dortoir. Moins de 12 ans, nuitée : 15 €, 1/2 pension : 28,50 €. Adultes, nuitée avec petit-déjeuner : 31,50 € par personne pour 2 personnes. Demi-pension : 50 € par personne pour 2 personnes. Pique-nique : 10 €. Restauration (table d'hôte uniquement pour 1/2 pension). Terrasse.

L'accueil d'Ingrid et Marc est familial et la table d'hôtes d'Ingrid, qui respire la Provence, réserve bien des découvertes. On mange y bien tout en s'instruisant. Si vous vous régalez de pieds et paquets ou d'alouettes sans tête, vous dégustez aussi des plats à base de plantes sauvages comestibles, lorsque la saison s'y prête. Les menus sont à base de produits locaux, de circuits courts et bio ou du jardin. Un régime crétois, ou méditerranéen, toutes en saveurs, pour que repas rime avec santé etéethique, grâce à une sélection de producteurs qui respectent la vie animale. Côté activité, vous serez à proximité des trois tyroliennes de la Via Ferrata, du Sentier des Contes, du plan d'eau de Sisteron et de nombreux chemins de randonnées tracés… par le maître des lieux (durée : 2h à 5h, en fonction de votre énergie). Marc, accompagnateur de moyenne montagne, propose aussi de nombreux séjours à thème autour de ses sujets de prédilection : les faune et flore locales.

Château-Arnoux – Saint-Auban

C'est sur la rive droite de la Durance, en amont de sa confluence avec la Bléone, que se situe l'agglomération Château-Arnoux-Saint-Auban. Le vieux village de Saint-Auban commença à se développer aux abords de l'actuel château aux XV^e^ et XVI^e^ siècles. Au début du XX^e^ siècle, le complexe industriel Otofina de Saint-Auban a marqué l'histoire de la commune. Avec plus de 5 000 habitants, l'agglomération formée par le regroupement de Château-Arnoux et de Saint-Auban constitue désormais la 4^e^ ville des Alpes-de-Haute-Provence. Centre international de vol à voile, elle est riche en événements culturels. Ne pas manquer, entre autres, son festival de jazz ! Aujourd'hui, son château Renaissance abrite la mairie. Construit au début du XVI^e^ siècle par Pierre de Glandevès, il est flanqué de quatre tours. Son parc, aménagé en arboretum, est magnifique.

OFFICE DE TOURISME DU VAL DE DURANCE

Ferme Font-Robert
Avenue de la Bastide
✆ 04 92 64 02 64
www.valdedurance-tourisme.com
info@valdedurance-tourisme.com
Du 01/04 au 30/06 et du 01/09 au 31/10 : du lundi au samedi matin 9h à 12h et de 14h à 18h. Du 01/07 au 31/08 : du lundi au dimanche matin de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Du 01/11 au 31/03 : du lundi au vendredi 9h à 12h et de 14h à 18h. Base de locations de VTT, sur réservation, pendant les horaires d'ouverture.
L'office de Tourisme du Val de Durance est associé à celui de Provence Alpes de Digne-les-bains, auquel vous pouvez vous adresser en cas de fermeture. Il abrite également l'espace de locations de VTT.

LA BONNE ÉTAPE

Chemin du Lac
✆ 04 92 64 00 09
www.bonneetape.com
contact@bonneetape.com
Qualité Tourisme. Maître Restaurateur. Maîtres Cuisiniers de France. Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Fermé du 01/01 (au soir) jusqu'au au 14 février. Du mercredi au dimanche le midi à partir de 12h (dernier service à 13h30) et le soir à partir de 19h30 (dernier service à 21h30). Réservation recommandée. Menus de 75 € à 115 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 19 €. Formule : 35 € (brunch une fois par mois un samedi matin). Et aussi tous les jours en semaine menu de midi à 35 €. Menu du jour au «bistrot Au Goût du Jour» : 19,50 € (plat + dessert + 1 verre de vin + café) ; 10 € pour les – de 12 ans. Cours de cuisine, pâtisserie le samedi après-midi sur réservation. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Le porte-drapeau de la gastronomie de haut vol en Haute Provence, et qui plus est étoilé, se trouve ici à la Bonne Étape, dans cette illustre maison de la famille Gleize qui perpétue le culte de l'excellence malgré le renouvellement des générations. Pour vous régal quelques plats issus de la carte : salade de perdreau à la lavande, chou vert et chou rouge, radis noir ou filet de daurade sur un lit de brandade, poireau et pomme de terre, huile émulsionnée aux herbes et encore riche bouillon de haricots coco, jus de groseille, foie gras de canard poêlé… Les desserts concluront parfaitement ce moment de pur plaisir gustatif : entremets chocolat framboise, croustillant praliné et la fameuse crème glacée au miel de lavande dans sa ruche… Le tout librement inspiré des saisons et de la récolte issue du grand jardin potager situé sur le domaine. Une superbe étape, assurément !

L'ENDROIT

2, chemin de l'Oratoire
✆ 04 92 36 39 24
Ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 14h + vendredi et samedi soir. Menus de 12,50 € à 19 €. Plat du jour : 8,90 €.
Venez prendre place dans une belle salle lumineuse aux grandes baies vitrées et à la décoration moderne. Marine vous fait découvrir sa cuisine traditionnelle suivant les saisons et à base de produits du terroir. Ce jour : duo de terrines de poisson et faux-filet sauce au poivre. Sur la carte, foie gras mi-cuit et ses toasts, poulpes sautés en persillade ou, pour les amateurs de viande, magret de canard sauce au poivre, pour finir par une rose de tarte aux pommes. L'accueil est attentionné. Les enfants sont les bienvenus. Le plus : les plats copieux.

AU GOÛT DU JOUR

14, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 04 92 64 48 48
Fermé du 1^er^ janvier au 14 février. Ouvert 7j/7. Menu enfant : 10 €. Suggestion du jour : 19,50 € (entrées 8 €. Plats de 12 à 15 €. Dessert de 5 à 8 €).
Le Bistrot de la Bonne Étape a tout pour plaire ! C'est une cuisine de terroir que vous propose ici le chef dans un cadre agréable et chaleureux à l'ambiance provençale. L'assiette met en avant les produits du marché et du jardin. Ainsi, elle voit défiler les saisons sans fausses notes. Le plus difficile, c'est de choisir, tellement tout est bon. Salade de calamars persillés au parmesan, poisson du marché, longe de porc à la moutarde, pièce de bœuf sauce au poivre, et pour terminer moelleux au chocolat ou encore nougat glacé au miel de lavande. Du pur maison ! Le plus : excellent rapport qualité/prix tout comme l'accueil.

PIZZERIA LA CASA MIA
10, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 04 92 62 63 96
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Fermé dimanche et lundi. Carte uniquement de 10 € à 13,50 €. Pizzas en vente à emporter : 9 €. Terrasse. Four à bois dans la salle, Parking.
Depuis plus de 5 ans, Valérie vous accueille chaleureusement et avec le sourire dans sa pizzeria authentique avec un four à bois en fond de salle pour la cuisson savoureuse des pizzas par Christian le pizzaïolo. Vous pourrez vous installer dans sa salle intimiste rustique, mais au goût du jour ou sur son agréable terrasse, aux beaux jours, pour y savourer une de ses délicieuses pizzas (une quinzaine au choix) ou bien des lasagnes : bolognaises, végétariennes... En dessert, tiramisu, panna cotta, profiteroles, glaces vous permettront de terminer sur une note sucrée. Pour accompagner, un vin de Provence est servi au verre ou en pichet. Ajoutons que le service de Valérie est efficace (et rapide si vous le souhaitez). Bref, une pizzeria à l'excellent rapport qualité-prix.

■ **LE STENDHAL**
Centre Simone Signoret
Route de Manosque
✆ 04 92 64 45 56
eric.vuoso@orange.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi midi ; du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 24 € (a midi, formules (entré-plat ou plat-dessert) à 12,50 € et menu à 15€). Carte de 10 à 15 €. Menu enfant : 8,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (réceptions, séminaires). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Expositions, concerts.
Au Stendhal, on peut aller manger une cuisine traditionnelle, mais pas seulement... Situé au cœur du pôle culturel (cinéma et théâtre) de Château-Arnoux, ce restaurant vous propose une carte avec des salades (chèvre chaud, landaise, gourmande...) et des plats simples et bien réalisés tels un risotto aux fruits de mer et crevettes, escalope de saumon au vert (sauce aux blettes) ; marmite de la mer ; filet de carrelet au jus de crustacés... La carte change régulièrement quatre fois par an. Le service est attentionné et rapide. En été, la grande terrasse est bien agréable. Des soirées sont ponctuellement organisées tout au long de l'année. Le cadre est moderne et le mobilier résolument contemporain dans une salle toute de rouge et noir revêtue (Stendhal oblige !). Cosy, elle est parfaite pour passer un agréable moment de détente avant de se payer une toile.

■ **LES CHAMBRES DE CAMILLE**
Les Petites Filières – RN 85
✆ 04 92 34 72 52
www.chambresdecamille.fr
info@chambresdecamillle.fr
Petit déjeuner inclus. Chambre double 55 € pour deux personnes petit déjeuner compris. Chambre familiale de 3 à 4 personnes de 70 € à 85 €, petit déjeuner compris.
Depuis 2016, le bien renommé restaurant l'Oustaou propose aussi des chambres d'hôtes. Dans cette ancienne et authentique ferme toute de pierres vêtue, venez passer un séjour agréable dans l'une des belles chambres simples ou doubles. Le confort et l'espace sont au rendez-vous. Toutes sont équipées de grands lits, de salle de bain avec douche à l'italienne, vasque, miroir, WC, sèche-cheveux et sèche-serviettes. Toutes encore ont accès à la wifi gratuite ainsi qu'à la télévision par TNT. Les draps et le linge de bain sont fournis. Les plus : le bon rapport qualité/prix, l'excellent accueil et la mise à disposition d'un lit pour bébé gratuitement.

■ **HÔTEL DU LAC****
12, allée des Érables
✆ 04 92 64 04 32
www.hotellerie-du-lac-04.com
contact@hotellerie-du-lac-04.com
❄
Ouvert toute l'année. D'octobre à mai, de 7h à 21h du mardi au vendredi et de 8h à 21h du samedi au lundi. De juin à septembre, de 7h à 22h du mardi au vendredi et de 8h à 22h du samedi au lundi. Accueil jusqu'à 22h (en été) et fermé tous les jours entre 11h et 15h. Chambre double de 54 € à 59 € ; chambre triple de 64 € à 69 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Garage : 4 € (gratuit pour les motos et vélos. Parking gratuit en face de l'établissement). Soirée étape : 73 € avec restaurant au choix parmi 5 restaurants de Château-Arnoux. Chèque Vacances. Animaux acceptés (4 €). Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.
Sylvain vous accueille dans son hôtel familial au bon rapport qualité/prix. Sa devise : « Notre hospitalité est un art de vivre », tout est dit ! A cela s'ajoute une équipe de professionnels à votre service pour vous aider à passer un séjour agréable. Les chambres sont équipées d'une salle de bains privative, d'une télévision par satellite avec toutes les chaînes nationales et la TNT et bénéficient d'une connexion wi-fi gratuite. L'hôtel met gracieusement à votre disposition des quotidiens. Le petit déjeuner continental est servi sous forme de buffet à volonté. Idéalement situé sur la route Napoléon entre Digne et Sisteron et à 3 km d'une sortie de l'autoroute A 51, cet hôtel entièrement rénové sera une étape commode d'un soir ou de plusieurs jours pour visiter Château-Arnoux et ses environs.

Les Mées

Sur la rive gauche de la Durance, les Rochers des Mées font penser de loin à une procession de pénitents. C'est le nom populaire qu'on leur a donné. Impressionnants – certains peuvent atteindre une hauteur de 100 m –, ce cortège est LA curiosité du coin. Ciselés par l'érosion, ces alignements de dents rocheuses dont certaines mesurent plus de 100 m de haut, ne manquent pas de faire penser à une procession de moines... pénitents ! Les rochers sont constitués d'un mélange de galets, de sable et de grès formés il y a 25 millions d'années. Il est le résultat de la dissolution de blocs calcaires arrachés par d'anciennes rivières provenant des massifs proches, lorsque la faille de la Durance se souleva au cours d'une catastrophe naturelle. La légende raconte que ce sont de véritables moines qui furent pétrifiés autrefois par Saint-Donnat qui voulait les punir d'avoir regardé un groupe de sarrasines prisonnières qu'on désirait chasser du pays ! Un sentier vous permet de faire le tour des Mées en 2 heures

30 environ. Ne manquez pas non plus de les admirer éclairés, la nuit. Mais Les Mées, c'est aussi la commune des Alpes-de-Haute-Provence qui possède le plus d'oliviers, notamment vers Dabisse. Son huile, réputée, a une saveur fortement fruitée. Elle bénéficie d'une AOP. Au Moyen Âge, grâce à la présence de deux prieurés (celui de Paillerols dépendant de l'ordre de Chalais et celui de Saint-Michel, dépendance de Ganagobie de l'ordre de Cluny), l'olivier s'y est développé quantitativement et qualitativement : les moines apportant en effet énormément de soins et d'attention à sa culture. A voir également, l'église des Mées dont la première construction semble dater de la fin du XIV[e] siècle, appelée Notre-Dame-de-l'Olivier depuis l'an 1400. prouve l'importance de l'olivier dans ce pays de Haute-Provence

■ **OFFICE DE TOURISME**
16, boulevard de la République
✆ 04 92 34 36 38
lesmees.04@orange.fr
Ouvert du mercredi au samedi matin : 9h – 12h / 14h30 – 17h30En juillet et août : horaires étendus.
Cet Office de tourisme est associé à l'Office inter-agglomérations de Digne-les-Bains auquel vous pouvez vous adresser en cas de fermeture.

Autre adresse : + Point d'information à l'aire de repos située sous les rochers des Pénitents en direction de Digne.

■ **MINI-ÉCOMUSÉE DES PIGEONNIERS DE HAUTE-PROVENCE**
Le Mas des Pins
Les Bourelles
✆ 04 92 34 04 80
www.moulinarizzi.com
accueil@moulinarizzi.com
Ouvert toute l'année et selon la disponibilité des propriétaires. Gratuit. Visite libre du pigeonnier et Visite guidée du moulin à huile, sur rendez-vous. Boutique.
En Haute-Provence, les pigeonniers sont nombreux et variés selon les terroirs et leur époque de construction. Les premiers datent du XVI[e] siècle, les derniers du XIX[e] siècle. Ils apportaient à leur propriétaire les pigeonneaux, une viande excellente, et la colombine, engrais puissant employé pour les cultures exigeantes. Le pigeonnier des Bourrelles est particulièrement important. Récemment restauré par ses propriétaires, l'association les Amis des Mées y a installé dans la pièce basse un mini-écomusée des pigeonniers de Haute-Provence. Dans la partie haute, les pigeons continuent d'y vivre et d'y roucouler.

■ **LA MARMITE DU PÊCHEUR**
Boulevard des Tilleuls
✆ 04 92 34 35 56
www.lamarmitedupecheur.com
lamarmitedupecheur@hotmail.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Ouvert du jeudi au lundi de 11h45 à 13h30 et de 19h45 à 21h30. Réservation recommandée, possible par internet. Menus de 39 € à 76 € (à 85 € pour le menu dédié à la truffe. 30 € le menu végétarien). Carte : 35 € environ. Menu enfant : 20 €. (entrée + plat + fromage + dessert : 26 €. Entrée + plat ou plat + dessert : 20 €). Bouillabaisse : 60 € par personne, minimum 2 personnes uniquement sur commande. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Laure et Christophe Roldan ont cédé la place à deux de leurs collaborateurs. Depuis janvier 2019, Roman Maldonado, et Vincent Pelea vous reçoivent avec toute leur équipe dans le joli décor contemporain de cet ancien moulin restauré avec goût. Le menu terre-mer vous propose aussi bien des filets de rouget de roche laqué au safran, épinards frais, sablé curry, jus de bouillabaisse qu'une raviole ouverte de jarret de bœuf, gambas, bouillon de pot au feu, petits légumes, oignons frits. Vous pourrez également déguster de succulentes Saint-Jacques à la plancha/topinambour « croustifondante », huile d'olive fumée, écume aux parfums de sous-bois, jus corsé, truffe noire, sorbet mandarine feuille, gingembre et la fameuse bouillabaisse, spécialité de la maison à commander à l'avance. Une des adresses sûres du département que ce restaurant semi-gastronomique. Le service est à la hauteur de la cuisine : excellent !

■ **CAMPING LE LITTLE CARPE DIEM – LES OLIVETTES*****
Hameau Les-Pourcelles
✆ 04 92 34 18 97
www.campinglesolivettes.com
contact@campinglesolivettes.com

Ouvert de Pâques (fin avril) à fin septembre. Réservation recommandée. Accueil de 14h à 19h. Terrain de 1,5 ha. 38 emplacements. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 50 €. Tarifs selon emplacement (avec ou sans douche, lavabo, coin cuisine privatifs), et saison. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (tenus en laisse, tatoués et vaccinés. 2,50 € par jour). Produits locaux en vente à l'accueil. Barbecue, piscine, boulodrome, table de ping-pong, terrain de badminton.
Ce camping a changé de gérance en avril 2018. Sa légère modification d'appellation reflète bien la philosophie de son accueil actuel : « le luxe en toute simplicité » des années précédentes est complété par une certitude de séjour en toute sérénité. Pour cela vous pourrez profiter d'un environnement parfaitement entretenu au milieu de beaux oliviers tri-centenaires, d'emplacements spacieux (120 à 140 m²), et de bâtiments parfaitement entretenus bien intégrés dans leur environnement ainsi que d'un accueil attentif prodigué par le personnel qui connaît bien la région. A souligner : les emplacements équipés de sanitaires ou de coins cuisine privatifs et l'engagement en faveur de l'environnement qui se traduit par une attention particulière portée à l'aménagement paysager et aux économies d'énergie. Un lieu hors du commun.

■ **CENTRE ÉQUESTRE LA FENIÈRE**
La Deymière
Route d'Oraison
✆ 04 92 34 34 60
www.feniere.com
info@feniere.com
Suivre le fléchage en panneaux blancs et en forme de tête de cheval.
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 8h à 18h. Promenade à partir de 35 € (1 heure) et 12 € pour la promenade en main (poney tenu).

Cette très belle école d'équitation encadrée par des moniteurs diplômés d'État dispose d'un label qualité. Elle propose chevaux et poneys pour des leçons et des promenades tous publics. Des stages pour enfants et adolescents sont organisés avec hébergement en gîte ou en tipi, durant l'été. Un village indien est également installé sur place avec cuisine d'été et terrasse. De nombreuses animations sont proposées par le centre équestre et des événements organisés chaque année au sein du manège couvert. Nouveauté 2019, des promenades en calèche dans les oliviers, pour 4 à 6 personnes, avec dégustation d'huile d'olive. Un lieu pour les passionnés.

MIEL ET UNE TENTATIONS
Chemin des Varzelles
✆ 06 75 54 46 25
www.mieletunetentations.com
mieletunetentations@gmail.com
Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 18h ; le vendredi de 15h à 18h. Livraison possible.
Ils sont apiculteurs depuis des générations. Pendant que Christophe et Pierre prennent soin des ruches et des abeilles, Delphine s'occupe du développement commercial de la marque Miel et Une Tentations. Les miels de crus traditionnels sont tous récoltés en France et mis en pot aux Mées ainsi que des miels bio, tous originaires du Piémont italien. Ni mélangés, ni pasteurisés, ils sont tels que récoltés à la ruche. Ce qui permet de leur conserver toutes leurs qualités gustatives et leurs vertus. Miels de romarin, d'acacia, de châtaignier, de lavande sont récoltés aux époques de floraison correspondantes. Certains possèdent une IGP. Chaque miel a une couleur, une texture et une palette de goûts très spécifiques. N'hésitez pas à en déguster plusieurs en multipliant les occasions de le faire, que ce soit au petit déjeuner, au dessert avec un fromage blanc, au goûter dans du lait chaud ou le soir dans une tisane... Vous trouverez également dans la boutique de nombreux autres produits à base de miel dont vous ne soupçonniez même pas l'existence ! Que ce soit pour le goût et la cuisine ou pour les soins du corps, n'hésitez pas, le miel s'avère vite indispensable !

LE MOULIN DES PÉNITENTS
La Chauchière
Route d'Oraison
✆ 04 92 34 07 67
www.moulin-des-penitents.fr
cooperative.oleicole@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ces horaires risquent d'être perturbés durant les mois de novembre et décembre pour la saison des olives. Livraison possible (visite du moulin et de l'espace musée sur réservation par tél. ou par mail). Bidons metaliques, bouteille en verre, bidons en d'huile d'olive artisanale à partir de 7,80 € les 25 cl et 13,50 € les 50 cl. Egalement conditionnées en litre, 3 litres, 5 litres...Et aussi tapenades, tartinables.....
Une coopérative vendant exclusivement l'huile d'olive de propriétaires de Haute-Provence. Vous trouverez les divers crus et assemblages en vente au détail dans sa boutique sur place avec de nombreux autres produits dérivés de l'olive. Sur place également vous pourrez visiter son musée de l'olivier et déguster les divers crus à son bar à huile. La visite du moulin se fait sur réservation préalable pour les groupes comme pour les particuliers. Vente et expédition, sur place comme en ligne par internet, en France comme à l'étranger.

MOULIN FORTUNÉ ARIZZI
Le Mas-des-Pins
Route d'Oraison
✆ 04 92 34 04 80
www.moulinarizzi.com
accueil@moulinarizzi.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche matin d'avril à fin septembre. Il est préférable de téléphoner avant pour prévenir de votre venue. Livraison possible.
Si le petit village des Mées est aujourd'hui connu jusqu'à New York, c'est grâce à elle. L'huile d'olive du moulin Fortuné Arizzi a en effet séduit les seize juges de la première Olive Oil Competition de la mégapole. Avec sa médaille d'or, elle peut se targuer d'être « la meilleure huile d'olive de France ». Un prix qui récompense un travail de longue haleine, car ici, l'olive n'est pas un produit, c'est une passion (née en 1970 !). Désormais, ce producteur récoltant cultive près de 8 000 oliviers (soit 28 hectares) en agriculture raisonnée. Des variétés locales, l'aglandau et la picholine, mais aussi une originaire d'Italie, la frantoio dont les huiles sont assemblées après avoir été extraites par première pression à froid. Dans son cadre de verdure, le domaine est entièrement dédié à l'huile : sentier botanique, moulin, et même salle vidéo avec projection d'un film de 14 minutes sur leur production dans lequel vous pourrez voir notamment la pollinisation des oliviers du domaine qui se fait par hélicoptère !

Peyruis

Peyruis est dominé par les vestiges de son château féodal démantelé pendant la Révolution. Les restes de son enceinte sont imposants et témoignent de l'existence passée une véritable forteresse. Dans le village qui a conservé son charme d'antan, vous découvrirez de jolies rues piétonnes, des ruelles étroites aux maisons perchées et de nombreuses fontaines dont les eaux de source déversent une fraîcheur bienfaisante durant les chaleurs estivales. L'église Saint-Nicolas du XV[e] siècle abrite une nef romane superbement rénovée.

Le couvert

AUBERGE LES GALETS
Quartier Pont-Bernard
RN 96
✆ 04 92 35 27 68
www.auberge-les-galets.fr
aubergelesgalets@orange.fr
♿
Fermé lundi midi, samedi midi et dimanche soir. Carte : 39 € environ. Maitre restaurateur. Terrasse.
Nous voici dans le restaurant de l'Auberge les Galets, dans une salle conviviale et moderne avec vue sur la piscine. L'assiette est du terroir à base de produits frais. Ce jour :

escalope de foie gras poêlé aux pommes et raisins sautés avec jus de viande aux noix, pavé de lotte chapelure d'avoine avec un risotto de quinoa compotée de choux rouge et pistou d'herbes. Pour finir, une délicieuse banane flambée aux épices avec glace rhum raisins maison et tuiles craquantes. La qualité de l'adresse est à la hauteur de ce maitre restaurateur qui sait ravir les papilles des grands comme des petits. Une halte s'impose !

LES QUATRE SAISONS
1, avenue de la Libération
✆ 04 92 68 11 85
celinepessin@hotmail.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 10,50 € (en semaine le midi). Si non, carte (de 14 à 23 €). Paiement par chéques, chèques restaurant, cartes bancaire, espèces. (sauf chèques vacance et la carte American Express). Petite terrasse aux beaux jours.
Dans une ancienne grange ce restaurant pizzeria vous accueille dans une jolie salle moderne aux murs de pierres apparentes et abritant dans un angle le four à pizzas. Le chef, Thomas Pessin, un passionné, vous propose un beau choix de pizzas, cuites bien sûr au feu de bois, avec des garnitures cuisinées, mais aussi des loup, dorade entiers, de l'agneau de pays.... ou un risotto végétarien. En été, vous apprécierez un burger à l'italienne ou une grande et belle salade repas. La carte à base de produits frais et de saison est renouvelée régulièrement toutes les 4 semaines et fait la part belle aux producteurs de la région. A ne pas manquer : la souris d'agneau confite ou encore la mousse au chocolat chaude et son huile d'olive aromatisée à la mandarine, tous deux cuits au feu de bois. Les desserts sont d'ailleurs aussi beaux que bons. Un lieu où règnent la passion pour la cuisine de Thomas et la convivialité de Céline à l'accueil.

Le gîte

AUBERGE LES GALETS**
Quartier Pont-Bernard
RN 96
✆ 04 92 35 27 68
www.auberge-les-galets.fr
aubergelesgalets@orange.fr

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h. 12 chambres (plus 8 chambres de luxe à la Villa). Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking fermé inclus. Chambres à l'auberge de 59 € à 89 €. A la Villa de 89 € à 110 €. American Express, Chèque Vacances. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (maître restaurateur). Tv satellite.
Pour une halte colorée et un séjour confort, l'Auberge des Galets vous accueille dans une bâtisse ancienne que l'on voit de loin grâce à sa façade rouge. Vous serez placé d'emblée dans une ambiance amicale et familiale. 12 chambres grand confort et décorées par thème sont à votre disposition, l'occasion de vous évader à Marrakech, Cuba ou en Terre d'Afrique et de découvrir des ambiances acajou, galet, ambre, bambou, ébène... Une belle adresse avec en plus une piscine extérieure chauffée et un parking surveillé. Confort et services sont au rendez-vous. Et si vous souhaitez monter en gamme, l'établissement possède une villa avec huit chambres de luxe. De quoi contenter tous les voyageurs.

LES GRANDES MOLLIERES
Route de Mallefougasse
Monfort
✆ 04 92 68 11 41
www.lesgrandesmollieres.com
cathy.ratier@wanadoo.fr

Clévacances (4 clés). Ouvert toute l'année. 5 chambres (et un gîte : le Pigeonnier). Chambre double 91 € ; studio / appartement à partir de 350 € la semaine ; suite de 99 € à 131 €. Demi-pension : 23 € (le repas par personne, vin compris.). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 37 €. Parking inclus. Tarif nuit enfant de 3 à 10 ans : 17 € ; 1/2 pension enfant : 29 €. Nuit en dortoir : 25 €. Evènements : soirée + repas 25 € vin compris. Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Restauration. Excursions (promenade en calèche possible).
Au pied de la montagne de Lure, ce beau relais de poste du XVII[e] siècle de 650 m², sur 6 500 m² de terrain arboré, est une étape recherchée. On y mange une cuisine de terroir, servie sur la terrasse, en été, avec vue sur toute la vallée de la Bléone et de la Durance. En intersaison, c'est dans la bergerie restaurée, sous la voûte du XIV[e] siècle, que Cathy et Michel vous accueillent depuis 12 ans et vous proposent une cuisine provençale du terroir avec des plats élaborés à base de produits frais tels une savoureuse daube d'agneau (de Sisteron, évidemment) au vin blanc ou encore, une pintade farcie à la tapenade patates douces fricassée de légumes. Pour ceux qui viennent sans cheval, le gîte équestre met à disposition des chevaux dociles, généreux pour découvrir les crêtes les plus escarpées. Dépaysant. Notez également que l'adresse se situe sur le GR653D, chemin qui mène de Compostelle à Rome.

Emplettes

LOTHANTIQUE
7, espace Saint-Pierre
✆ 04 92 68 60 30
www.lothantique.com
info@lothantique.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Livraison possible.
Lothantique, « une plante qui ne pousse que dans les livres » selon Marcel Pagnol, est devenue une marque internationale. Bien que familiale au départ lors de sa création en 1920 au pied de la montagne de Lure. Depuis, cette belle aventure est poursuivie par la famille Vogade. Éditrice de parfums, cette dynamique société produit des savons et bougies qui fleurent bon la Provence. L'usine et son magasin sont installés à Peyruis à l'espace Saint-Pierre, mais il est aussi possible d'acheter ses produits dans les nombreuses boutiques implantées en France et à l'étranger ou encore aussi sur Internet.

■ **LES COMTES DE PROVENCE**
11, espace Saint-Pierre
✆ 04 92 33 23 10
www.comtes-de-provence.com
comtesdeprovence@agronovae.com

Qualité Tourisme. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h. Livraison possible. Visite des ateliers chaque mardi à 9h30 (sauf août). Réservation préalable par téléphone au 04 92 33 23 00 ou par mail. Visite guidée seulement, de 3 à 10 personnes maximum, 2 € par personne, durée de la visite : 1h environ.
Cette manufacture de confitures a été créée en 1986. C'est une entreprise familiale qui réalise des confitures et des produits sucrés à base des fruits du bassin méditerranéen et de sucre pure canne, de façon traditionnelle dans des chaudrons pour optimiser le goût. Confitures, compotes, miels, marmelades comme en Écosse et une gamme bio sont proposés en vente à la boutique ou sur Internet. L'usine se visite une fois par semaine.

■ **MANON CONFISEUR-CHOCOLATIER**
2, espace Saint-Pierre
✆ 04 92 68 00 13
www.manon-confiseur-chocolatier.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h. Ouvert les 3 week-ends avant Pâques de 9h à 12h. Lundi 31 décembre fermeture à 17h00. Fermé les 25, 26, 30 décembre et les 1er, 2 janvier, ainsi que les jours fériés. Livraison possible. Dégustation et visite guidée gratuites de juin à septembre sur réservation préalable par mail ou téléphone.
Dans une boutique circulaire, la maison Manon régale les gourmands de chocolats, nougats, calissons… depuis le XIX^{e} siècle. En 1970, Jean-Paul Manon introduisit le chocolat dans ses productions. Et avec son chef chocolatier, ils créèrent une soixantaine de variétés de chocolats artisanaux renouvelées en partie chaque année. Aujourd'hui Pierre Manon a repris le flambeau familial.Vous craquerez à sa boutique pour les palais d'or, les tuiles en chocolat ou la montdorine, savoureuse demi-clémentine confite fourrée de pâte d'amande et d'écorce d'orange confite trempée-pied dans le chocolat... Si vous n'avez pas le temps de vous arrêter, une boutique en ligne est également à votre disposition.

■ **SAVONNERIE ARTISANALE HENRY PASCHETTA**
Quartier de la Sève, Le Mardaric
✆ 04 92 78 61 02
henryvincent43@gmail.com

Du lundi au samedi de 9h à 17h. De novembre à février, seule la boutique est ouverte, la savonnerie est à l'arrêt (saison du pressage des olives oblige) et rouvre aux visites en février.

La famille Paschetta-Henry possède une entreprise familiale qui continue à faire vivre le terroir et ses traditions, avec 2 moulins. . Si celui d'Oraison, le plus ancien, se consacre à l'huile d'olive et à ses produits alimentaires dérivés, vous pourrez aussi découvrir dans la commune de Peyruis, le deuxième possède une petite savonnerie artisanale qui fabrique entre 3 et 4 tonnes de savons à base d'huile d'olive et d'huile de coco suivant la méthode marseillaise. Résultat ? Une gamme de savons 100 % naturels, sans colorants ni produits de synthèse, particulièrement doux pour la peau et notre planète. Ils s'utilisent aussi bien pour la toilette du visage et du corps que pour le lavage du linge ou en décoration d'intérieure. En visitant cette savonnerie, vous saurez tout de ce procédé traditionnel en 5 étapes. Une belle occasion de s'instruire et de découvrir les différentes senteurs, du classique savon de Marseille en passant par les senteurs lavande ou amande douce. Vous trouverez également toutes les variétés d'huiles d'olive pressées aux moulins ainsi que des produits régionaux comme du miel, de la terrine ou de la tapenade...

Volonne

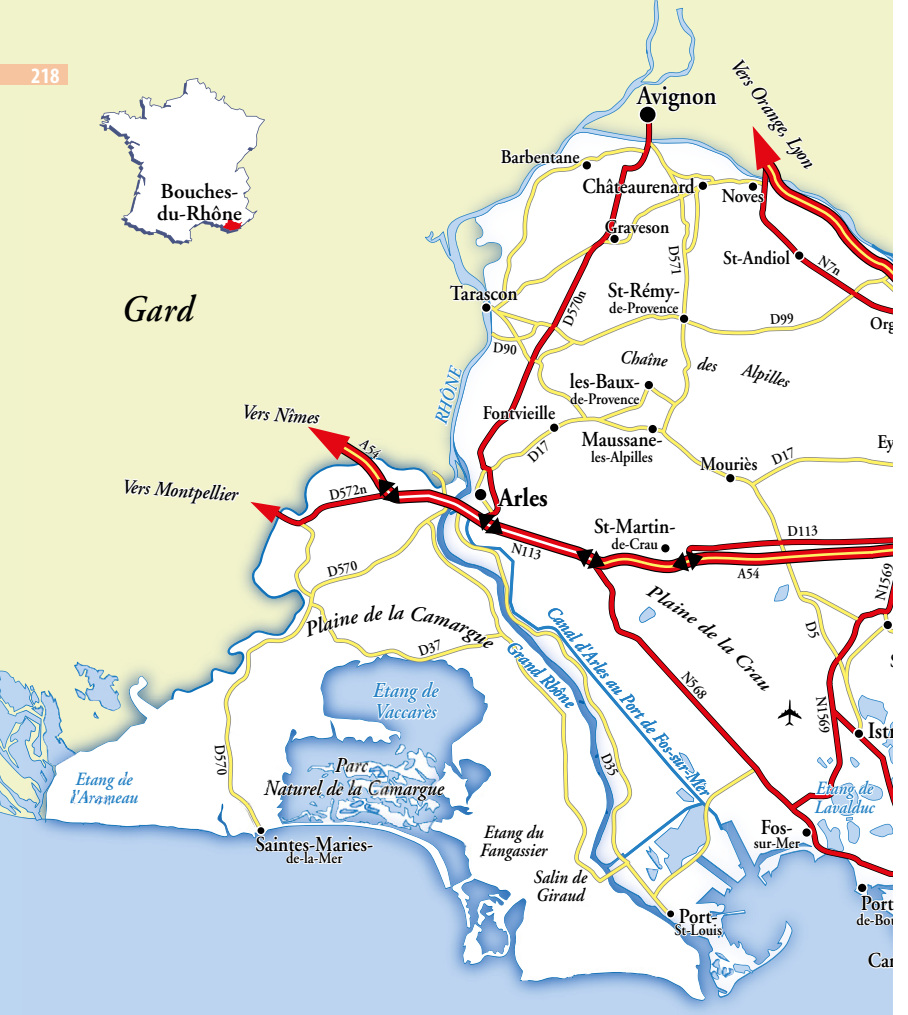
■ **SUNÊLIA L'HIPPOCAMPE*****
7, rue de la Durance
✆ 04 92 33 50 00
www.l-hippocampe.com
camping@lhippocampe.pro
Au départ de Grenoble, prendre l'autoroute A480 puis A51 en direction de Sisteron, puis prendre la départementale D1075 en direction de Sisteron, en empruntant le Col de Lus-la-Croix-Haute. En venant du sud, autoroute A51 direction Sisteron (GAP), sortie Aubignosc. –
GPS : 44° 6′ 22 ″ N / 6° 0′ 56″ E

Ouvert du 27 avril au 13 septembre 2019. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 22 € à 52 €. Les tarifs de la basse à la haute saison comprennent 2 pers., 1 véhicule, 1 caravane, l'électricité et l'égout. Restauration (restaurant et snack). Parc aquatique, jacuzzi, toboggans aquatiques, pataugeoire, animations, clubs enfants.
Le long d'un lac se déploie ce magnifique camping cinq étoiles, à deux pas de Sisteron et à proximité de Volonne. Le domaine s'étend sur onze hectares et offre une ambiance chaleureuse et familiale dans un parc arboré d'oliviers et fleuri. Les emplacements sont spacieux, plats et herbeux. Le parc locatif varie du simple bungalow au mobil-home Deluxe de la troisième génération, répondant ainsi à tous les budgets. Les piscines chauffées, le toboggan aquatique offrent les joies de la baignade. En saison, de nombreux spectacles et animations sont organisés et la fête se poursuit dans la discothèque insonorisée. Une excellente adresse !

BOUCHES-DU-RHÔNE

Marseille.

© S-F – Shutterstock.com



Bouches-du-Rhône

Mer
Méditerranée

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Février 2011

BOUCHES-DU-RHÔNE

AIX-EN-PROVENCE ★★★★

Capitale historique de la Provence, Aix-en-Provence a gardé toute sa splendeur et rayonne à bien des égards pour son patrimoine, ses célèbres calissons, ses festivals et son actualité culturelle. Ville d'eau et ville d'art depuis l'*Aquae Sextiae* de l'époque romaine jusqu'à l'*Ais en Prouvencou* du bon roi René au Moyen Age. Dans une époque souvent qualifiée d'obscurantiste, le comte de Provence y tient une cour raffinée et lettrée. La ville devient un centre culturel et universitaire aux alentours de 1409. Une influence qui ne se démentira jamais à travers les âges. Après le rattachement de la Provence à la France en 1486, le Parlement de Provence y prendra ses quartiers aux dépens de Marseille, la populeuse et la commerçante. La Révolution française sera le point final du rayonnement politique d'Aix-en-Provence. La « belle endormie » sortira progressivement de son sommeil pour retrouver toute son aura. Paul Cézanne, l'enfant de la cité, y rencontrera Émile Zola au collège Bourbon. Le génie et la renommée du peintre vont renforcer l'image de ville d'art. Aujourd'hui Aix-en-Provence est une ville où la douceur de vivre est sans commune mesure, elle attire des touristes en toute saison. Ville universitaire enviée (Lettres, Droit, Économie, Sciences Politiques, Arts et Métiers, Beaux-Arts...), la jeunesse se presse tout au long de l'année dans les ruelles piétonnes et sur le Cours Mirabeau où les terrasses des bars, cafés et restaurants sont autant d'invitations à la *dolce vita* provençale.

■ **OFFICE DE TOURISME D'AIX-EN-PROVENCE**
Les Allées Provençales
300, avenue Guiseppe-Verdi ✆ 04 42 16 11 61
www.aixenprovencetourism.com
1er janvier au 31 mars et 1er octobre au 31 décembre : 8h30-18h du lundi au samedi, fermé dimanches et jours fériés ; 1er avril au 30 septembre : 8h30-19h du lundi au samedi, 10h-13h et 14h-18h dimanches et jours fériés, fermé le 1er mai.
A proximité de la Rotonde et des Allées Provençales, voici un bel outil pour présenter Aix et son pays : service de billetterie, programme des festivals, festivités et manifestations diverses, vente du Pass Cézanne, City Pass Aix-en-Provence, Pass Vignerons, etc. C'est aussi le point de départ de nombreux circuits guidés. S'ajoutent un espace d'exposition, un espace multimédia et toujours une équipe multilingue pour vous informer. Enfin, vous avez sur place une boutique aux couleurs aixoises – Le Comptoir du Pays d'Aix – avec ouvrages sur le pays, plans de ville, artisanat, gourmandises, vins de la région, cartes postales, plaques émaillées ou tee-shirts marqués du blason aixois. Pratique, l'accès au wifi gratuit dans

Le City Pass Aix-en-Provence

Ce Pass est « le bon plan » pour visiter et découvrir la ville d'Aix-en-Provence et le pays d'Aix à votre rythme et à moindre coût. Adaptable selon la durée de votre séjour, trois formules sont proposées : 24, 48 et 72h, tarif adulte ou enfant (3 à 13 ans). Il vous permettra de bénéficier de nombreux avantages dans les principaux sites touristiques et auprès des partenaires sélectionnés par l'office de tourisme.

Le City Pass inclut :

- **L'entrée gratuite** dans 13 sites touristiques incontournables (musées, sites de Cézanne, etc.) ;
- **11 visites guidées** (en haute saison) sur différents thèmes ;
- **Une visite de la ville** avec le petit train touristique ;
- **Des réductions** ou une offre privilège chez une trentaine de partenaires et prestataires (restaurants, vignobles, boutiques, activités etc.).

Le transport gratuit et illimité (pendant la durée du pass) sur les réseaux métropolitains Aix en Bus, Les Diablines (véhicules électriques du centre-ville) et Pays d'Aix Mobilité

Le City Pass Aix-en-Provence, mode d'emploi

Sous forme de carte numérotée, c'est l'office de tourisme qui vous le remet avec un mode d'emploi localisant l'ensemble des sites incontournables. Il suffit de le présenter lors du passage en caisse pour bénéficier de l'offre proposée par le prestataire. Le dépliant est trilingue en français, anglais et espagnol.

- **Toutes les informations** et les tarifs sont accessibles sur https://www.aixenprovencetourism.com/preparer-son-sejour/pass-touristique/

Idées visites guidées

Aix insolite et Libertins et Courtisanes
A la fois guide-conférencier et conteur de rues, Jean-Pierre Cassely propose, du 1er juillet au 30 septembre, de vous faire découvrir Aix-en-Provence de façon insolite. Pleines d'humour et parfois même sulfureuses, ces histoires vous transporteront dans les rues de la cité du roi René, à la découverte des curiosités et des trésors cachés, de Mirabeau en son cours, de Cézanne en ville, Cézanne aux champs, et autres anecdotes des deux Garçons, de Casanova ou du Marquis de Sade ! Un excellent moyen de découvrir Aix sous un autre jour. Jean-Pierre vous propose aussi de sortir du pays d'Aix avec un programme de visites de Marseille, Toulon et Sanary. Il faut bien sûr s'inscrire au préalable.Renseignements et inscriptions au ✆ 06 07 32 10 31 ou à l'office de tourisme.
Site internet : www.provence-insolite.org

les locaux de l'office de tourisme. Quant au site internet, c'est une mine d'informations avec plans à télécharger et agenda des manifestations.

AIX PROVENCE OUTDOOR
✆ 06 70 21 16 30
http://aixprovenceoutdoor.com/
provence.outdoor@gmail.com
Calendrier détaillé et activités expliquées sur le site web. Possibilité de réservation en ligne.
Découvrir Aix et sa région par des activités de plein air, voilà l'idée à développer lorsque Stéphane Couette et Lionel Marchèse se sont associés il y a quelques années. Simples balades ou vraies randonnées encadrées, vous pourrez ainsi sillonner le superbe massif de la Sainte-Victoire ou encore marcher dans les pas de Cézanne avec un parcours retraçant ses paysages peints. Une balade originale a également lieu à la nuit tombée autour du massif. Notons que toutes ces activités sont encadrés par des accompagnateurs diplômés et passionnés. La possibilité est offerte de privatiser une activité également pour un groupe d'amis ou professionnel. Détails et devis sur le site.

ATELIER CARNETS DE VOYAGE
Quatrinaime ✆ 06 28 06 90 10
www.quatrinaime.blogspot.com
Catherine Moullé a deux passions dans la vie : le dessin et sa ville d'Aix-en-Provence. Par ces sorties groupées pour le moins insolites, elle vous propose de sillonner la ville, carnet de dessin et crayons à la main. Le parcours vous permettra plusieurs haltes et de découvrir divers lieux de la ville, que vous pourrez prendre le temps de dessiner. Un vrai plaisir des yeux à retranscrire sur le papier. Et Aix-en-Provence ne manque pas de couleurs, on le sait bien. Ces balades dessinées sont ouvertes à tous, la condition première étant d'être curieux et intéressé. Des sorties sont organisées dans la région et des cours de dessin dispensés à Aix (dates et réservations sur le site).

Pour s'y rendre

GARES SNCF D'AIX-EN-PROVENCE – CENTRE VILLE ET GARE TGV
Place Gustave-Desplaces
✆ 08 00 11 40 23
www.gares-sncf.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 5h à 1h. Gare TGV : Navette bus à destination d'Aix-en-Provence (gare routière) www.lepilote.com toutes les 30 minutes.
Deux gares pour vos déplacements en train à Aix-en-Provence, la gare historique en centre à 200 mètres de la gare routière et la gare TGV Méditerranée située à une dizaine de kilomètres d'Aix en direction de Vitrolles et accessible en autocar depuis la gare routière. Toutes les heures, entre 6h et minuit, des TER relient Aix-en-Provence centre à Marseille Saint-Charles (45 minutes environ). Cette gare dessert aussi Meyrargues, Manosque, Sisteron et Briançon. À savoir : en saison, chaque week-end, hors vacances scolaires, le train des Neiges des Alpes du Sud emprunte cette ligne. Le service information et la billetterie accueillent les voyageurs aux heures d'ouverture, mais vous pouvez retirer vos billets TGV payés sur Internet dans l'une des bornes automatiques de la gare, en vous munissant de la carte bancaire qui a servi à votre réservation en ligne.

Autre adresse : Gare TGV Méditerranée – CD 9 en direction de Vitrolles

Pour y circuler

AVIS
Gare SNCF centre-ville
Place Victor-Hugo
✆ 04 42 65 85 79
www.avis.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h.
C'est l'un des leaders sur le marché, auréolé d'une image de sérieux et de bons services. Fondé en 1946, aux Etats-Unis, Avis dispose de 5 000 agences à travers le monde ! Au-delà de la seule location, les agents d'Avis conseillent et renseignent sur le choix du véhicule, sur les services, les accessoires… De la simple réservation d'une journée à plus d'une semaine, Avis s'engage sur plusieurs critères, sans doute les plus importants. Assurance, large choix de véhicules de l'économique au prestige, petites citadines, berlines équipée, 4x4, cabriolets, minibus. Système de réservation rapide et efficace. Réservations sur avis.fr ou via un conseiller. Possibilité de rendre le véhicule en dehors des heures d'ouverture des bureaux.

Autre adresse : Aix-en-Provence Gare TGV.

SIXT LOCATION DE VÉHICULE
16, boulevard de la République
✆ 04 42 24 31 84
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 8h à 13h. Réservation en ligne. Livraison possible.
Pour louer une voiture dans les meilleures conditions, nous vous recommandons Sixt. Pour l'avoir testée à plusieurs reprises, cette enseigne présente partout en France et en Europe cumule les atouts : qualité de service, véhicule irréprochable et dans toutes les gammes de confort, accueil souriant et disponibilité dans les agences, où le personnel est aux petits soins. Très bien placée en tarif, et notamment sur de la location de moyenne et longue durée avec des prix attractifs, c'est la meilleure solution pour vos déplacements ponctuels. Et pour vos vacances, Sixt vous propose des formules parfaitement adaptées à vos besoins, que vous soyez en famille ou que vous voyagiez seul. L'agence travaille en partenariat avec de nombreux hôtels sur la région et met votre véhicule à disposition sur le lieu de votre séjour si vous le souhaitez. La réservation en ligne rapide et efficace vous évitera de vous déplacer.

Autres adresses : 31, boulevard Voltaire, 13001 Marseille ✆ 01 44 38 55 55 • 48, boulevard Rabatau, 13008 Marseille • Aéroport Marseille Provence, 13727 Marignane ✆ 04 42 14 35 30 • Avignon Gare TGV, Place de l'Europe, 84000 Avignon • Gare d'Aix-en-Provence TGV, D9, 13290 Aix-en-Provence ✆ 04 42 65 66 66

Points d'intérêt

ATELIER PAUL-CEZANNE, DIT ATELIER DES LAUVES ★★
9, avenue Paul-Cézanne ✆ 04 42 21 06 53
www.atelier-cezanne.com
infos@atelier-cezanne.com
Lignes 5 et 12 au départ de la Rotonde.
1er avril au 31 mai : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. 1er juin au 30 septembre : tous les jours de 10h à 18h. 1er au 31 octobre : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. 1er novembre au 31 mars : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Fermé : 1er au 10 janvier, 1er mai, 25 décembre et les dimanches de janvier, février, décembre. Gratuit pour les moins de 13 ans, demandeurs d'emploi et handicapés (sur justificatif). Adulte : 6,5 €. Jeunes (de 13 à 25 ans) : 3 €. Visites guidées : se renseigner auprès de l'Office de tourisme. Boutique (librairie).
Une étagère sur le mur, une table, un chevalet... C'est dans cette petite maison au mobilier dépouillé que Paul Cézanne s'enfermait lorsque le temps l'obligeait à s'écarter des pentes de la montagne Sainte-Victoire. Durant les dernières années de sa vie, le peintre y a créé des œuvres majeures, aujourd'hui dispersées dans le monde entier. Les « Grandes Baigneuses » ou le « Jardinier Vallier » sortent de cet atelier. Lieu de pèlerinage ou de curiosité, l'atelier de Cézanne accueille aussi des expositions temporaires et propose des rendez-vous culturels comme la nuit des musées. En vous garant au parking Pasteur (en bas de l'avenue un peu pentue), venez découvrir ce lieu hors du temps !

CARRIÈRES DE BIBÉMUS ★★
3090, chemin de Bibémus
✆ 04 42 16 11 61
www.aixenprovencetourism.com
sites@aixenprovencetourism.com
Accès en bus de ville par la ligne n° 6, arrêt « Les Trois Bons Dieux », puis prendre la navette de bus (détails et horaires des lignes sur www.aixenbus.fr).
Visites organisées par l'office de tourisme. Horaires variables selon saison. Gratuit jusqu'à 13 ans. Adulte : 7,20 €. Enfant (de 13 à 25 ans) : 3,70 €. Tarif navette inclus. Visite guidée (réservation uniquement par Internet. Billets en vente à l'office de tourisme). Stationnement parking Trois Bons Dieux, puis navette jusqu'aux carrières (départ 45 minutes avant l'horaire de visite, 1,20 € en supplément).
De ces carrières d'ocre lumineux, on a longtemps extrait cette pierre dorée qui prend si bien la lumière de Provence. On la retrouve sur de nombreux monuments, édifices et hôtels particuliers d'Aix-en-Provence. Ces carrières, peintes et rendues célèbres par Cézanne, ne peuvent se visiter qu'en partenariat avec l'office de tourisme de la ville, dans le cadre de visites guidées. La visite dure environ 1 heure. Situées entre Aix et Vauvenargues, on s'y rend en navette. Attention, le chemin est escarpé, nécessitant une bonne mobilité. Il est donc indispensable de se munir de chaussures de marche. Une fois sur place, vous admirerez un site naturel de toute beauté.

CATHÉDRALE SAINT-SAUVEUR ★★★
34, place des Martyrs-de-la-Résistance
✆ 04 42 23 45 65
www.paroisses-aixarles.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 18h. Entrée gratuite. Des visites du cloître sont proposées tous les jours.

Cézanne

Ville d'art, Aix-en-Provence est indissociable de Cézanne. L'ombre de l'enfant du pays plane dans chacune des rues et ruelles de la vieille cité. Il faut dire que le peintre de génie est resté toute sa vie fidèle à sa ville natale. De la rue de l'Opéra (où il vit le jour) à la rue Boulegon (où il meurt en 1906), découvrez les lieux qui ont marqué son existence. Le lycée Mignet, théâtre de la rencontre avec un certain... Émile Zola. L'atelier des Lauves, le musée Granet, le café des Deux Garçons sont autant de sites à découvrir au fil de vos pas. Des petits clous en bronze, frappés d'un grand C, jalonnent ce parcours. Enfin, un petit tour du côté de la Sainte-Victoire à la recherche des paysages cézanniens s'impose. Un passage par l'office du tourisme est conseillé, les hôtesses vous proposeront la formule adaptée à vos attentes.

Le circuit des fontaines

Dans une région où l'eau est une ressource précieuse, car rare, Aix a pu compter sur ses nombreuses sources. Utilitaires pour commencer, simple bassin, puits et abreuvoir, les fontaines ont fini par obtenir leur lettre de noblesse à partir du XVII[e] siècle. Véritable ornement du paysage urbain, leur réalisation fut confiée à des fontainiers, des hydrauliciens et des artistes. Plus d'une quarantaine de fontaines publiques jalonnent une ville toujours marquée par l'eau. Parmi les plus belles :

- **La fontaine des Quatre-Dauphins :** l'une des plus charmantes. Ses quatre dauphins arrosent les points cardinaux de la petite place ombragée de beaux marronniers. Le bel hôtel de Boisgelin lui fait face avec élégance. Classée monument historique en 1905.
- **La fontaine des Trois-Ormeaux :** sur la place ombragée des Trois-Ormeaux, elle fut construite en 1632 à l'emplacement d'un ancien puits.
- **La fontaine de l'Hôtel-de-Ville :** construite en 1756, sa colonne romaine fut trouvée sur un site qui depuis, est devenu le parking Pasteur.
- **La fontaine des Fontêtes :** elle se trouve en bas de la place des Cardeurs. Bâtie en 1858, un faune soufflant dans une corne est perché à son sommet.
- **La fontaine de la Rotonde :** c'est en 1860 qu'est érigée cette fontaine monumentale de 32 mètres de diamètre. La Rotonde et ses 12 mètres de hauteur totale marque l'entrée du cours Mirabeau. Le bassin est décoré de douze lions en bronze, de naïades, de cygnes et de dauphins chevauchés par des anges. Le tout est surplombé d'une vasque en fonte, couronnée de trois statues, trois grâces sculptées par Ramus, Ferrat et Chabaud. Elles sont autant d'allégories : la première, la Justice, tourne son regard vers le cours Mirabeau, la seconde, l'Agriculture, est tournée vers Marseille et la troisième, les Beaux-Arts, regarde Avignon. De par ses dimensions, son emplacement et sa splendeur, la Fontaine de la Rotonde est incontestablement le symbole de la ville.

La cathédrale Saint-Sauveur serait bâtie à l'emplacement d'un temple antique dédié au dieu Apollon, ce qui en fait l'édifice le plus ancien de la ville. La tradition chrétienne rapporte que saint Maximin, venu de Palestine, édifia sur le site païen une modeste chapelle en hommage à saint Sauveur. La cathédrale, dont la construction a pris tout de même près de 2 000 ans, arbore de ce fait une diversité architecturale remarquable. Sa silhouette est marquée par le beau clocher carré qui se dresse à 64 mètres de hauteur. Edifié en 1425, ce dernier fut couronné de huit clochetons en 1880. Parmi les ornements intérieurs, le triptyque du *Buisson Ardent* de Nicolas Froment (1476) situé dans la nef baroque. Il est reconnu comme un chef-d'œuvre de la peinture provençale du XV[e] siècle. Cézanne aimait paraît-il s'asseoir pour l'admirer. Afin de le préserver, le triptyque est présenté tour à tour ouvert et fermé selon un calendrier précis. Il est notamment visible lors des plus importantes fêtes religieuses. Entre autres trésors, le baptistère du V[e] siècle remanié à l'époque de la Renaissance. Ses niches murales sont ornées de tableaux du XIX[e] siècle représentant les sept sacrements. Le cloître, superbement restauré, est à voir absolument. La magnificence des lieux sert d'écrin à de nombreuses formations musicales. Une autre façon de découvrir la cathédrale. Depuis 1996, la cathédrale d'Aix est jumelée avec celle de Natitigou au Bénin. L'occasion d'échanges culturels, spirituels et humanitaires entre les deux communautés.

CAUMONT CENTRE D'ART ★★

3, rue Joseph-Cabassol
✆ 04 42 20 70 01
www.caumont-centredart.com
message@caumont-centredart.com

Ouvert de mai à septembre de 10h à 19h (nocturne le vendredi jusqu'a 21h30 lors des expositions). D'octobre à avril de 10h à 18h (pas de nocture le vendredi). Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 13 €. Tarif réduit : 10 €. Livret-jeux enfant gratuit pour les expositions.

Au cœur du quartier Mazarin, l'hôtel particulier Caumont, qui abritait l'ancien conservatoire de musique d'Aix-en-Provence, s'est métamorphosé en un écrin somptueux programmant de prestigieuses expositions. Pour l'inauguration du centre, l'artiste italien Canaletto fut à l'honneur. Fin 2017, *Botero dialogue avec Picasso* a remporté un vif succès L'exposition de l'été 2018 fut consacrée à *Nicolas de Staël en Provence* et c'est *Chagall, du noir et blanc à la couleur* qui a ouvert la saison 2019 ; Caumont programme également des spectacles, des conférences, des rencontres. On flâne dans les jardins à la française avant de passer à la librairie-boutique aménagée en cabinet de curiosité.

FONTAINE DE LA ROTONDE ★★

Pour beaucoup, c'est LE repère de l'entrée vers le centre ancien d'Aix et du cours Mirabeau. En 1860, cette fontaine monumentale de 32 m de diamètre et 12 m de hauteur est érigée, son bassin décoré de 12 lions en bronze, de naïades, cygnes et dauphins chevauchés par des anges ; le tout surplombé d'une vasque en fonte, couronnée de 3 statues, 3 grâces sculptées, allégories de la Justice, tournant son regard vers le cours Mirabeau, la seconde, l'Agriculture, vers Marseille, et la troisième, les Beaux-Arts, vers Avignon. De par ses dimensions et son emplacement, la fontaine de la Rotonde reste le symbole d'Aix, ayant même bénéficié d'une remise en lumière lors des travaux liés au BHNS en 2018.

FONDATION VASARELY
1, avenue Marcel-Pagnol
✆ 04 42 20 01 09 – www.fondationvasarely.fr
ligne 2 arrêt Vasarely.

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 5 à 15 ans) : 4 € (6 € de 15 à 26 ans). Tarif réduit : 6 €. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique.

Artiste franco-hongrois avant-gardiste des années 1960, Victor Vasarely avait créé cette fondation en 1976 pour mettre l'art contemporain à la portée du plus grand nombre et particulièrement des habitants d'un quartier populaire (Jas-de-Bouffan). Populariser l'art moderne ! Fusionner art et architecture, technologie et culture… Valoriser les interactions entre designers, architectes, scientifiques, artistes. Ce centre « architechtonique » aux sculptures « lumino-cinétiques » pensée comme une cité futuriste du bonheur, avait associé ciment Lafarge, verrerie de Saint-Gobain, acier profilé… Cet édifice, classé à l'inventaire des monuments historiques, s'est inspiré de l'architecture Bauhaus. Le bâtiment est composé de seize volumes hexagonaux impressionnants. C'est un écrin grandeur nature, pour les quarante-deux intégrations monumentales de cet artiste, père du cinétisme, qui abrite également une salle consacrée à l'art optique ou opt'art. Cet espace unique, désormais classé espace architectural emblématique du XXe siècle, a bénéficié d'une rénovation en 2013. Des expositions y sont programmées et toujours des visites guidées pour découvrir une œuvre multiple, mais aussi des ateliers interdisciplinaires et des ateliers dédiés aux enfants. La Fondation abrite également le Centre de conservation-restauration des œuvres de Victor Vasarely.

HÔTELS PARTICULIERS DU VIEIL AIX

Aix abrite plus de 150 demeures édifiées entre le XVIe siècle et le milieu du XVIIIe siècle. Celles-ci racontent l'histoire d'Aix, son évolution, ses grandes familles, ses architectes, ses influences... Un patrimoine remarquable et il suffit de lever les yeux pour en jouir ! En partant du haut du Cours Mirabeau, vous découvrez tout d'abord l'hôtel du Poët de 1730, avec sa façade décorée de mascarons. Au numéro 38, l'hôtel Maurel de Pontevès, avec les atlantes qui soutiennent le balcon, spécifiques de l'art baroque aixois. Au numéro 19, l'hôtel Arbaud-Jouques et au numéro 20, l'hôtel de Forbin (1656). On se rate pas l'hôtel de Caumont au 3, rue Joseph-Cabassol, ex-conservatoire de musique et de danse, désormais centre d'art, ni au 12, rue Mazarine, l'hôtel de Marignane. Rue Espariat : au 10 c'est le magnifique hôtel d'Albertas dont la rénovation s'achève, au 6 c'est l'hôtel Boyer d'Eguilles qui abrita le Muséum de 1953 jusqu'à son déménagement au parc Saint-Mitre en 2014. Rue Gaston-de-Saporta, au numéro 17 l'hôtel d'Estienne de Saint-Jean abrite le musée du Vieil Aix et les collections autour des traditions d'Aix et de sa région, dont les Jeux de la Fête-Dieu (paravent du XVIIIe siècle). Poursuivant, on découvre l'hôtel de l'Archevêché (XVIIe siècle), place des Martyrs-de-la-Résistance, où se joue en été le festival d'art lyrique. Au numéro 23, face à la cathédrale Saint-Sauveur, l'hôtel Maynier d'Oppède accueille concerts d'art lyrique et animation littéraire. Un patrimoine vivant !

JARDIN DU PAVILLON VENDÔME
32, rue Célony
✆ 04 42 21 05 78
www.aixenprovence.fr

Ouvert toute l'année. Janvier et février de 9h à 17h30. Mars de 9h à 18h30. Avril de 9h à 19h. Mai de 9h à 19h30. Juin, juillet et août de 9h à 20h. Septembre de 9h à 19h. Octobre de 9h à 18h30. Novembre et décembre de 9h à 17h30.

Une petite grille s'ouvre sur ce jardin à la française du centre ville à proximité des Thermes et du Cours Sextius. Un jardin romantique dont on profite pleinement au moment de la floraison des roses qui embaument la galerie près de l'orangeraie. Une partie du parc est aménagée à la française avec le bassin qui marque le croisement de deux allées et donne la perspective vers l'ancien pavillon de plaisance datant du XVIIe siècle. Il aurait été commandité par Louis de Vendôme, pour y abriter ses amours secrets avec une jeune provençale, la Belle du Canet. Le président de La Molle fit par la suite rehausser la demeure et réalisa son aménagement intérieur avec faste. Le peintre Van Loo y eut son atelier au second étage. Plus tard, la bâtisse abrita le pensionnat de jeunes filles d'une congrégation religieuse. Finalement son dernier propriétaire a légué la demeure à la ville pour qu'elle en fassent un musée. Des expositions temporaires d'œuvres modernes, notamment dans le domaine de l'image numérique et des nouvelles technologies y sont régulièrement organisées. Le jardin possède deux entrées : rue Célony et rue de La Molle. C'est un havre de paix où il fait bon se relaxer sur un des bancs posés le long des allées ombragées.

LA MONTAGNE SAINTE-VICTOIRE

Voir page 15.

MONUMENT JOSEPH SEC
6, avenue Pasteur

Ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 16h30. Gratuit.

Joseph Sec (1715-1794), maître menuisier et un marchand de bois aixois de son état était également jacobin et pénitent gris de confession. Il fit construire un curieux monument jacobin et maçonnique, rare vestige d'une architecture révolutionnaire. Sec a fait appel à un professionnel, vraisemblablement Barthélémy Chardigny, qui a certainement joué un rôle majeur dans la conception du monument, certains bas-reliefs pourraient être de sa main. On distingue la personnification de l'Europe symbole de liberté et celle de l'Afrique symbole de l'esclavage. Une statue représentant la loi trône au sommet de l'édifice. On peut y lire : « Sorti d'un cruel esclavage / Je n'ai d'autre maître que moi / Mais de ma liberté je ne veux faire usage / Que pour obéir à la Loi ». Au pied de la face orientale de ce monument cénotaphe, Sec a placé dans un jardin sept grandes statues du XVIIe siècle d'un grand effet décoratif, sans doute de Pierre Pavillon, représentant des personnages de l'Ancien Testament. Le jardin pavillon est accessible librement aux heures d'ouverture du bâtiment administratif géré par la mairie d'Aix. Assis confortablement sur un banc vous pourrez ainsi admirer le mausolée et les statues. Petite visite à ne pas rater si vous vous garez au parking Pasteur puisque vous passez devant le monument pour vous rendre en ville.

LA MONTAGNE SAINTE-VICTOIRE, AIX-EN-PROVENCE ★★★★

© VICTOIRE©KODAKROME25

La montagne Sainte-Victoire

© 120BPM

Montagne Sainte-Victoire.

© BOBROY20

Montagne Sainte-Victoire.

© 120BPM

Montagne Sainte-Victoire.

MUSÉE DU CALISSON

5380, route d'Avignon
Calisson du Roy René
✆ 04 42 39 29 82
www.calisson.com
visites@calisson.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Visite individuelle libre et gratuite du lundi au samedi. Visite guidée possible pour les groupes à partir de 9 personnes : adultes 5 €/personne, enfants (de 10 à 18 ans) 3 €/personne, gratuit pour les – 10 ans. Dégustation comprise. Sur réservation. Visite guidée. Boutique.

Attenant à la fabrique du Roy René, ce musée est un vrai hommage au calisson, petite friandise emblématique d'Aix-en-Provence ! Connu dans le monde entier, son goût sucré d'amande et de melon confit fait partie du patrimoine et de l'histoire de la ville. Ce récent musée, situé sur la RN7 à une dizaine de minutes en voiture du centre-ville aixois, dévoile l'histoire et les secrets du calisson. Parmi d'autres découvertes, les ateliers de fabrication de calissons et nougats n'auront plus de secret pour vous. Senteurs gourmandes, archives, machines anciennes y témoignent du passé mais aussi du présent, l'entreprise ayant été couronnée par le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV).

MUSÉE DES TAPISSERIES

Palais de l'Archevêché
28, place des Martyrs-de-la-Résistance
✆ 04 88 71 74 15

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Sauf le mardi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h jusqu'au 15 avril et de 10h00 à 12h30 - 13h30 à 18h à dater du 15 avril jusqu'au 15 octobre. L'entrée est de 3€50 jusqu'au 31 décembre. A dater du 1er janvier 2019 : 3€70. Gratuit : chaque premier dimanche du mois.

© H. Maertens

Paul Cézanne 1839-1906, Les Baigneuses, exposé au musée Granet.

L'ancien Palais de l'Archevêché, devenu depuis 1909 le musée des Tapisseries, est un vaste bâtiment composé de quatre ailes encadrant une cour intérieure. Le Palais abrite une riche collection de tapisseries des XVIIe et XVIIIe siècles, réunie par les archevêques : « Les Grotesques » (série tissée à Beauvais vers 1689 d'après les cartons de Monoyer inspirés du style Berain, c'est à dire un décor théâtral où évolue un monde de musiciens, de danseuses et d'animaux), « L'histoire de Don Quichotte » (neuf tapisseries tissées à la Manufacture Royale de Beauvais sur les cartons de Charles Natoire – 1700-1777), « Les Jeux russiens » (quatre tapisseries toutes tissées à la Manufacture de Beauvais à partir de 1769 d'après les cartons de Jean-Baptiste Le Prince). Mécène et directeur de scènes musicales, Gabriel Dussurget y organise en 1949 un festival d'art lyrique dédié à Mozart ; le lieu devint l'un des théâtres de plein air les plus réputés d'Europe. Depuis 1990, le musée des Tapisseries développe une section « arts du spectacle ». Le musée présente également une collection d'art textile contemporain et organise des expositions d'art moderne.

MUSÉE DU VIEIL AIX

17, rue Gaston-de-Saporta
✆ 04 42 91 89 78
www.mairie-aixenprovence.fr

Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi de 11h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Sauf le mardi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h jusqu'au 15 avril et de 10h00 à 12h30 - 13h30 à 18h à dater du 15 avril jusqu'au 15 octobre. Entrée : 3€70. Gratuit premier dimanche du mois.

C'est dans un hôtel particulier du 17e siècle qu'en 1932, le musée d'Histoire de la ville est créé. Plus précisément à l'hôtel Estienne de Saint-Jean, une ancienne demeure aristocratique, dans la jolie rue Gaston de Saporta. On y admire entre autres un majestueux escalier en ferronnerie et des décors colorés. Les collections constituées à partir de dons effectués par la fondatrice du musée, Marie d'Estienne de Saint Jean, évoquent le passé aixois. Mobilier, faïences, santons, objets de compagnonnage, marionnettes de crèche parlante... sont à découvrir avec soin. Autre élément du musée à apprécier : un modello de Gaulli, maquette de son projet pour le baptistère de Saint-Pierre de Rome.

MUSÉE GRANET

Rue Cardinale
✆ 04 42 52 88 32
www.museegranet-aixenprovence.fr
resagranet@agglo-paysdaix.fr
En bus : lignes 1, 3 et 13, arrêt Saint-Jean. Parkings : Carnot ou Mignet, ouverts tous les jours. Accès PMR : 18, rue Roux-Alphéran à l'arrière du musée.

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche de 12h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 18 ans (et premier dimanche de chaque mois sauf en août, septembre et octobre). Adulte : 6 €. Groupe (15 personnes) : 5 € (et tarif réduit). Visite guidée. Boutique. Animations.

Le musée Granet est un ancien palais, sans doute l'un des beaux joyaux culturels aixois. Les collections permanentes vous promènent des Primitifs à la Renaissance, jusqu'aux chefs-d'œuvre d'art moderne de l'exceptionnelle donation Philippe Meyer dont des œuvres -tableaux et sculptures- d'Alberto Giacometti. Outre le *Paysage du Jas de Bouffan* de la donation Meyer, le musée présente neuf autres peintures à l'huile qui jalonnent la carrière de Paul Cézanne, dont le *Portrait d'Émile Zola*. Des expositions d'envergure sont programmées durant l'année, des artistes dont les œuvres sont toujours en lien avec Aix. On visite aussi la chapelle des Pénitents-Blancs jouxtant le musée, elle abrite la collection Planque, superbe, avec près de 300 chefs-d'œuvres de Picasso, Dubuffet, Renoir, Monet, Gauguin.

■ PLACE D'ALBERTAS ★★★

Centre piéton

En haut de la rue d'Espariat, face à la rue Aude, au cœur d'Aix, cette petite place est un vrai bijou. Elle porte le nom d'une famille qui appartenait au 18e siècle au cercle des grandes familles aixoises. En 1724, Henri d'Albertas charge Laurent Vallon de rénover son hôtel particulier. Il achète les maisons d'en face et les fait démolir. Son fils demande en 1742 à Georges Vallon, de créer sur les décombres une place à la hauteur de sa demeure, à l'image des places royales parisiennes. Mais l'opération n'était pas qu'esthétique, il s'agissait aussi d'une opération immobilière puisque Albertas louait les appartements à des particuliers. La fontaine au centre de la place a été érigée en 1912.

■ SITE MÉMORIAL DU CAMP DES MILLES ★★★

40, chemin de la Badesse
✆ 04 42 39 17 11
www.campdesmilles.org
dinesh.teeluck@campdesmilles.org

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 19h (fermeture de la billetterie 18h) sauf les 31/12, 01/01, 01/05, 24/12 et 25/12. Durée de visite : environ 2h30. Gratuit jusqu'à 9 ans (et bénéficiaires du RSA, anciens combattants, enseignant préparant une visite au Site-mémorial, enfants -9 ans, titulaires d'une carte de presse). Adulte : 9,50 €. Réduit : 7,50 € (chômeurs, + 65 ans, étudiants de moins de 25ans, enseignant ne préparant pas de visite au site-mémorial, handicapés). Ascenseurs. Prêt de fauteuils roulants sous réserve de disponibilité. Sièges sur le parcours. Accueil enfants (parcours adapté). Visite guidée (10h45 et 14h45 les samedis et dimanches. Visite individuelle avec audioguides multilingues payante). Restauration. Librairie. Evénements culturels. Parking gratuit en face du site-mémorial.

Seul grand camp français d'internement et de déportation, le camp des Milles est depuis 2012 un musée d'Histoire et des Sciences de l'Homme innovant et unique en France, un lieu d'histoire et de mémoire, chargé d'émotion, à la fois poignant et plein d'espoir, mais en aucun cas sinistre. Un patrimoine historique à double titre (également sur le plan architectural) puisque avant de devenir un camp d'internement, ce fut une tuilerie en 1882 qui participa à l'essor industriel régional et dont l'activité reprit après-guerre, en 1947, pour cesser en 2006. L'usine fut réquisitionnée par le gouvernement français lors de la Seconde Guerre mondiale, 10 000 personnes de 38 nationalités y furent internées entre 1939 et 1942. Plus de 2 000 d'entre elles furent déportées, par le régime de Vichy, vers Auschwitz, dont une centaine d'enfants. Des artistes et des intellectuels, parmi lesquels Max Ernst et Hans Bellmer, y furent internés et certains ont laissé des œuvres visibles notamment dans l'impressionnante Salle des peintures murales. Le parcours muséographique, interactif et richement illustré, permet de comprendre comment les discriminations, les racismes, l'antisémitisme et les extrémismes identitaires peuvent mener nos sociétés au pire et nous donne des axes de réflexion pour agir ensemble pour un monde meilleur. Le camp des Milles, c'est aussi un lieu de partage et de culture avec une programmation annuelle très diversifiée : des ateliers pédagogiques, des conférences et débats, des formations, des événements culturels et artistiques (spectacles vivants, théâtre, lectures, concerts, expositions). Un musée d'idées, citoyen et intergénérationnel, que l'on peut découvrir en famille, les parents ont ici les clefs pour aborder l'histoire avec leurs enfants.

Le couvert

■ 29 MIOLLIS

29, place Miollis
✆ 04 42 93 31 40
29miollis@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 18h30. Service en continu et plats à emporter. Carte : 15 € environ. Plat du jour : 12,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Concerts live régulièrement.

Le 29 Miollis est un peu excentré mais ça vaut le coup d'y monter. Depuis le début, c'est l'une de nos adresses coups de cœur pour son ambiance conviviale, son patron Ludo super sympa et évidemment pour les assiettes savoureuses qu'on y sert. La chef Sylvie (précédemment au Millefeuille) travaille à l'ardoise avec les produits du moment, donc ça change tous les jours, aujourd'hui c'était velouté de potimarron, sole et riz jasmin aux légumes, parmentier de canard et poireau en cassolette, les accompagnements sont toujours élaborés avec des légumes de saison ou oubliés. Dans la véranda, sur la terrasse ou à l'intérieur, il fait bon se poser au 29.

■ LA BASTIDE DU COURS

43-45, cours Mirabeau
✆ 04 42 26 10 06
www.bastideducours.fr

Ouvert tous les jours. Petit déjeuner de 7h30 à 12h. Repas en service continu de 12h à minuit. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 38 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 18,90 € (entrée/plat ou plat/dessert, midi et soir, sauf week-end et jours fériés). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Une chambre adaptée. Accueil des groupes. Terrasse.

Une adresse incontournable du cours Mirabeau. On fait escale dans cette bastide en voyageur ou en touriste depuis 1807. Confort bourgeois et raffinement s'accordent avec une belle carte de cuisine provençale (mais pas seulement) orchestrée par le chef Denis Ehrhart. Ainsi la poêlée de supions, les pieds paquets cuisinés à l'ancienne, la souris d'agneau confite ou le dos de cabillaud à la plancha, émulsion au corail d'oursin, bourgeoise de légumes. Parmi les valeurs sûres des desserts, le pain perdu sur lit de crème anglaise. La carte des vins est agréable et le service efficace, souriant. La terrasse est l'une des plus agréables du Cours Mirabeau. Même en hiver, on s'y installe sous la chaleur des radiateurs-lampes. Service non stop, menu ou croque-monsieur, petit déjeuner jusqu'à midi, coupe de champagne et tapas… Et, bien entendu, La Bastide du cours c'est aussi un hôtel qui vous offre la possibilité de résider sur le cours Mirabeau, dans l'une des onze chambres ou suites de charme au style provençal. *So chic* !

LE BEYRIT'S
16, place des Prêcheurs
✆ 04 42 20 59 77
www.beyrits.com
californiamarket@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte : 25 € environ. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Beyrit's est le nom phénicien de Beyrouth. Et c'est la saveur et la générosité du Liban que l'on retrouve à cette adresse. Vous l'avez compris, c'est LE restaurant libanais de la ville. Notre préférence va aux assiettes de mezze bien sûr. Une découverte culinaire de ce qui se fait de mieux en termes de gastronomie libanaise : *taboulé, fattouche, moutabal ou houmous*, feuilles de vigne, *kebbé, fatayer, samboussek*, cigares au fromage, aubergines frites... Savoureux aussi les assortiments de brochettes, *chiche taouk, kafta* et agneau ! En dessert, le *mhalabiyé* a du succès, c'est un flan à l'eau de fleur d'oranger. Dans le verre, les vins libanais sont tout indiqués. Cadre sympa, ambiance estivale en terrasse, accueil souriant et service efficace. L'adresse a ses fidèles !

BIOCHEF
4, rue Pierre-de-Coubertin
✆ 04 42 93 26 05
www.biochef.fr
contact@biochef.fr

Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi à partir de 12h. Formule déjeuner à 15 € (plat et café très gourmand). Menus à partir de 25 €. Service de chef à domicile et traiteur 100 % bio.
Cyril est un passionné de cuisine, autodidacte mais surtout un passionné des bonnes choses saines. Après avoir mené à bien un projet de chef à domicile en 2011, il créé avec son épouse ce restaurant aixois en 2017. Les prestations de chef et de livraisons à domicile demeurent, mais c'est désormais dans ce bel établissement spacieux et décoré avec goût que l'on apprécie le savoir-faire du jeune homme. Les produits sont bio et locaux, bien sûr. Fait notable, des plats végétariens, sans gluten et sans lactose, peuvent être demandés. Au menu, de la finesse et du goût avec, par exemple, un pavé de lotte façon thaïe et son velouté de patates douces. Éthique, voilà une adresse de premier ordre.

LE BISTROT DES PHILOSOPHES
20, place du Forum-des-Cardeurs
✆ 04 42 21 64 35
bistrotdesphilosophes@gmail.com

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Vin au verre. Entrée : 9.5 €, Plat : 22 € à 25 €, douceurs : 9,5 €. Terrasse.
Le Bistrot des Philosophes est l'une de nos adresses coup de cœur sur la place des Cardeurs, où les restaurants étalent leur terrasse tout au long de l'année. On s'y attable volontiers à midi même en hiver lorsque le soleil brille – prévoir cependant une petite laine ! Dans l'assiette, les plats du jour et ceux de la carte séduisent au premier coup d'œil. Que ce soit la daurade royale grillée servie avec des pommes d'amour et un os à moelle rôti à la fleur de sel ou la tourte de pomme de terre au foie gras et cèpes, le travers de cochon braisé au miel, tout est succulent et mérite une belle mention. Tout est fait maison, y compris les desserts si gourmands qu'il faut garder une petite place pour y goûter, notamment le gâteau basque et son sorbet à la cerise noire ou la tarte à la pistache, ganache chocolat et rhum. Le service est sympa, les conseils sont avisés pour les vins. A l'intérieur, le cadre est chaleureux. Toutes les conditions sont réunies pour venir ici et découvrir une belle philosophie de la cuisine en quelque sorte.

LE BISTROT MÉJANES
Cité du livre
10, rue des Allumettes
✆ 04 42 91 35 53

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h. Brunch du samedi. Carte : 15 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Tajine d'agneau, onglet de bœuf, burger classique ou revisité (chèvre et miel), andouillette, tripes ou blanquette, tarte aux légumes confits, aïoli, aligot, salades variées et tartines de saison, pâtes et lasagnes maison, profiteroles chantilly et chocolat, tarte Tatin, tiramisu au pain d'épice… Le Bistrot Méjanes fait dans la simplicité, dans l'esprit cuisine familiale, savoureuse et goûteuse, et c'est pour ça que l'endroit fait le plein d'habitués ! On y croise des étudiants, les professions libérales, des musiciens et des danseurs, les médias, une clientèle tous azimuts qui se régale. Tout à la fois restaurant-cafétéria et café, Le Bistrot est devenu en quelques années LA cantine institutionnelle de la Cité du livre, au cœur du pôle culturel d'Aix, à deux pas du conservatoire, du Grand Théâtre et des Allées Provençales. David, Carole et leur équipe sympathique virevoltent entre salle et terrasse pour vous servir au mieux de vos attentes, notamment si vous êtes pressé (vous le leur signalez). Nous vous recommandons les plats de viande pour leur qualité et la cuisson (les parents de David et Carole étaient bouchers), la hampe est un morceau de choix que l'on trouve fréquemment en suggestion ; quant à l'entrecôte

ou au tartare, ils s'affichent aussi sur la carte en version XXL, les amateurs apprécient ! L'ardoise change tous les jours, les tarifs sont mini, le cadre et l'ambiance sans chichi. Les brunchs du samedi matin, à partir de 11h, sont servis sous forme de buffet sucré-salé, l'occasion de s'y retrouver en famille de façon conviviale. Les enfants ont de l'espace pour « bouger » !

LA BOUCHÉE
5, rue d'Entrecasteaux
✆ 04 42 61 58 39
Ouvert du lundi au dimanche le soir. Menu : 35 € environ. Vin au verre.
Le cadre a de l'allure avec une cuisine semi-ouverte sur la salle restaurant ; Joris Vasserot le propriétaire de La Bouchée, est par ailleurs ferronnier, il a réalisé la verrière, les luminaires, les tables dans de beaux matériaux. C'est ce qui nous a plu dès que nous avons poussé la porte de cette nouvelle adresse au centre d'Aix. Bien sûr le coup d'œil jeté sur l'ardoise nous a aussi incités à aller plus loin. Entre autre, c'est le mot « truffes » qui a attisé notre gourmandise, la truffe d'été dans un menu où elle est cuisinée de l'entrée au dessert. Aux manettes dans la cuisine, un duo qui a non seulement de belles recettes à nous livrer mais du talent dans l'exécution. Fabien Lalure mitonne des petits plats comme le foie de veau à la vénitienne au Chablis, la souris d'agneau confite au miel et au thym ou un dos de cabillaud sur fondue de poireaux et jus de moules. Et Gabriel Druel, jeune chef pâtissier, nous régale avec des desserts revisités à sa façon : sa tarte au citron meringuée onctueuse et craquante ou une tatin pommes poires. Tout est fait maison bien sûr avec des produits frais, de bons légumes de plein champ (notamment de l'exploitation familiale à St Cannat), le foie gras – quand il est sur la carte – vient de chez un petit producteur du Gers. Les vins qui accompagnent les mets sont soigneusement sélectionnés par Joris, et c'est Paola sa compagne, avec son charmant accent italien qui vous accueille avec le sourire. Allez-y sans hésiter de notre part, c'est l'un de nos coups de cœur sur Aix pour se retrouver en tête à tête ou entre copains car l'ambiance est à la fois conviviale et chaleureuse.

BRASSERIE CAFÉ DU PALAIS
Place des Prêcheurs
2, rue Manuel
✆ 04 42 38 28 12
www.caf-du-palais-aix.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés. Restaurant le midi du lundi au samedi, le soir uniquement sur réservation de groupes. Menu enfant : 11 €. Formules de 13,50 € à 19 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Refait à neuf début 2019, le Café du Palais, bar-brasserie-bureau de tabac, est une institution aixoise située juste en face du palais de Justice. Pour vous restaurer à midi, c'est parfait, la cuisine du chef, Daniel Guli, fait plaisir, cuisson, saveurs, assaisonnement, tout est bien vu. La carte propose des plats brasserie évidemment, tartare de bœuf coupé au couteau, joue de porc confite, aïoli le vendredi, salades estivales. Une suggestion quotidienne : daube, souris d'agneau, jarret de porc, rognons et tripes, foie de veau à la vénitienne, tête de veau, barigoule d'artichauts que nous avons testée et appréciée, c'est un plat provençal que peu de restaurants servent. Le plus : bar ouvert dès 7h en semaine et 9h le dimanche et les jours fériés pour de copieux petits déjeuners. Les patrons, Cathy et Pascal Dubourg, vous accueillent chaleureusement.

LA BULLE
Les Commerces de la Bastide
420, route du Puy-Sainte-Réparade
Puyricard
✆ 04 42 50 74 70
www.la-bulle.fr
contact@la-bulle.fr
Ouvert tous les jours à midi et tous les soirs sauf mardi et dimanche. Formules midi de 20€ à 26€ et le soir de 30€ à 36€, vin au verre Menu enfant : 15 €. Brunch dimanche 39€. Accueil des groupes. Terrasse.
Une nouvelle adresse pour s'attabler dans les environs immédiats d'Aix. Déco contemporaine façon loft pour La Bulle qui revendique une cuisine gastronomique raisonnée et raisonnable. Aux fourneaux, Cédric Carjuzaa travaille des produits de qualité, frais et locaux. Pas de carte, juste 4 entrées, 4 plats et 4 desserts qui changent tous les jours. Avec deux plats pérennes cependant, l'os à moelle et la crêpe Suzette flambée en direct tous les soirs. Gourmand le brunch du dimanche et même carrément gastronomique sous forme d'un buffet sucré/salé à volonté, viande, poisson, douceurs et boissons. On adore aussi *Jazz à la Bulle,* des diners concerts programmés une fois par mois le vendredi.

LES CAVES HENRI IV BY LE FORMAL
32, rue Espariat
✆ 04 42 27 08 31
www.restaurant-leformal.com
contact@formal.com
Ouvert du mardi au vendredi, midi et soir, et le samedi soirMenu à partir de 46 €, formule midi à partir de 28 €
Jean-Luc Formal orchestre en chef talentueux mais très discret cette table gourmande depuis 2001. La volaille, l'agneau, le veau, le bœuf sont cuisinés dans de belles recettes. Quant aux poissons, la lotte, le turbot, le homard et la langouste sont travaillés avec brio, le chef est breton, c'est dans ses gènes ! Les desserts et pâtisseries qui suivent ponctuent à merveille le repas. A la carte des vins, ceux de vignerons passionnés et notamment des vins naturels et bio. Pas de terrasse extérieure chez Formal, on s'attable dans une magnifique cave voûtée du XV[e] siècle aux pierres apparentes, ambiance feutrée et fond sonore tout en douceur. 35 couverts à peine, réservation conseillée.

LE CINTRA
14, place Jeanne-d'Arc
✆ 04 42 27 57 01
cintra.aix@gmail.com
♿
Menus de 17,70 € à 29 €. Vin au verre. Ouvert tous les jours, 24h/24, y compris les jours fériés. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Ouvert en continu 24h/24, Le Cintra, une vraie institution aixoise, se trouve à deux pas de la Rotonde. C'est l'adresse idéale où manger façon brasserie à toute heure ou pour aller prendre un verre après la dernière séance de ciné ou après une soirée en boîte de nuit. C'est à la fois un bar avec un très large choix de bières et une brasserie qui propose une longue carte classique : moules-frites, andouillette, côte de bœuf, magret de canard, loup, choucroute… Les plats sont copieux, le service rapide et les animations régulières. Tapas à volonté, *happy hour*, piano-bar en soirée et concerts. Programme à découvrir sur la page Facebook ou sur le site Web.

CÔTÉ COUR
19, cours Mirabeau
✆ 04 42 93 12 51
www.restaurantcotecour.fr
restaurantcotecour@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 48 € à 80 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 30 € (25 € entrée/plat ou plat/dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express. Terrasse.
Une entrée discrète sur le cours Mirabeau pour un moment gastronomique et feutré très agréable. Le chef Ronan Kernen, deux couverts au guide Michelin 2016, et son équipe, continuent à nous régaler avec raffinement. Dans une cour intérieure, quelques tables dehors pour les beaux jours et toute l'année, un jardin d'hiver chic et branché, un brin design, un peu artiste, pour l'intérieur cosy, du bois et de la verdure. Le service est toujours d'une grande gentillesse, efficace et distingué. Des fruits, des légumes, des saveurs, du croustillant, du fondant, du beau, du chaud, du tiède, du frais… Les ingrédients d'une gastronomie inventive et réjouissante qui fait la part belle aux produits du marché que Ronan sublime. En fonction des saisons, on pioche sur la carte des turbots et saint-pierre, une bouillabaisse revisitée, à l'automne des cèpes, des truffes, de la mozzarella fumée, des ris de veau et écrevisses, la spécialité du chef, du cochon de lait ibérique, des gambas sauvages en croûte de sel, du turbot à nouveau mais rôti au beurre d'algue, et dans les desserts, la tarte au citron yuzu meringuée, les figues rôties à la verveine, le disque de chocolat praliné et la célèbre mousse au chocolat chaude de la maison. Le tout accompagné de beaux vins d'ici et d'ailleurs, 150 références sur la carte.

GRENACHE
Place Joachim-Gasquet
✆ 09 80 82 85 92
Ouvert le mardi midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 19,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Grenache fait l'éloge de beaux flacons en accord avec les mets de saison. Avec le tandem Pierre pour la cave et Laura en cuisine, ce bar à vins bistronomique a rapidement fait l'unanimité auprès d'une clientèle exigeante et on n'hésite pas à grimper depuis le centre-ville jusqu'à cette placette ombragée près des Arts et Métiers. Car en plus de se régaler, le cadre a quelques atouts notamment en été. Dans l'assiette, les saveurs flattent les papilles : carpaccio de saint-jacques aux agrumes ou saint-jacques snackées, croustillant d'agneau, risotto crémeux aux champignons, parmentier de canard confit. Pour terminer son verre, les fromages affinés sont de chez Benoît Lemarie à Aix.

LES INSÉPARABLES NOUVEAU
4, avenue Reine-Astrid
✆ 04 42 27 90 32
www.lesinseparables-aix.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Vin au verre. Formules et menus à partir de 24€.
Notre coup de cœur fut immédiat lors de notre visite chez ces deux-là – Mathieu et Christophe – qui prennent la suite des *2 Frères*, table déjà réputée dans ce quartier un peu excentré. Les inséparables ont à peine la trentaine, ce lieu leur ressemble, c'est jeune, branché, raffiné et convivial. Cadre dans l'épure, teintes tonique, superbe terrasse, cuisine ouverte. Assiette savoureuse, créative, esthétique. Christophe cuisine en allant à l'essentiel, rien de sophistiqué, il travaille avant tout les saveurs du produit, de belles viandes, des poissons du jour, des légumes et des fruits de saison. A midi une formule attractive vous permet de goûter quelques mets choisis sur la carte du moment : ris de veau croustillant, foie gras de canard mi-cuit aux noisettes grillées et salsifis aux truffes, dos de bar poêlé aux palourdes, palets de carotte, marmelade d'agrumes et purée de panais au lait d'amande, crème brûlée à la châtaigne, pomme rôtie au calvados....Allez-y de notre part, vous y retournerez, c'est sûr !

MOLÈNE
31, rue Manuel
✆ 04 42 39 81 88
www.restaurantmolene.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de midi à partir de 33€ et et menus du soir à partir de 57 €.
Mickaël Féval, le chef étoilé bien connu pour son restaurant éponyme (Petite rue Saint-Jean à Aix) a ouvert une nouvelle enseigne, Molène, du nom d'une petite île en mer d'Iroise dans le Finistère en Bretagne pour laquelle il a une affection particulière : c'est l'îlot de ses vacances familiales... La carte est dédiée essentiellement au poisson et aux produits de la mer. En fonction des saisons, truite rose, saint-pierre, thon, églefin, langoustine, maquereau, merlan sont les stars de l'assiette dans de belles recettes. Évidemment, les produits sont nobles et pour les saveurs on va à l'essentiel. Attention, il faut impérativement réserver.

O'GUSTUS
7, rue des Bouteilles
✆ 04 42 21 98 37
Ouvert du lundi au mercredi le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Plat du jour : 14 €. Vin au verre. Formule midi 16 € (plat du jour + café gourmand). Terrasse.
Derrière le Palais de Justice, O'Gustus est une petite adresse qui a nos faveurs depuis ses débuts. Vincent Duplaa, le jeune chef, fait une cuisine du marché avec des plats ensoleillés mais aussi des spécialités de son Ariège natale : la joue de cochon confite 7 heures dans la graisse de canard, le croustillant de canard confit, le boudin noir ou un fameux cassoulet, avec des produits de chez Monsieur Pujol, maître artisan charcutier médaillé

d'or, qui a donné sa renommée à Pamiers. Sur l'ardoise aussi une salade thaïe aux légumes croquants, un pavé de cabillaud rôti, un risotto crémeux aux gambas ou à la truffe. On termine en douceur avec la tarte Tatin, le crumble pomme/poire/gingembre et rhum ou le café gourmand inclus dans la formule attractive de midi. Justine ou Chloé vous proposeront ensuite un digestif, quelle bonne idée ! Les cocktails sont bien vus aussi en guise d'apéro. Pour le reste, le service est efficace, l'équipe toute jeune est super-sympa, la déco soignée, c'est petit mais c'est cosy ! Et on aime bien la terrasse qui s'étale sur la place André Antonini.

L'OPÉRA
18, rue Fermée
✆ 04 42 12 44 67
www.lopera-restaurant.fr
opera13100@gmail.com
Ouvert tous les jours de 19h à 0h. Menu unique à 38 € (entrée + plat + dessert). Entrées à partir de 12 €. Plats à partir de 23 €. Snacking : 15 € et 19 €. Desserts 8 € et 9 €.
Derrière de lourdes tentures de velours rouge, le lieu est chic, feutré, romantique. Serge, le chef, met un point d'honneur à ne travailler à la minute que des produits frais et de saison dans des recettes bistronomiques. Passé chez Guy Savoy, Serge ne manque pas d'imagination et de technicité. Maître Saucier de formation, il a l'art et la manière de marier les ingrédients entre eux, de relever les mets de parfums subtils et de leur donner brillance et texture dans l'assiette. A partir de 19h, on peut s'installer au bar, vin ou cocktail et planchettes de fromages ou foie gras. Une belle adresse qui vous accueille avant ou après vos spectacles.

POINTE NOIRE BAR À METS
37, place des Tanneurs
✆ 04 42 92 71 35
www.pointenoire.fr/
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Menu dégustation 55 €. Terrasse.
Le simple nom d'Alexandre Mazzia parle forcément pour quiconque s'intéresse à la scène gastronomique provençale. Récemment auréolé du prix de cuisinier de l'année au Gault et Millau, deux étoiles au Michelin, Alexandre apporte son influence personnelle à son restaurant aixois alors qu'il s'emploie avant tout à Marseille dans son établissement principal. Dans ce lieu moderne et design, une équipe très professionnelle vous accueille pour une cuisine raffinée, de saison et savoureuse. Dans l'assiette, la beauté de la présentation rivalise avec les saveurs en bouche. On adore les encornets au Saté. On craque pour la courge rôtie au miel de châtaignier et vanille en dessert.

LE POIVRE D'ÂNE
40, forum des Cardeurs
✆ 04 42 21 32 66
Ouvert du jeudi au mardi le soir. Menus de 36 € à 45 €. Chèque Vacances. Terrasse.
Sur la place des Cardeurs, l'endroit est incontournable sur Aix. Le Poivre d'Âne dispose d'une jolie terrasse agrémentée de verdure. Au menu, les entrées et les plats sont bien vus : couteaux au champagne, asperges et mouillettes de crevettes grises ; tataki de filet mignon de sanglier, fricassée de champignons ; terrine de foie gras de canard sauté au sauternes ; millefeuille de daurade, crème d'échalote au safran. Au dessert, l'imagination du chef n'a pas de limites : vacherin déstructuré compotée d'ananas, sorbet mangue ; cheesecake au citron, chantilly, gingembre ou tiramisu poire Williams et poire confite. La carte des vins est très bien fournie et réserve quelques très bonnes surprises.

ATMOSPH'R
320, avenue Wolfgang-Amadeus-Mozart
✆ 04 86 91 55 02
restauration@renaissance-aix.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 15 € (tous les jours sauf le dimanche midi). Formule du midi : 28 € (et formule complète 35 €). Vin au verre. Menu Dégustation (menu du chef) 65 € Accord Mets-Huile d'Olive - Le soir uniquement, café/thé compris Pré-entrée, entrée, poisson, viande, pré-dessert, dessert ; Brunch dimanche 11h45 -14h30, 45 €/adultes - 20 €/enfants. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Le parking offert pour les clients.
Si vous souhaitez profiter d'une parenthèse gourmande à Aix-en-Provence, nous vous recommandons le restaurant du Renaissance Aix-en-Provence, un 5-étoiles certes, mais à la portée de toutes les bourses, avec une formule du midi très attractive. Le Chef exécutif, Guillaume Lemelle, second du Challenge Culinaire du Président de la République 2017, fait une cuisine créative, non seulement dans la recette mais également dans la présentation sur l'assiette ! Et Vincent Merly fait chanter nos papilles avec ses superbes desserts, tout en saveurs et textures. La cuisine design est ouverte sur le restaurant, et l'équipe prépare votre plat en direct. Le cadre est contemporain, épuré, raffiné et des touches végétales viennent transporter les sens.

RESTAURANT DOMAINE & CIE
1075, chemin du Mont-Robert
✆ 04 42 24 48 50
contact@domaineetcie.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 28 € à 34 €. Formule : 22 € (entrée + plat ou plat + dessert). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Piscine.
Dans la campagne aixoise du côté des Milles, voici une table qui mérite le détour. Situé dans une belle bastide rénovée qui abrite aussi un hôtel de charme, ce restaurant recueille tous les suffrages de la clientèle touristique résidente mais aussi d'une clientèle locale exigeante.…
En cuisine, on privilégie les beaux produits et notamment les poissons comme le turbot que nous avions choisi pour notre déjeuner. On s'attable sous la verrière dans un cadre feutré et lumineux ou bien en terrasse sous le marronnier et devant la piscine. Le service est aux petits soins. Que demander de plus ? C'est un petit coin de paradis à quelques minutes d'Aix pour peu qu'on y prolonge le séjour.

RESTAURANT LE MAS D'ENTREMONT
315, Route d'Avignon
✆ 04 42 17 42 42
www.masdentremont.com
Maître Restaurateur. Vin au verre. Menus 32€ à midi, 48€, 75€, 105€. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Franck Pujol précédemment au Château de Mazan dans le Vaucluse a repris les cuisines du Mas d'Entremont. C'est un chef qui aime faire plaisir, sa cuisine est généreuse, gourmande, inventive à l'instar de ses écrevisses au parfum d'agrumes et crumble à la fleur de sel, de sa salade de homard bleu servie avec un tartare de légumes à l'huile de noisette ou encore son carré de veau aux morilles et jus au vin jaune. Il suffit de fermer les yeux, vous ressentez les saveurs et salivez. Poussez la porte de ce bel établissement, laissez-vous aller à un repas dans le jardin à l'ombre de tilleuls centenaires et au son des cigales. L'été y est doux. L'hiver, la bâtisse est un refuge protecteur.

RESTAURANT MICKAËL FÉVAL
11, petite rue Saint-Jean
✆ 04 42 93 29 60
www.mickaelfeval.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Service traiteur. Réservation impérative. Menus de 55 € à 75 €. American Express. Accueil des groupes.
Mickaël Feval nous régale d'une cuisine très soignée. La présentation est magnifique, les saveurs et les associations très réussies. Les menus varient avec les saisons, tout comme la carte du déjeuner. Pour vous mettre en appétit, voici quelques suggestions : velouté de courge Butternut, Rouget mi-cuit & Pissaladière filet de canette des Dombes, oignons caramélisés, navets boule d'or, crumble châtaignes et jus maniguette, avant de finir sur un parfait pamplemousse. Tout est parfait ! Mickaël Féval a ouvert, au printemps 2018, un second restaurant, *Molène,* au 31bis rue Manuel à Aix en Provence, avec une carte dédiée principalement au poisson.

Autre adresse : restaurant Molène 31bis rue Manuel Aix en Provence ✆ 04 42 39 81 88

RESTAURANT PIERRE REBOUL
260, rue Guillaume-du-Vair
✆ 04 42 52 27 27
www.chateaudelapioline.com
restaurant@chateaudelapioline.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Vin au verre. Menu à midi en semaine 44 €, 48 € et menu à 59 € et 69 € midi et soir toute la semaine. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Déjeuners et diners d'affaire, réceptions, séminaires, salon et espace privatisable.
Au sein du Château de la Pioline, se trouve une belle table étoilée tenue par Pierre Reboul. Le cadre est à la hauteur de ce chef qui nous enchante toujours le palais et pas seulement, car, avant de goûter, la vue est sollicitée de l'entrée au dessert par ces couleurs dans l'assiette, une palette tonique, acidulée ou en demi-teinte selon les saisons. Le chef joue avec les ingrédients, il revisite les recettes et il assaisonne ses plats de clins d'œil et d'humour. On s'attable en été sur la terrasse ombragée qui donne sur le parc. A l'intérieur, on a le choix entre la salle à manger design et épurée ou bien la pièce de réception façon « grand siècle » tendue de voilage et parée de miroirs.

LE RIAD
21, rue Lieutaud
✆ 04 42 26 15 79
www.leriad.com
contact@leriad.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Menu unique à 35 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 15 € (en semaine). Vin au verre. Couscous et tajines : de 14 € à 25 €. Desserts 8 € et 9 €. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Parking de la Rotonde.
Le Riad est une institution pour les amateurs de cuisine marocaine traditionnelle. Dans le cadre superbe de l'ancien cloître des Cordeliers, l'ambiance est orientale mais sans ostentation, c'est chic et feutré. La décoration est digne d'un beau riad. On s'installe dans l'une ou l'autre des deux salles à l'intérieur où l'ambiance est intime et tamisée le soir. Le jardin terrasse avec son patio, sa fontaine et la tente berbère où l'on mange en été à l'ombre du tilleul vous garantit le dépaysement. La carte propose tout ce qui enchante les palais avertis, une cuisine aux parfums subtils. Tajines et couscous embaument, servis dans les plats marocains traditionnels. La semoule est légère, les légumes fondants, les viandes et poissons sont goûteux. Bricks et pastillas suffisent à faire un repas, à moins que vous ne vous laissiez tenter par un velouté de carottes à l'orange et fleur d'oranger en entrée. Dans tous les cas, ne faites pas l'impasse sur le dessert : crêpe au miel, salade d'oranges à la cannelle, pâtisseries marocaines (par trois !) et en saison pastilla aux fraises. On peut terminer avec une corne de gazelle accompagnée d'un thé à la menthe ; elle est divine !

LA ROTONDE
24, place Jeanne-d'Arc
✆ 04 42 91 61 70
www.larotonde-aix.com
reservation.larotonde@gmail.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir jusqu´à 1h. Carte : 45 € environ. Vin au verre. Formules de midi à partir de 22€. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Du petit déjeuner à l'*after-dinner*, à l'intérieur chic et feutré ou en terrasse au soleil face à la fontaine du même nom, La Rotonde est une adresse incontournable pour boire un verre ou se sustenter à toute heure, mais aussi pour voir et être vu et s'y croiser. La carte propose une cuisine du marché, des recettes méditerranéennes, des plats brasserie classiques et revisités, des pizzas. Les poissons sont parfaits, les viandes à la cuisson désirée et en découpe devant vous, les desserts sont excellents, notamment.les profiteroles en version XXL à partager. A midi précisez si vous êtes pressé. Le soir, c'est plus cosy avec lumières tamisées, incitant à l'intimité d'un dîner en tête à tête.

LA TABLE DU MAS
1170, petite route des Milles
✆ 04 42 24 40 48
www.lemasdesecureuils.com
mail@lemasdesecureuils.com
Ouvert du lundi au jeudi le midi et le soir ; le vendredi midi. Ouverture du restaurant vendredi soir, samedi et dimanche midi et soir sur réservation uniquement. Vin au verre. Plat du jour et formule de midi. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse. Piscine-Hammam. Parking gratuit. Séminaires, réceptions.
La Table du Mas, c'est le restaurant du Mas des Écureuils, cet hôtel de charme trois étoiles qui se niche au cœur d'une pinède sur les hauteurs de la Pioline, à quelques minutes du centre d'Aix-en- Provence. Cette table vaut le détour à plus d'un titre. Le lieu tout d'abord est un petit paradis, loin du bruit, seules les cigales annoncent l'été… Et puis lorsque l'on s'attable sur la terrasse aux beaux jours ou bien dans la salle à manger aux teintes claires en hiver, le bonheur est aussi dans l'assiette. Le chef Jean-Daniel Popoff fait une cuisine du marché avec des produits frais. Ainsi au fil des saisons, on se régale de ravioles aux truffes d'été, d'un civet de sanglier à l'ancienne, d'une brochette de Saint-Jacques… Viande, volaille ou pêche du jour sont toujours accompagnées de garnitures savoureuses et bien travaillées. On se laisse aller ensuite au péché de gourmandise dans le choix d'un dessert maison et de saison. Quant aux vins, ils font le tour de l'Hexagone dans une sélection qui fera l'accord avec les mets, de l'entrée au dessert. Le service est aux petits soins, tout est parfait qu'on y vienne entre amis pour une grande tablée, en famille ou en tête-à-tête. Pour vos réceptions, mariages, anniversaires, repas d'affaires, la Table du Mas dispose d'une belle capacité d'accueil et vous propose du sur-mesure.

LA TABLE DU PIGONNET
5, avenue du Pigonnet
✆ 04 42 59 61 07
www.hotelpigonnet.com
restaurant@hotelpigonnet.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 12h à 13h45 et de 19h à 21h30. Menu unique à 65 €. Carte : 75 € environ. Menu enfant : 20 €. Formule du midi : 37 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Menu végétarien 35 €. American Express. Accueil des groupes (menus pour groupe à partir de 8 personnes, identiques pour l'ensemble des convives, de 45 € à 120 € – réservation au 04 42 59 65 30). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Voiturier. Animations.
Dans un cadre épuré et une ambiance agréable, le restaurant du Pigonnet décline une gastronomie inventive aux saveurs méditerranéennes. De beaux produits sont mis à l'honneur, la truffe, l'huile d'olive, les asperges, les poissons de pêche selon les saisons, dans de jolies recettes bistronomiques signées Thierry Balligand. On ne fait pas l'impasse sur les desserts de Kevin Duthel. On s'attable à l'intérieur dans un cadre raffiné ou bien sur la terrasse ombragée en surplomb du parc. De mai à octobre, Côté jardin vous accueille dans une cadre enchanteur avec tapas et assiettes estivales. Le maître de salle, Benjamin, orchestre ces différents espaces magiques avec gentillesse et élégance.

LA TABLE DU SANGLIER NOUVEAU
70, place Richelme
✆ 04 69 00 12 29
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Carte : 28 € environ. Terrasse.
L'endroit a de l'allure sur la Place Richelme, avec sa terrasse pour les beaux jours et derrière la verrière une salle sympa et confortable aux premiers frimas, on est dans un bistrot chic. La carte suit les saisons, de belles salades colorées et des poissons grillés l'été, puis suivent les champignons, les truffes, du gibier, des viandes maturées, des plats brasserie qui font plaisir et la meule de parmesan, une spécialité qui fait son effet quand le chef la cuisine en direct. Laurent Marquette est un bon vivant et sa cuisine lui ressemble. Ah j'oubliais... la noble tête de sanglier qui orne un mur, trophée d'une chasse sans doute épique, en impose s'il le fallait. Cette table a du style.

TOINOU
58, avenue Henri-Malacrida
✆ 04 42 58 08 59
www.toinou.com
chez-toinou@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi.
On connaît l'enseigne marseillaise qui existe depuis 1962. Ce qui était au départ un simple étal de coquillages et crustacés sur le cours Louis est devenu une institution. En 1975, ouvrait le point de dégustation à côté de l'étal marseillais. Aujourd'hui, l'adresse est incontournable. Désormais Toinou c'est la vente au détail, la dégustation, la livraison et la possibilité de commander sur le site Internet. Toinou c'est Marseille mais c'est aussi Aix. Le Toinou d'Aix propose à l'étal ses coquillages et crustacés et depuis le printemps 2013, la table de son restaurant en contrebas. Vous y accédez par une passerelle sur l'eau. La salle de restaurant s'ouvre par une grande baie vitrée sur une terrasse. Le service est efficace et souriant et l'ambiance chaleureuse. Un rien marseillais, forcément… Sur la carte, poissons grillés, pochés, en papillote, crus, des coquillages et des crustacés cuisinés ou tels quels dans de généreux plateaux iodés.… Plateaux généreux accompagnés de pain de seigle et pain blanc, petits pots de beurre, de mayonnaise, d'aïoli, de rouille, de vinaigre à l'échalote. Royal ! Pensez à réserver !

Autre adresse : 3 cours Saint-Louis13001 MarseilleTél. 04 91 33 14 94

LA VILLA GALLICI
18, avenue de la Violette
✆ 04 42 23 29 23
www.villagallici.com/fr/restaurant
reservation@villagallici.com
Fermeture ponctuelle en décembre et janvier. Ouvert tous les jours et les jours fériés le soir ; le mardi et le mercredi le midi ; du jeudi au dimanche et les jours fériés le midi. Ouvert 7 jours sur 7 en juillet en août. Menus de 89 € à 135 €. Carte : 100 € environ. Formule du midi : 75 € (60 € entrée/plat ou plat/dessert). Terrasse.

La Villa Gallici, magnifique Relais et Châteaux 5 étoiles, ouvre sa table aux non-résidents, au déjeuner ou au dîner sur réservation. La Villa Gallici, sous l'égide du transalpin Roberto Polito, demeure dévoilée dans les magazines de décoration, honore ses hôtes d'une atmosphère aussi élégante. La cuisine raffinée du chef, Christophe Gavot, se distingue par la qualité des produits du sud et la justesse des cuissons. Quelques suggestions pour vous inspirer : blanquette de poulpe aux lies de viognier, carottes, oignons, champignons de Paris, céleri, tapioca soufflé ou quasi de veau cuit rosé, croustillant de jarret, polenta fine crémeuse aux cèpes secs et câpres frit, enfin le Cannelloni au calisson, sablé citron, meringue italienne et citron confit. Le confort des salons feutrés où sont dressées les tables participe aux bonheurs gustatifs. Au printemps, la terrasse vous transporte au cœur d'un jardin florentin, sous les platanes.

Le gîte

LA BASTIDE DU COURS
43-45, cours Mirabeau
✆ 04 42 26 10 06
www.bastideducours.fr

11 chambres (dont trois suites). Chambre double de 80 € à 150 € ; suite de 150 € à 200 €. Petit déjeuner : 6,90 € (9,80 € le petit déjeuner Bastide). Parking : 20 €. American Express. Wifi gratuit. Restauration (menu de midi 19,80 €). Tv satellite, Canal +. Jacuzzi hammam dans certaines suites.

C'est sur le cours Mirabeau que tout ou presque se passe ! Dans tous les cas, c'est par là que l'on passe et que l'on bade depuis l'une des terrasses branchées en toute saison ou depuis la Bastide du cours si vous avez choisi d'y séjourner. Demeure bourgeoise de 1807, cet hôtel particulier propose des chambres de charme. Chacune dans une harmonie de ton particulière arbore des tissus et des papiers peints coordonnés, des meubles anciens, des éclairages tamisés. Pour votre confort, lit king size, écran plat et jacuzzi dans certaines suites. En hiver, on adore le salon cossu où ronronne un bon feu dans la cheminée. Aux beaux jours, le jardin intérieur avec ses oliviers et les senteurs de ses plantes aromatiques vous invite à la sieste Quant à la grande terrasse donnant sur le cours Mirabeau, elle accueille les clients tout au long de la journée pour une simple collation ou un déjeuner. Le dîner peut-être servi dans le patio provençal ou dans le salon rouge.

LA BASTIDE DU ROY RENÉ***
31, avenue des Infirmeries
✆ 04 42 37 83 00
www.aixbastide.com
reservation@aixbastide.com
Bus ligne 8.

65 appartements/studio 2 ou 4 pers. Petit déjeuner buffet : 8 €. Parking inclus ; studio 2 pers de 76 € à 86 € – 4 pers de 96 € à 116 €. 2 studios 2 pers équipés pour personnes handicapées. Animaux acceptés (5 € par nuit et par animal uniquement dans les studios en rez-de-chaussée). Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.

Pour la petite histoire, c'est le Bon Roy René qui fit édifier ce magnifique bâtiment en 1472. Léguée à sa seconde épouse, Jeanne de Laval, la Bastide abrite ensuite des chanoines, puis se transforme en « infirmeries » pour recevoir les victimes des épidémies. Aujourd'hui, cette bastide de charme -à 10 mn en bus du centre ville- propose des studios single ou double à l'étage et des duplex avec mezzanine en rez-de-jardin avec terrasse privative et mobilier d'extérieur pour s'attabler dès les beaux jours. Studios et duplex sont équipés d'une kitchenette bien pratique pour les séjours un peu longs. Dans les salles de bain, baignoire, produits de courtoisie. Les appartements ont été rénovés dans un style *home sweet home,* chacun dans une teinte différente. Des fontaines dans les espaces de verdure confortent si besoin était que nous sommes bien à Aix-en-Provence, la ville aux mille fontaines ! Dans les jardins entourant la bastide, la convivialité est de mise lorsque en été, on s'y retrouve autour d'une table, à l'heure du thé ou de l'apéritif. Pratique, le complexe sportif du Val de l'Arc à proximité, est ouvert au grand public pour des heures de baignade (en été) et toutes sortes d'activités sportives, vous pourrez donc en profiter. Idéal pour des étudiants, des congressistes ou des familles sur quelques jours. En période de festival, il vaut mieux réserver à l'avance.

DOMAINE & CIE***
1075, chemin Mont-Robert
✆ 04 42 24 48 50
www.domaineetcie.com
contact@domaineetcie.com

18 chambres. Chambre double de 84 € à 145 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 12 € (gratuit pour les moins de 7 ans, 6 € pour les moins de 12 ans). Parking ouvert inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (menus à 22 € et 28 €). Tv satellite.

Dans un cadre verdoyant loin de toute affluence, cette belle bâtisse du XIXe siècle a été entièrement rénovée pour que votre séjour soit placé sous le signe du plaisir. Les chambres sont lumineuses et confortables, décorées dans un style épuré, mêlant le contemporain et les meubles chinés. Le restaurant propose une carte bistronomique, à recommander en demi-pension. La cuisine est ouverte sur la salle et la brigade prépare votre assiette en direct. On s'attable sous la verrière ou en terrasse l'été. Prévoyez d'emporter un maillot car l'hôtel dispose d'une piscine à l'abri des regards, rénovée. Domaine & Cie est également un cadre paradisiaque pour l'organisation de mariages.

HÔTEL CARDINAL**
24, rue Cardinal
✆ 04 42 38 32 30
www.hotel-cardinal-aix.com
hotel.cardinal@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 29 chambres (dont 6 suites). Chambre simple 69 € ; chambre double 79 € ; suite 119 €. Petit déjeuner : 9 €. Lit supplémentaire : 12 €. Wifi gratuit.
Les prix les plus économiques du centre-ville historique, c'est ici, dans ce petit hôtel de caractère situé dans le quartier Mazarin. Si dans les chambres de cet établissement estampillé de deux étoiles l'atmosphère générale est au XVIII[e] siècle, elles ont néanmoins toutes la TV et le téléphone, le Wifi, et dans les salles de bains, un sèche-cheveux ! Beaucoup de charme – plafonds hauts, cheminées, moulures et dorures, meubles anciens – mais aussi du confort. Coup de chapeau pour la qualité du petit déjeuner. Votre animal de compagnie est le bienvenu, pourvu qu'il soit bien élevé, bien entendu. Une plongée historique très prisée en saison, ne tardez pas à réserver.

HÔTEL CEZANNE****
40, avenue Victor-Hugo
✆ 04 42 91 11 11
www.hotelaix.com
boutiquehotelcezanne@hotelaix.com

Ouvert toute l'année. 55 chambres. Chambre double à partir de 120 €. Petit déjeuner buffet : 20 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé : 25 € (sur réservation). American Express. Garde d'enfants. Poste Internet. Wifi gratuit. Canal +. Salle de massage.
Cet hôtel du centre-ville, près de la gare et à proximité du cours Mirabeau, a fait le choix du luxe, du charme et de la modernité. On aime le petit salon cosy à gauche de la réception, la déco fait la part belle aux teintes audacieuses sur les murs avec de belles expos aux cimaises. Un coup de chapeau pour les lits *king size*, le confort des matelas et le moelleux des oreillers ! On doit la décoration des chambres, toutes originales et lumineuses, au designer Charles Montemarco. On apprécie les boissons offertes dans les chambres et la possibilité de boire un verre ou croquer un fruit librement au bar de la réception à toute heure du jour ou de la nuit. On appréciera aussi le petit déjeuner servi jusqu'à presque midi ! Pour la détente, terrasse extérieure avec un bar, salle de fitness et massages sur rendez-vous.

HÔTEL DE FRANCE***
63, rue Espariat
✆ 04 42 27 90 15
www.hoteldefrance-aixenprovence.com
contact@hoteldefrance-aix.com

27 chambres. Chambre double de 119 € à 229 € ; suite de 179 € à 359 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking (parking de la Rotonde). Animaux acceptés (supplément de 10 €). Wifi gratuit. Tv satellite.
L'hôtel de France a été rénové il y a quatre ans. Un lifting qui lui donne précisément beaucoup de classe. Trois catégories pour les chambres spacieuses – Charme, Prestige, Suite –, refaites dans des tons très clairs, avec un mobilier contemporain et des lits *king size* à la literie confortable. Dans les salles de bains, douche et/ou baignoire. La salle du petit dejeuner est en lieu et place d'un ancien théâtre du XVIII[e] siècle ; moulures et rideau de scène ont été conservés. Pas de dépose-minute devant l'hôtel mais il se trouve à 50 mètres du parking de la Rotonde et si besoin, demandez à la réception de vous ouvrir l'accès en voiture à la rue piétonne.

HÔTEL DE GANTÈS****
1, rue Fabrot
Ascenseur 1
✆ 04 42 90 31 60
www.hoteldegantes.com

Chambre double à partir de 219 € ; suite à partir de 325 €. Petit déjeuner : 17 €. Parking fermé (parking de la Rotonde, Parking Mignet ou Parking Carnot er service de voiturier). Wifi gratuit. Canal +. Hammam.
Cet hôtel particulier dont l'histoire remonte à 1660 fut autrefois la demeure de François de Gantès, procureur général du roi au Parlement. Vous allez donc loger dans une demeure hautement historique de la ville. Mais hormis la façade, rien ne nous ramène au XVII[e] siècle, la déco est délibérement contemporaine, le mobilier design, les volumes sont superbes. Les deux suites au dernier étage disposent d'une terrasse avec vue imprenable sur le cours Mirabeau. Les petits déjeuners se prennent au Salon Antoine de la brasserie Les Deux Garçons, une institution aixoise classée monument historique, attenante à l'hôtel de Gantès. Chambre réservée et accessible aux personnes à mobilité réduite.

HÔTEL LE CONCORDE***
68, boulevard du Roi-René
✆ 04 42 26 03 95
www.hotel-aixenprovence-concorde.com
contact@hotel.leconcorde.fr

Chambre simple à partir de 66 € ; chambre double à partir de 71 € ; suite à partir de 120 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 15 € (lit bébé gratuit sur demande). Parking : 10 € (privé et fermé de minuit à 7h). Enfants gratuits – 10 ans. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (12 €). Wifi gratuit. Tv satellite.
A deux pas du cœur de la ville, du Musée Granet et de Caumont Centre d'Art, pratique d'accès sur l'un des boulevards de ceinture, pas très loin de la gare SNCF, cet hôtel de charme de style provençal a des allures de petite résidence de vacances avec son patio intérieur. Donnant sur la cour arborée, des pavillons abritent des chambres coquettes, entièrement rénovées, où tout a été repensé pour votre confort : lits king size, couette, douche à l'italienne ; certaines ont un balcon. Dans les chambres donnant sur le boulevard, double-vitrage et climatisation vous préservent des nuisances sonores. Deux suites indépendantes se révèlent très pratiques si l'on a des enfants ou si l'on séjourne entre amis. Une terrasse avec transats est à disposition pour profiter des belles journées ensoleillées. Un grand parking situé en sous-sol de l'établissement vous permet de vous garer sans difficulté. L'autre atout du Concorde sont ses tarifs très attractifs.

HÔTEL DES AUGUSTINS***
3, rue de la Masse
✆ 04 42 27 28 59
www.hotel-augustins.com
contact@hotel-augustins.com

28 chambres (insonorisées). Petit déjeuner : 12 € (2 € supplémentaires en chambre). Lit supplémentaire : 20 € (40 € dans une chambre luxe). Chambre double mansardée : à partir de 99 €. Chambre double de luxe : à partir de 199 €. Wifi. Tv satellite.

L'ancien couvent médiéval des Grands Augustins (XII[e] siècle) accueillit Martin Luther, père du protestantisme, après son excommunication par le pape. La bâtisse abrita les chapelles de plusieurs familles aixoises au fil des siècles, elle abrita même la maison commune. Mais sa vocation hôtelière est ancienne. Dès 1892, une partie de l'église du couvent est transformée en hostellerie. En 1984, le couvent a été réhabilité en hôtel de charme. Situé au cœur de la ville, à l'angle du cours Mirabeau, celui-ci a été restauré *dans son jus*, afin de garder l'âme de la demeure. Le hall d'entrée est particulièrement spectaculaire, un vrai retour dans le temps ! Ses 28 chambres insonorisées et climatisées ont été rénovées en 2015 et sont particulièrement soignées. Superficie : de 12 à 20 mètres carrés. Deux d'entre elles possèdent une terrasse individuelle. Pour en bénéficier, vous devez réserver longtemps à l'avance, surtout en été. Le personnel, très à l'écoute, fait tout pour rendre votre séjour agréable.

HÔTEL NEGRE COSTE****
33, cours Mirabeau
✆ 04 42 27 74 22
www.hotelnegrecoste.com
contact@hotelnegrecoste.com

Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking : 20 € (sur réservation). Petit déjeuner de 7h à 10h30. American Express. 1 chambre. Animaux acceptés (10 €/nuit). Séminaires. Poste Internet. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna. 10 % de remise location de voiture SIXT.

Cet hôtel du cours Mirabeau, qui occupe une bâtisse du XVI[e] siècle, dans l'hôtellerie depuis le XVIII[e] siècle, a changé de propriétaires. C'est désormais la famille Dumousset, les trois frères – Quentin, Augustin et Valentin – et leurs parents aux commandes. Ce sont les mêmes propriétaires que l'Hôtel de France qui vient de se voir attribuer une quatrième étoile. Les chambres et le hall de l'hôtel Negre Coste ont été entièrement refaits. Derniers travaux en date pour le salon du petit déjeuner et la petite salle de restauration. Les chambres sont élégantes et confortables. La situation de l'établissement parfait. La décoration est raffinée, le sol de l'entrée avec son dallage de marbre, alternant les carreaux noirs et les carreaux blancs, est du plus bel effet. Vous prenez le petit déjeuner au salon ou sur la petit terrasse sur le cours Mirabeau (petit déjeuner ouvert aux non-résidents). La maison qui vient de se voir attribuer une licence de restauration propose désormais une petite restauration. Accueil adorable.

LA MAISON DAUPHINE
14, rue du 4-Septembre ✆ 04 42 38 22 54
www.maisondauphine.com

Ouvert toute l'année. En version gîte de 1 050 € à 1 170 € la semaine. Service hôtel de 185 € à 250 € la nuit pour 2 pers (petit dejeuner inclus). Climatisation réversible. Service blanchisserie sur demande. Lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle. Tv satellite.

Voici une adresse confidentielle pour séjourner dans le cœur historique d'Aix. Dans une rue perpendiculaire au cours Mirabeau, tout près de la place des Quatre-Dauphins, cette grande bâtisse bourgeoise abrite derrière sa façade fin XVIII[e]-début XIX[e] siècle une galerie d'art contemporain et trois appartements de charme dans les étages (sans ascenseur). Ambiance feutrée, déco design et raffinée, le cadre est vraiment séduisant, ainsi que l'a voulu la propriétaire des lieux, Véronique Kadri. Le confort est partout, depuis la cuisine parfaitement équipée (jusqu'au grille-pain) à la télé à écran plat avec les chaînes en langues étrangères. Les volumes sont bien agencés et on peut y loger 4 personnes avec la possibilité de location en gîte ou en formule hôtelière. Dans ce cas, vous prenez votre petit déjeuner Chez Nino sur le cours Mirabeau. Dans cette formule, le ménage quotidien de votre chambre est inclus. Quelle que soit la formule choisie, Véronique vous assure un service de conciergerie, si besoin, pour répondre à toutes vos demandes de babysitting, chef à domicile, réservation d'une table, soins esthétiques, organisation d'excursion, location de véhicule, transferts depuis la gare ou l'aéroport.

MAS D'ENTREMONT****
315, route d'Avignon ✆ 04 42 17 42 42
www.masdentremont.com
entremont@masdentremont.com
Ligne bus 13.

Du 1[er] novembre au 15 mars. 12 chambres (3 chambres, 3 suites et 2 appartements). Chambre double de 175 € à 240 € ; studio / appartement de 265 € à 295 € ; suite de 265 € à 322 €. Petit déjeuner : 20 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking inclus. American Express. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (menus : 43 €, 47 €, 52 € ouvert tous les jours sauf dimanche et lundi midi). Canal +.

A la sortie d'Aix, en direction de Célony, dans un écrin de verdure arboré, paysagé et fleuri, le mas d'Entremont (qui tire son nom du plateau et du site archéologique voisin) est un établissement cossu de grand standing pouvant satisfaire une clientèle exigeante. Les chambres sont spacieuses et confortables, avec de belles salles de bains et des terrasses privatives. Pour la détente, piscine et court de tennis ainsi qu'un espace bien-être avec du matériel de fitness et des massages sur rendez-vous. On tombe sous le charme du parc avec son bassin, ses jeux d'eau, et ses nénuphars, des rosiers à la saison, on flâne entre les colonnades et les pots d'Anduze anciens.

LE MAS DES ÉCUREUILS***
1170, petite route des Milles
✆ 04 42 24 40 48
www.lemasdesecureuils.com

23 chambres (dont 3 familiales et 2 chambres triples) ; chambre double à partir de 88 €. Petit déjeuner buffet : 13 € (gratuit pour les moins de 8 ans). Lit supplémentaire : 19 €. Parking inclus. Soirée étape. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (restaurant La Table du mas). Tv satellite. Hammam.

Situé à 5 km du centre historique d'Aix-en-Provence, cet hôtel-restaurant de charme niché dans une belle pinède, à l'écart du bruit, est une invitation au bien-être, l'endroit idéal pour se ressourcer. L'été on profite des extérieurs, sieste dans un hamac, plongeon dans la piscine. En toute saison, on apprécie le hammam. En famille ou entre amis, on se retrouve au terrain de pétanque ou autour de la table de ping-pong. Et le bar est ouvert en continu. On ne s'ennuie pas au Mas des Écureuils ! Les chambres sont confortables, quelle que soit la catégorie, certaines ont une terrasse privative… Le plaisir d'être ici se prolonge à la Table du Mas, l'été les repas sont servis sur la terrasse.

LES QUATRE DAUPHINS**
54, rue Alphéran-Roux
✆ 04 42 38 16 39
www.lesquatredauphins.fr
lesquatredauphins@wanadoo.fr

13 chambres. Chambre simple de 69 € à 89 € ; chambre double de 79 € à 120 € ; chambre triple de 139 € à 159 €. Petit déjeuner : 9 € (12 € en juillet). Animaux acceptés. Wifi gratuit.

L'hôtel des Quatre Dauphins est un établissement de charme (rénové depuis peu), notre coup de cœur pour se loger à deux pas du cours Mirabeau, du musée Granet et du centre d'art Caumont. Les chambres se répartissent sur trois étages desservis par un bel escalier, des chambres raffinées où le confort est partout présent et le souci du détail : déco, éclairage tamisé, jolies tentures, parquet en bois. Certaines sont plus intimes que spacieuses, notamment les chambres mansardées qui font de petits nids romantiques avec vue sur les toits d'Aix. Les salles de bains sont très fonctionnelles dans un style contemporain. Les petits déjeuners sont servis dans le salon dallé de tomettes anciennes au rez-de-chaussée. L'accueil est chaleureux. Pas difficile à trouver, l'hôtel est tout à côté de la célèbre fontaine des Quatre-Dauphins dont il porte le nom.

RENAISSANCE***
320, avenue Wolfgang-Amadeus-Mozart
✆ 04 86 91 55 00
www.renaissanceaixenprovencehotel.com
hotel@renaissance-aix.com

133 chambres (dont trois suites). Chambre double à partir de 165 €. Parking : 19 € (dans le garage de l'hôtel). Animaux acceptés (petits chiens/chats 35 € kit Pets Friendly). Wifi gratuit. Journaux, jardin, piscine intérieure, fitness, spa, hammam, massages.

Tout le prestige du groupe Marriott se retrouve à l'Hôtel Renaissance Aix-en-provence, le 5 étoiles situé dans le nouveau pôle culturel d'Aix-en-Provence, entre le Pavillon noir, la Méjanes et le Grand Théâtre de Provence. Les prestations sont luxueuses, œuvres d'art contemporaines et mobilier de créateurs s'intègrent dans des volumes spacieux inondés de lumière. Les chambres et suites offrent également de très beaux volumes, de 30 à 75 m² pour la suite présidentielle. Le confort est partout, le bois, les matières soyeuses, les teintes douces et l'éclairage tamisé donnent un climat à la fois élégant et chaleureux. Petit clin d'œil au calisson aixois dans les motifs des têtes de lit et les miroirs ! Tout est prévu pour placer votre séjour sous le signe du bien-être, l'espace détente du Renaissance est une invitation au lâcher-prise. Le Spa Esthederm by Renaissance vous propose un interlude sur mesure. Hammam, salles de soins, salle de fitness et piscine intérieure avec nage à contre-courant sont à votre disposition à partir de 7h le matin et jusqu'à 21h30. À toute heure on s'installe volontiers pour prendre un verre ou un café au bar de l'hôtel et la carte du restaurant vous incitera aussitôt sans doute à vous attabler sur place. Sans oublier le Jardin Ephem'R, pour une soirée dans une ambiance bohème-chic durant la saison estivale.

LA VILLA GALLICI***
18, avenue de la Violette
✆ 04 42 23 29 23
www.villagallici.com/fr/restaurant
reservation@villagallici.com

Relais & Châteaux. Fermé en janvier. Et une semaine en décembre à noël. Accueil 24h/24. 22 chambres (dont 5 suites). Chambre double de 245 € à 435 € ; suite de 510 € à 1 070 €. Petit déjeuner buffet : 32 €. Lit supplémentaire : 50 €. Parking inclus. Animaux acceptés (50 €). Wifi gratuit. Restauration (déjeuner : 70 € (deux plats : 55 €), dîner : 98 € et 135 €). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

À Aix-en-Provence, parmi les hôtels étoilés haut de gamme, celui-ci en a 5 et fait partie des adresses les plus prestigieuses. Située à cinq minutes du centre-ville, La Villa Gallici, bastide élégante et cossue, flirte avec l'art de vivre à l'italienne et le XVIII[e] siècle. Meubles d'époque, faïences précieuses, tableaux de maîtres et tissus soyeux. L'enfilade des salons est magnifique, tout comme les jardins en terrasse et la piscine auprès de laquelle, après quelques brasses, les clients pourront se prélasser. Quant au restaurant, il ne dénote pas. Le chef, Christophe Gavot propose une farandole de saveurs provençales. Un moment d'exception.

Chambres d'hôtes

L'HÔTEL PARTICULIER LE 28
28, rue du 4-Septembre
✆ 07 83 15 75 92
www.hotelparticulier-le28.com
contact@hotelparticulier-le28.com

Ouvert toute l'année. 1 chambre et 3 suites. Suite de 196 € à 322 €. Petit déjeuner inclus. Garage : 20 €. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite. Réservation uniquement par Internet.

Le 28 à Aix est une adresse délicieuse nichée au cœur du quartier Mazarin. Cet hôtel particulier typiquement aixois vous accueille dans un écrin enchanteur et original. Il dispose de chambres d'hôtes d'exception souvent réservées d'une année sur l'autre, notamment lors du Festival d'art lyrique de la cité aixoise. Les vastes suites (de 20 à 40 m²) sont meublées avec beaucoup de goût. Ambiance raffinée partout, bougies parfumées, bouquets de fleurs fraîches, lustres à pampilles, œuvres d'art contemporaines, plantes exotiques dans le jardin, piscine intérieure, espace bien-être, petits déjeuners de rêve et table d'hôte sur réservation... Pour un séjour exceptionnel.

■ **LE JARDIN DE MARIE**
47, rue Roux-Alpheran ✆ 06 15 93 65 39
www.lejardindemarie.net
jardindemarie@gmail.com

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double de 85 € à 140 €. En haute sason à partir de 2 nuits. Wifi gratuit.
Marie a toujours vécu dans cet hôtel particulier et les chambres d'hôtes qu'elle y a aménagées étaient autrefois celles des trois sœurs de la famille. En rez-de-chaussée, elles s'ouvrent sur le jardin, un écrin de verdure avec des coins pour bouquiner à l'ombre ou pour paresser au soleil, on y petit-déjeune l'été, sinon les petits déjeuners sont servis dans la pièce de réception lumineuse. Chaque chambre dispose de sa salle de bain. Le Jardin de Marie est très bien placé au cœur du Quartier Mazarin à deux pas du Musée Granet, de l'Hôtel de Caumont et du Cours Mirabeau. Marie est guide conférencière, elle saura vous conseiller sur ce qu'il faut visiter en priorité.

■ **LA MAISON D'AIX**
25, rue du 4-Septembre ✆ 04 42 53 78 95
www.lamaisondaix.com
bookus@lamaisondaix.com

Chambre double à partir de 270 € ; suite à partir de 400 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé : 20 € (sur réservation). Wifi gratuit. Hammam, bain bouillonnant.
Offrez-vous un séjour sous le signe de la volupté ! Cet hôtel particulier du XVIII[e] siècle, dans le quartier Mazarin, a été rénové dans un style contemporain haut de gamme par Laure Juhen et Louis Mariotti, et aménagé en maison d'hôte raffinée. La Chambre d'Henriette, la Love Suite, le Corset et le Jardin secret, les noms des chambres et suites sont des suggestions d'ambiance. Elles sont tout à la fois luxueuses, confortables et cosy, dans l'épure : teintes choisies, teck au sol et salles de bains design. Vous avez un accès illimité à l'espace détente au sous-sol, piscine chauffée et hammam. Au rez-de-chaussée profitez du beau salon rouge en soirée.

Campings

■ **CAMPING CHANTECLER******
41, avenue du Val-Saint-André
✆ 04 42 26 12 98
www.campingchantecler.com
info@campingchantecler.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 23h (jusqu'à minuit en été). Espace fitness. Emplacement + 2 personnes de 20,40 € à 24 €. Chalets pour 5 à 6 personnes de 674 € à 781 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 488 € à 645 €. Chèque Vacances. Sanitaire accessible en fauteuil. Animaux acceptés (avec supplément après accord de la direction). Aire pour camping-cars. Wifi gratuit.
Le camping aixois de référence depuis 1960. Les propriétaires ont changé depuis mais le standing est là, le confort en premier lieu pour des vacances inoubliables. 8 hectares de verdure à une dizaine de minutes (à pied !) du vieil Aix historique. Le restaurant vous propose petit déjeuner, déjeuner, dîner et des snackings ou des pizzas à emporter. Les soirées sont animées en été, mais ceux qui n'aiment pas ça ne sont pas obligés de participer... Et si une envie de baignade dans la Grande Bleue vous prend : Marseille et Cassis sont à 30 minutes. Les chalets et mobile homes, boisés et confortables, ne manquent pas de charme. Attention, en été les réservations sont pour une semaine au minimum.

Loisirs

■ **THERMES SEXTIUS**
55, avenue des Thermes
✆ 04 42 23 81 82
www.thermes-sextius.com
contact@thermes-sextius.com
Soins et modelages sur rendez-vous. Forfait soin à partir de 100 €. Restauration (brunch au restaurant de l'Aquabella).
Les Thermes Sextius sont le temple du bien-être et de la remise en forme. L'eau de ces thermes mythiques vient de la Sainte-Victoire, chaude et minéralisée, riche en calcium, magnésium, lithium et autres oligo-éléments. Peau douce ou détox, anti-stress ou cure minceur... Au Spa Thermes Sextius vous pouvez suivre des cours d'Aquagym, d'Aquabike, d'Aquabike Dynamic ou d'Aqua Stretch Ball. Idéal pour redessiner votre silhouette tout en vous faisant plaisir. Le restaurant l'Orangerie vous propose toute l'année une cuisine traditionnelle ou/et minceur. Dès le printemps, pause déjeuner à la Terrasse de la Tour : en peignoir face à la piscine extérieure vous avez le choix des salades équilibrées, grillades aux légumes du marché, poissons à la plancha... Et si vous voulez séjourner sur place, l'hôtel Aquabella offre de belles prestations. Un séjour 100% bien-être évidemment !

Sorties

■ **LE SCAT CLUB**
11, rue de la Verrerie
✆ 04 42 23 00 23
Ouvert du mardi au samedi de 23h à 6h. Entrée gratuite.
Le Scat club est un club de musique du monde et vous offre pour cela le choix entre deux salles aux ambiances différentes. L'une avec des concerts live. L'autre pour danser avec un DJ. Dans ce dédale de caves voûtées à l'ambiance feutrée et chargées d'histoire, vous pourrez aussi bien assister à des concerts rock-pop que soul music, rythme and blues, funk, reggae... À partir d'1h du matin, le groupe à l'affiche assure trois sets de 45 minutes avec

des pauses d'une demi-heure. Si cela ne vous plaît pas plus que cela : pas de souci ! La piste de danse n'est pas loin, le DJ vous passera tous les sons à la mode. Ce que l'on aime bien au Scat, c'est avant tout le concept (DJ/music live), mais surtout l'ambiance décontractée. En général, les gens se connaissent bien et les habitués aiment à se retrouver autour d'un des deux bars pour venir boire un verre.

Emplettes

ATELIER BUFFILE
2 bis, traverse de l'Aigle-d'Or
✆ 04 42 27 23 51
www.buffile-ceramiste.com
atelierbuffile@gmail.com
Sur rendez-vous.
La matière, c'est l'argile trouvée au pied de la Sainte-Victoire ; le savoir-faire, c'est un héritage familial, celui de Jean et Léonie Buffile, un couple de céramistes avant-gardistes et passionnés – qui ont créé leur atelier à Aix en 1945. Depuis 1984 Monique, Vincent et Romain, leur fils, perpétuent la tradition au sein du même atelier, dans cette petite rue proche des Allées Provençales. Ils produisent des pièces uniques – vaisselle, vases, objets décoratifs, panneaux – façonnées à la main suivant la technique de l'estampage et du tournage. La palette des couleurs est infiniment variée, des tons pastels aux bruns profonds en passant par des teintes acidulées auxquels s'ajoutent des motifs en émaux ; le noir et le blanc ne sont pas oubliés dans des pièces au graphisme « picassien ». De l'utilitaire (assiettes, saladiers, plats, carafes, tasses et bols) pour embellir votre table à l'objet décoratif, voire monumental (sur commande), vous trouverez à l'atelier de quoi nourrir vos envies. L'accueil des Buffile est adorable. Avant de pousser leur porte, il est préférable de prendre rendez-vous.

LE CHÂTELARD 1802
10, rue Maréchal Foch
✆ 04 42 61 99 58
www.le-chatelard-1802.com/fr
contact@le-chatelard-1802.com
L'histoire du Châtelard commence en 1802 avec la famille Montaud, producteur de lavande et lavandin en Provence de père en fils. A la fin des années 1990, l'entreprise définit sa propre gamme de produits en se basant sur son histoire, son expérience, son amour pour la lavande et sa parfaite connaissance de cette plante emblématique. Retrouvez la gamme complète de ses produits (sachets senteurs, parfums, savons et eaux de toilette) dans la boutique. Des produits idéaux pour parfumer naturellement sa maison ou son linge mais également pour offrir.

LA CAVE DU COURS MIRABEAU
19, cours Mirabeau
✆ 04 42 58 55 08
www.lacaveducours.fr
contact@lacaveducours.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 10h à 13h30 et de 15h30 à 19h30 ; le vendredi jusqu´à 20h ; le samedi de 10h à 20h. Privatisation de l'espace, séminaires, réceptions, cocktails.
Bien qu'elle se situe sur le Cours Mirabeau, au même endroit que le restaurant *Côté Cour*, l'adresse n'est pas tellement visible, il faut descendre à l'entresol de cet hôtel particulier du 18e siècle pour apprécier la fraîcheur de cette cave voûtée, rénovée dans l'épure. Un écrin historique pour des flacons d'ici et d'ailleurs, 500 références en vins, champagnes et spiritueux. Romain et Rebbeca Champetier de Ribes vous feront découvrir des petites merveilles, des étiquettes confidentielles et aussi des rhums et des gins (ça c'est la passion de Romain). La dégustation se déroule dans l'espace réservé aux spiritueux. Ponctuellement des vignerons viennent ici pour présenter leurs vins.

CHOCOLATERIE PUYRICARD
7, rue Rifle-Rafle
✆ 04 42 21 13 26
www.puyricard.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30. Visite des ateliers. Vente en ligne.
Cette belle enseigne gourmande est dirigée avec passion et rigueur par la famille Roelandts (d'origine belge) depuis 1967. Les chocolats sont fabriqués dans les règles de l'art et de façon artisanale, à Puyricard même. Les collections suivent les saisons et chaque année de nouvelles créations viennent enrichir la palette des saveurs. Si le chocolat est la marque de fabrique de Puyricard, la maison propose aussi des calissons et des confiseries (amandas, orangettes, citronnettes, marrons glacés, caramels, pâtes de fruits, guimauves et biscuits sablés) ainsi que des glaces et sorbets. Vous trouverez toute la gamme des douceurs à la boutique aixoise, un écrin feutré et raffiné au cœur du vieil Aix ainsi qu'à Puyricard, dans la boutique jouxtant les ateliers de fabrication et aux Commerces de la Bastide. Les ateliers se visitent et des stages y sont organisés autour de thématiques. Le *made in* Puyricard est présent partout sur l'Hexagone avec une vingtaine de boutiques de Toulouse à Paris en passant par Avignon, Arles, Montpellier, Nice, Toulon et Marseille.

Autres adresses : Avenue Georges de Fabry ✆ 04 42 28 18 14 • Commerces de la Bastide – 420, route du Puy Sainte-Réparade, ✆ 04 42 96 11 21

CONFISERIE BRÉMOND
16, rue d'Italie
✆ 04 42 38 01 70
confiserie@maison-bremond.com
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 19h ; le samedi de 10h à 14h et de 15h à 19h. Ouvert le dimanche (en période de noël).
Ouverte depuis 1830, la confiserie Brémond est la première et la plus ancienne fabrique de calissons d'Aix, elle se situait à l'époque sur le Cours Mirabeau. Reprise depuis 2015 par Olivier Baussan, fondateur de l'Occitane en Provence. Le calisson Brémond se distingue par ses arômes et ses textures : melon confit, amandes broyées, orange confite, fondant/craquant du sucre glace, moelleux du fourrage... La maison fabrique d'autres douceurs : les nougats aux amandes et au miel de lavande et les fruits confits, les marrons glacés, chocolats, navettes, croquants, pralines, dragées ou encore des confitures... Également à la vente quelques produits salés, huiles et tapenades.

CONFISERIE LÉONARD PARLI
La Boutique Traditionnelle
35, avenue Victor-Hugo
✆ 04 42 26 05 71
www.leonard-parli.com
contact@parli.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h. Magasin d'usine de la grande fabrique aux Milles est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h.
La maison Parli réputée pour ses calissons à pignon sur rue depuis 1874 ! Le secret de leur saveur et de leur fondant inégalé réside dans le savoir-faire artisanal bien entendu, mais aussi dans des ingrédients de première qualité. Léonard Parli est incontournable aussi pour ses fruits confits réalisés selon une recette ancestrale sans oublier les *confits*, une spécialité à base de fruits confits juste chauffés qui se déguste comme une confiture, un délice ! D'autres douceurs portent la signature de Parli : nougats blancs et noirs, biscotins, pralines, et le fameux Kirshbescué, un cake aux fruits confits trempés dans le Kirsch. Léonard Parli, c'est 4 adresses sur Aix et environs.

Autres adresses : 15, rue Gaston-de-Saporta ✆ 04 42 61 58 70 • Centre commercial du Moulin, Palette, RN 713100 Le Tholonet ✆ 04 42 52 19 20 • La Grande Fabrique, 65 rue Famille Laurens, pôle d'activité des Milles 13290 Aix en Provence – ✆ 04 42 52 19 20

CORPACE JOAILLERIE – LES ALCHIMISTES
31, rue Espariat
✆ 04 42 24 43 24
joaillerieaix@gmail.com
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h. Création sur mesure. Réparation. Devis sur demande.
Les amateurs de diamants vont adorer cette adresse aixoise qui joue sur un double concept : celui du bijou et de l'art de vivre. Les diamants sont l'une des passions de Marion Vaillaut Corpace, diplômée de l'institut HRD d'Anvers et Artisan des métiers d'Art. Dans les vitrines, tout est sublime. Bagues, bracelets, pendentifs, boucles d'oreilles... du solitaire au bijou pavé de gemmes étincelants, les collections riment avec désir. Les tarifs ne sont pas exorbitants si l'on reste raisonnable quant à la taille de la pierre ! A l'étage, Marion a aménagé un espace show-room dédié à la déco et au cocooning : objets, textile, maroquinerie, petit mobilier. Laissez-vous tenter, c'est chic et feutré.

FABRIQUE ET MUSÉE DU CALISSON
Calissons du Roy René
5380, route d'Avignon (RD N7)
✆ 04 42 39 29 89
www.calisson.com
visites@calisson.com
♿
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Visite individuelle libre et gratuite du lundi au samedi. Visite guidée possible pour les groupes à partir de 9 pers : adulte 5 €/pers. gratuit pour les moins de 18 ans « Secret du Calisson » (visite guidée + démonstration de façonnage en direct) tous les mercredis après-midi à 15h. Dégustation comprise. Boutique en vente directe.
Il fait partie de la tradition. Le Bon Roi René (1409-1480) mangeait déjà des calissons... Ceux de la Confiserie du Roy René sont parmi les meilleurs d'Aix. Les amandes douces sont finement broyées, le melon provençal, les écorces d'orange confites savoureuses, le lit d'hostie recouvert comme il se doit d'un écrin de glace royale... Le tout fond dans la bouche et se diffuse en saveurs. La Confiserie du Roy René, fondée en 1920, a réuni dans un bel écrin contemporain sur la route d'Avignon la Fabrique, le Musée du Calisson et la boutique. En vente directe dans la boutique, vous trouverez les fameux calissons d'Aix, bien entendu, mais également des petits calissons hauts en couleur et en saveur (framboise, poire, citron ou encore chocolat-noisette), ainsi que des nougats traditionnels ou fantaisie à la framboise, à la pistache ou au caramel, des crèmes de nougat et de calissons et aussi toute une gamme de « tartinables », qui se décline au gré des fruits savoureux du verger, cuisinés au chaudron et associés à la célèbre crème au Calisson du Roy René ! Des « calissons d'exception » révèlent le meilleur du terroir provençal : imaginez par exemple le mélange de la cerise du Luberon et de la rose de Vence, une surprise inédite et délicieuse. Et dès le printemps, les différents parfums de glaces artisanales raviront petits et grands ! Vous profiterez de ce shopping gourmand pour visiter gratuitement le Musée du Calisson et jeter un coup d'œil par les grandes baies qui donnent sur les ateliers où sont fabriquées ces exquises douceurs.

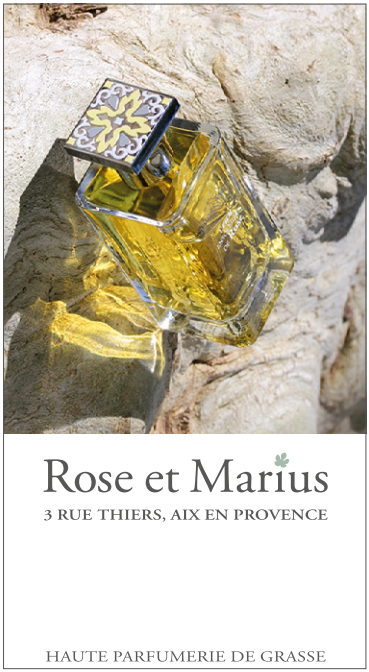
Autre adresse : Calissons du Roy René – Boutique de la Fabrique, vente directe –5380 Route d'Avignon (RD7N) 13 089 Aix-en-Provence ✆ 04 42 93 29 90 – magasin.calade@calisson.com ; Calissons du Roy René / Drive Calisson 330, rue Guillaume-du-Vair – ✆ 06 03 15 58 74 – magasin.pioline@calisson.com ; Calissons du Roy René / Atelier du Confiseur : 13, rue Gaston-de-Saporta – ✆ 04 42 26 67 86 – magasinsaporta@calisson.com

MR CHOU NOUVEAU
42-44, cours Sextius
✆ 06 23 49 49 18
www.monsieurchou.com
contact@monsieurchou.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h. Terrasse. Boutique.
Si vous êtes dans ce coin-là d'Aix-en-Provence, fatigué(e) de courir d'une boutique à l'autre ou parce que quelques gouttes se mettent à tomber, que le mistral se lève fou furieux, qu'au contraire le soleil darde ses rayons trop ardemment ou que c'est l'heure du goûter, faites une pause chez Mr Chou pour prendre un thé – bio, blanc, vert ou noir –, une « lov' infusion », un chocolat avec chantilly ou une boisson fraîche, et laissez-vous tenter par les choux du jour : chou calisson, chou vanille de la Réunion, chou lavande, chouquette, profiterole… Des gâteaux choux aussi qui revisitent les classiques : paris-brest, tropézienne, religieuse. Loïc, *alias* Mr Chou, fait aussi des cakes et des meringues.

LA PASTISSERIE
2, rue Paul-Bert
✆ 04 42 23 02 29
www.la-pastisserie.fr
contact@la-pastisserie.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h. Boutique en ligne.
La sève provençale coule véritablement dans les veines de ce jeune couple, Anne-Sophie et David Gabrielian, et il leur fallait un prétexte fort pour revenir dans le Sud après une première expérience professionnelle à Paris, dans le milieu de la production audiovisuelle. C'est le pastis, l'autre sève aromatique, celle-là même qui fait chanter les papilles, incontournable comme les cigales, la pétanque et l'accent du Midi, qui leur inspira ce passeport de retour : il fallait au pastis un écrin avec pignon sur rue. Voilà qui est fait ! La Pastisserie ou cave à pastis concentre tous les arômes, une trentaine de références, uniquement des pastis de la région : Pernod Ricard, Janot, Bardouin, Girard, Manguin, Blachère, Aiguebelles et des étiquettes plus confidentielles Guillaume Ferroni ou Marra. De beaux flacons originaux et colorés attirent l'œil, remplis d'un nectar distillé de façon artisanale et mis en bouteille spécialement pour La Pastisserie. Les saveurs sont différentes selon les maisons, David vous donnera les conseils et vous proposera de déguster avant de faire votre choix. Le pastis se décline aussi dans des produits d'épicerie fine (condiments et charcuterie) aux côtés d'autres spécialités comme les tapenades et les sardines des conserveries locales. Carafes, verres et chapeaux de paille estampillés aux couleurs de Ricard complètent la gamme du parfait amateur. A consommer avec modération, une petite dose suffit à colorer un grand verre d'eau fraîche pour se désaltérer.

ROSE ET MARIUS NOUVEAU
3, rue Thiers
✆ 09 82 59 35 35
contact@roseetmarius.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 13h et de 14h à 19h.
Bougies précieuses, parfums d'ambiance, vases en éditions limitées, timbales en porcelaine, lampes avec abat-jour en porcelaine, carreaux de ciment, papiers peints, Rose et Marius, ce sont des objets raffinés et des senteurs d'exception qui incarnent l'art de vivre en Provence. Les parfums sont de Grasse, les porcelaines de Limoges, les savons de haute Provence, les bougies d'un maître cirier de la région. Chaque création est fabriquée à la main par ces artisans, personnalisable. C'est aussi une gamme bain et corps inspirée d'émotions olfactives : eaux de parfum aux noms évocateurs – déjeuner sous la tonnelle ou nuit d'été sous le figuier –, concrètes et savons également.

SANTONS FOUQUE
65, cours Gambetta
✆ 04 42 26 33 38
www.santons-fouque.fr
contact@santons-fouque.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Juillet-Août 10h-13h et 14h -18h30. Décembre ouvert 7j/7 de 10h-19h. Visite libre de l'atelier et de l'exposition permanente. Visite commentée pour groupes sur RDV à partir de 9 pers (3 €/pers). Boutique sur place, parking privé.
C'est le champagne du santon ! Les santons Fouque et leur emblématique Coup de Mistral © (création Paul Fouque 1952), berger cape au vent, sont souvent imités, mais jamais égalés. Il y a cette patte maison transmise de génération en génération. Rares sont désormais les maisons qui continuent à fabriquer des santons en argile de Provence et confectionnés à la main ! Aujourd'hui Emmanuel Fouque dirige la maison créée en 1934 par son arrière grand-père Jean-Baptiste Fouque. Ici, les petits personnages en argile prennent vie. Près de 1 800 modèles sont à découvrir, du petit santon peint aux grandes figurines d'exception. Ici, les santons se déclinent de 2 à 50 centimètres. On ne manque pas, la crèche provençale de 12m^2 et la scénette de veillée calendale installées en permanence dans la salle d'exposition. On vient chaque année de loin pour l'admirer, mais aussi faire l'acquisition d'un ou deux santons Fouque pour compléter sa propre crèche. Dans la tradition, chaque enfant choisit un nouveau santon et les crèches de Provence continuent à croitre et à embellir. Mais les santons Fouque c'est aussi toute l'année ! L'autre succès de la maison, c'est la Renaude, une Arlésienne avançant avec difficulté dans le vent. C'est tout le talent de Paul Fouque que d'avoir introduit le mistral dans le santon et dans nos crèches provençales. Parmi les nouveautés : la bugadière, Théodore le Berger en hommage au peintre provençal T. Jourdan, le paon, la cigogne...La Maison Fouque, autour d'un magnifique jardin provençal, c'est « toute l'âme et le climat de la Provence » !



Dans les environs

Beaurecueil

LA TABLE DE BEAURECUEIL
La Ferme
66, route de Meyreuil
Allée des Mûriers
✆ 04 42 66 94 98
www.latabledebeaurecueil.com
jubergfait@free.fr
Ouvert le mardi et du jeudi au dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 35 € à 68 €. Carte : 50 € environ (carte entrée 20€, plat 30 €, dessert ou fromage 10 €). Menu enfant de 4 à 12 ans 15€ – offert en dessous de 4 ans. En semaine formules de 18 € à 33€. Accueil des groupes. Terrasse.
Le charmant village de Beaurecueil abrite cette ancienne ferme du XIX[e] siècle entièrement réhabilitée, où le chef Ronan Duffait concocte une cuisine raffinée et inventive aux saveurs de la Méditerranée. Il vous propose une cuisine évolutive au fil des saisons et toujours dans le respect du produit. Produit du terroir, il va sans dire ! Du moins pour l'essentiel. Nous avons apprécié le foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons doux et fruits secs, et ensuite le homard décortiqué cuit à la plancha. Pour finir, nous nous sommes laissés tenter par un Tout Chocolat. Un délice ! Le cadre est contemporain, lumineux, de beaux volumes et des tableaux au murs comme des touches de couleurs.

CAMPING SAINTE-VICTOIRE**
Avenue Jullien-Gautier
613, quartier Le Paradou
✆ 04 42 66 91 31
www.campingsaintevictoire.com
campingstevictoire@orange.fr
Terrain de 2 hectares ha. 85 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15,60 € à 18 €. Salle de bains pour bébés. Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Wifi. Excursions.
Ce petit camping très familial est au pied de la Sainte-Victoire. Peu d'emplacements, un terrain ombragé, un environnement de nature privilégié, tout est calme et les enfants ont plaisir à se retrouver au terrain de jeux et aux 2 trampolines. Le terrain de pétanque est ombragé, le solarium herbé est équipé d'une douche pour se rafraîchir avec accès à une petite rivière. Les plus aventureux s'inscrivent aux stages d'équitation à proximité…
C'est aussi un camp de base pour les sportifs : nombreuses voies d'escalades sur la Sainte-Victoire grimpeurs (1 200 voies équipées et le haut de la montagne transformé en terrain d'aventure), randonnées au départ même du camping, VTT sur les sentiers de la Sainte-Victoire et les routes départementales de Provence… Tennis à 3 km, golf à 7 km. La Sainte Victoire est un modèle de choix pour les peintres. L'accueil est très agréable, l'ambiance très sympathique et quel bonheur de séjourner dans un décor paradisiaque.

Bouc-Bel-Air

JARDINS D'ALBERTAS
Avenue de La-Croix-d'Or
DN8
✆ 04 42 22 94 71
www.jardinsalbertas.com
contact@jardinsalbertas.com
Fermé de novembre à avril. En mai, septembre et octobre : les samedi, dimanche et jours fériés de 14h à18h. En juin, juillet et août : tous les jours de 15h à 19h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 4 €. Groupe (20 personnes) : 3 €. Enfants de 7 à 18 ans, étudiants, adultes handicapés, chômeurs et RMI sur présentation d'un justificatif : 3 €. Durant les Journées des Plantes d'Albertas : 8 € ; tarif réduit 6 €.
Classés Monument historique, les Jardins d'Albertas, créés vers 1640, associent la tradition italienne de la Renaissance et l'esprit du jardin *à la française*, développé par Le Nôtre. Toujours propriété de la famille Albertas, ils ont été conservés à l'identique depuis trois siècles. Organisés comme un théâtre, avec des promenades encadrant une succession de terrasses, ils sont sublimes ! Le bassin de 17 jets est un chef-d'œuvre de l'art des fontaines. Lors des Journées du patrimoine, la famille d'Albertas y organise des visites guidées. Chaque mois de mai, depuis près de 30 ans, ce cadre majestueux accueille aussi les Journées des Plantes, les entrées aidant à l'entretien des jardins privés.

Eguilles

JARDIN D'ARTISTE
Chez Max Sauze
7, rue Saint-Roch
✆ 06 03 77 67 40
www.max-sauze.com
Jardin remarquable. Ouvert toute l'année. Adulte : 4 €. Sur rendez-vous.
En 1963, Max Sauze -artiste plasticien sculpteur créateur designer de luminaires- arrive à Eguilles et découvre ce jardin abandonné. Au fil des ans, l'artiste le restaure et le peuple de ses œuvres lui insufflant une telle poésie qu'en 2005, il est classé Jardin Remarquable. Cette oasis de verdure, d'arbres et de bambous, au cœur du village, abrite une centaine d'œuvres de Max Sauze, des installations poétiques où la sculpture fait corps avec le végétal. On chemine au gré des *œuvres escargots*, des installations en métal rouillé, jusqu'au *mur de livres*, *La Bibliothèque de l'écureuil*, ou encore l'*Angélus de Millet*... Ce jardin se visite toute l'année ainsi que la galerie attenante, sur rdv.

DOMAINE DE CAMAÏSSETTE
Route de Pélissanne
✆ 04 42 92 57 55
www.camaissette.fr
contact@camaissette.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30.
A 12 km au nord-ouest d'Aix, sur le plateau calcaire et caillouteux d'Éguilles, le Domaine de Camaïssette se déploie sur 40 hectares dont 23 en vigne classée « Coteaux d'Aix-en-provence ». C'est la propriété de

la famille Nasles depuis 4 générations. Ce domaine a été édifié au XVII[e] siècle ; ancien domaine de chasse pour commerçants en chevaux marseillais en 1901, il est peu à peu devenu domaine viticole. Aujourd'hui, le domaine produit dans les trois couleurs des vins issus de cépages provençaux. A noter la commercialisation d'un vin cuit au feu de bois, ainsi qu'une huile d'olive AOC d'Aix-en-Provence.

■ **FRUIDORAIX**
Pôle d'activité les Vallades
295, rue Agate
✆ **04 42 52 51 80**
www.fruidoraix.com
fruidoraix@fruidoraix.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 18h. Livraison possible (pour les achats en ligne).
Depuis 4 générations cet établissement, créé en 1880 (par Épiphanie, l'arrière-arrière-grand-mère de Sylvie Parent qui dirige actuellement l'enseigne) est au service de la gourmandise. Le calisson est l'un des produits phare de la maison. Classique, il se décline en plusieurs parfums ou s'enrobe de chocolat à Noël. On se régale également de chocolats ou de friandises à l'olive confite. Les nougats, une autre spécialité, portent de jolis noms : Monsieur Nougat Caramel, Madame Victorine, Mademoiselle Vanille Monsieur Dur... Fruidoraix c'est aussi les navettes aux olives ou au piment d'Espelette, les navettes traditionnelles à la fleur d'oranger et celles aux pépites de caramel.

Jouques

■ **DOMAINE DE VILLEMUS**
Route de Bèdes
✆ **06 22 32 44 84**
www.villemus.com
contact@domainedevillemus.fr
De 90 € à 110 € la nuit.
Le domaine de Villemus a choisi l'agriculture biologique pour ses vins AOC Coteaux d'Aix-en-Provence de qualité et son huile d'olive monovariétale (aglandau) et ses amandiers. Michel Adaoust, le propriétaire des lieux, propose également à la location une maison de 70 m² entièrement équipée avec une terrasse privative de 40 m² avec vue sur le domaine, la Sainte-Victoire et la Vautubière. Un paysage de rêve. À noter que le domaine dispose aussi d'un parcours découverte où vous pourrez déambuler entre vignes, amandiers et oliviers. Vous apprécierez l'impression de pleine nature et la possibilité de randonner à pied ou même à cheval (centre équestre à proximité).

■ **CHÂTEAU REVELETTE**
✆ **04 42 63 75 43**
www.revelette.fr
chateaurevelette@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 14h à 18h. Et sur rendez-vous. Journées portes ouvertes festives mi-décembre. Consulter le site.
Ce très beau domaine viticole, repris en 1985 par Peter Fischer, se situe à 350 mètres d'altitude et entoure une bastide du XVII[e] siècle agrémentée d'un joli jardin à la française et d'un vignoble de 24 hectares. Un endroit sauvage qui dispose d'une vue insolite sur la Sainte-Victoire. Deux gammes de vins sont produits en ces lieux : les vins « Château », à consommer dans leurs jeunes années, et les « Grands vins », élevés en fûts de chêne. Soit des rouges fruités et délicieux, des blancs élégants et boisés, très parfumés, parmi les vins les plus prisés de l'appellation. Une notoriété bien méritée ! À noter : le domaine a obtenu la certification Bio.

Lambesc

■ **CHÂTEAU DE CALAVON**
12, avenue de Badonviller
✆ **04 42 57 15 37**
www.chateaudecalavon.com
contact@chateaudecalavon.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h. Et le dimanche sur réservation. En été ouverture jusqu'au 19h. AOC Coteaux d'Aix-en-Provence.
Le vignoble du Château de Calavon s'étend sur 60 ha d'un seul tenant regroupant de petites parcelles en terrasses de même configuration depuis près de trois siècles !
Le Château, propriété de la famille Audibert depuis cinq générations, est le plus ancien domaine viticole de Lambesc. Exploité depuis l'époque des princes d'Orange, le domaine fut morcelé à la Révolution, puis peu à peu reconstruit. Le caveau est installé dans un ancien relais de poste situé dans le centre ancien. Les vins sont depuis toujours réputés aromatiques, puissants et structurés. Le vignoble est mené en agriculture biologique. Depuis plusieurs années, le domaine s'est fixé de nombreux objectifs qualitatifs parmi lesquels l'élaboration d'un vin blanc de grande finesse et de grands vins rouges d'exception. Le blanc, assemblage de vermentino, de carignan et de cabernet-sauvignon et de c allie élégance, fraîcheur et subtilité d'arômes. Le rosé, issu principalement de grenache et de syrah est un vin de presse, avec la fermentation sous contrôle de température. Le rouge, issu du mariage de grenache, cabernet sauvignon, syrah, est obtenu par macération longue, puis élevé en cuve pendant 2 ans minimum. Noter que Château Calavon propose 50 % de sa production en rouge. Un engagement rare pour l'appellation dans cette couleur et une maîtrise largement récompensée par certaines années exceptionnelles. Ce domaine est estampillé bio.

La Barben

Avec sa belle église romane Saint-Sauveur et son magnifique château au parc à la française, La Barben est un havre de paix et de fraîcheur grâce à la rivière Touloubre qui traverse le village, et à sa source d'Adane.

■ **CHÂTEAU DE LA BARBEN** ★
2376, route du Château
✆ **04 90 55 25 41**
www.chateaudelabarben.fr
info@chateau-de-la-barben.fr
Fermé du 15 novembre au 15 février. Basse saison : ouvert tous les jours de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 11h à 18h. Adulte : 9 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 7 €. Visite guidée. Animations.

Château féodal unique en Provence, cet imposant bâtiment des XI^e^, XIV^e^ et XVII^e^ siècles, est unique en Provence. Il a été construit sur un piton rocheux qui fut une ancienne forteresse. De la terrasse d'honneur, on peut découvrir une vue panoramique sur la plaine de Salon-de-Provence, jusqu'à l'étang de Berre. Ses jardins sont également de toute beauté : dessinés par Le Nôtre, parterres de fleurs et bassins ornementaux offrent des promenades rafraîchissantes au cœur de l'été. A l'intérieur, les pièces sont meublées d'époque : cuirs de Cordoue, tapisseries des Flandres, de Bruxelles et d'Aubusson. Les visites sont interactives et très ludiques : les guides sont costumés, des jeux d'énigmes et de pistes sont proposés pour les enfants, la visite des cachots et des souterrains se fait en parallèle d'une animation médiévale... Tout au long de l'année, des thématiques sont également proposées pour les Journées du Patrimoine, Halloween... A noter, que le château possède également 5 chambres et suites d'hôtes. Si vous avez toujours rêvé de mener la vie de château, on ne saurait que trop vous conseiller la suite des Amours...

ZOO DE LA BARBEN ★★
Route du Château
✆ 04 90 55 19 12
www.zoolabarben.com
contact@zoolabarben.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. En été ouvert de 9h30 à 19h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 17 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 12 €. Petit train : 1 € / pers. Animations (rendez-vous avec les soigneurs, jeux de piste, ateliers ludiques pour les enfants). SPECTACLES D'OISEAUX du 13/04 au 13/10 sauf le vendredi. Scooters pour PMR, lodge pour les événements privés. Restauration (restaurant et snack). Boutique. Animations. Grand parking, Aire de pique-nique.
Le zoo se niche dans 33 hectares de végétation méditerranéenne, sur un piton rocheux. 9 kilomètres de sentiers, 600 animaux, 100 espèces, petits et grands en ont plein les yeux, de la plaine des loups à crinière à la falaise des macaques ! Ici un lion, là une girafe, un majestueux éléphant et un rhinocéros, des tapirs, des fourmiliers géants, des aras, des vautours, et des « spectacles d'oiseaux en vol » superbes. Pour les téméraires, une bergerie du XI^e^ siècle, abrite le vivarium : boa, anacondas ou caïmans ; Pour en apprendre davantage sur tous ces animaux fascinants, l'équipe de soigneurs vous raconte leurs histoires et leurs petits secrets devant les enclos (horaires et thématiques sur le site internet du zoo). Une expérience unique, au gré d'une balade à votre rythme, ponctuée d'un pique-nique bucolique, d'une pause sur des aires de jeux ou d'une promenade en petit train. On peut s'attabler aussi au restaurant attenant. Le zoo de la Barben, soucieux de participer à la sauvegarde des espèces menacées, soutient différents programmes de protection dans le monde entier : le projet Kalaweit à Sumatra pour la préservation des gibbons, Des éléphants et des hommes au Burkina Fasso, L'ASGN au Niger pour la sauvegarde des girafes, *Save the Rhino*, ATO pour la protection des primates au Bénin, *The Red Panda Network* au Népal, *Proyecto Titi* en Colombie…

■ **LE BISTROT DU ZOO – LA TABLE DES LOUPSLOUPS** NOUVEAU
Route du Château
Ouvert tous les jours le midi.
Désormais on peut concilier balade au zoo et pause au restaurant juste à côté. C'est tout nouveau depuis le printemps ! On s'attable dans ce qui fut jadis la ferme du château. Le cadre en a gardé le charme rustique, voûtes en pierres apparentes et cheminée au coin de laquelle on se réchauffe en hiver. Le chef a de l'expérience, sa cuisine est plutôt traditionnelle, avec des produits d'ici et de saison. Du fait maison donc avec des plats mijotés, des légumes frais cuisinés tous les jours et des gratins pour accompagner les grillades. Aux beaux jours, on pioche sur la carte une salade composée et l'on s'installe sur la terrasse arborée. Une bonne idée pour couper en 2 la journée au zoo !

Mallemort

LA TABLE DU MOULIN – LE MOULIN DE VERNÈGUES
Domaine et golf de Pont-Royal
RN 7
✆ 04 90 59 12 00
www.restaurantmoulindevernegues.fr
info@moulindevernegues.com
Ouvert le vendredi et le samedi le soir. Menu dégustation 79 € et accord mets et vins suppl 28 €. Restaurant Les Voutes, menu 35 €, ouvert tous les jours midi et soir. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Parking. Séminaires.
La belle table que voici ! C'est désormais le chef Rodolphe Lewandowski qui officie en cuisine. Il nous livre de superbes recettes saisonnières aux accents méditerranéens avec notamment de belles inspirations dans les plats de poissons. Sa cuisine est soignée et inventive. Le plaisir des yeux se conjugue à celui du palais. La carte est courte mais alléchante : 4 entrées, six plats et 4 desserts. Ne faites pas l'impasse sur les desserts, craquez pour l'épatant « La carotte s'invite », un biscuit noisette-carotte surmonté d'un gourmand crémeux carotte-orange. Le brunch du dimanche offre un menu très copieux décliné autour de délices sucrés et salés, chauds et froids, de grande qualité.

■ **LE MOULIN DE VERNÈGUES******
Domaine et golf de Pont-Royal
RN 7
✆ 04 90 59 12 00
www.moulindevernegues.com
info@moulindevernegues.fr
Ouvert toute l'année. 100 chambres. Chambre double à partir de 100 €. Demi-pension. Lit supplémentaire. Animaux acceptés (10 €). Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Voici une adresse chic et feutrée à mi-chemin entre Avignon et Aix-en-Provence, sur le golf de Pont Royal dans un écrin de verdure aux arbres tricentenaires. Le Moulin de Vernègues, cette belle bastide du XVII[e] siècle qui fut tour à tour moulin à grains, relais de chasse puis de poste, constitue une belle étape dans le réseau Châteaux & Hôtels Collection. Rénové et agrandi, l'hôtel mêle avec justesse décor moderne et cachet d'un lieu historique. Les 100 chambres et suites sont spacieuses et élégantes, design et contemporaines dans la nouvelle aile, pierres apparentes et plafonds mansardés pour celles situées dans le bâtiment d'origine. Le Moulin de Vernègue, c'est aussi 3 restaurants : la Table du Moulin gastronomique, les Voutes bistronomique et le Restaurant de Piscine l'été. Pour la détente et le bien-être, en dehors de la piscine, un sublime spa de 350 m² est à disposition de la clientèle mais aussi des non-résidents sur rendez-vous. Tout est bien pensé jusque dans l'accueil d'une clientèle d'affaire qui bénéficie de plusieurs salles de séminaires. Un cadre exceptionnel, en pleine nature, des prestations haut de gamme : toutes les conditions sont réunies pour passer un délicieux séjour.

Meyreuil

■ **L'AUBERGE PROVENÇALE**
Impasse de Provence ✆ 04 42 58 68 54
www.auberge-provencale.fr
aubergiste@aol.com
Ouvert tous les jours le soir. Sauf mardi soir et mercredi de septembre à mai, et mardi et mercredi en juin, juillet et août. Menus de 28,50 € à 47,50 €. Carte : 55 € environ. Terrasse. Vente à emporter. Cheminée.
Cette jolie bastide jaune, lumineuse et accueillante n'est pas dans le quartier le plus glamour de la ville mais sa table connait un grand succès. A l'intérieur, une salle au décor un peu traditionnel mais une carte alléchante. En entrée, nous vous conseillons le ceviche de dorade, lait de coco, pomme, coriandre et gingembre. En plat, le homard entier et décortiqué. Enfin, vous ne pouvez pas quitter l'auberge sans avoir goûté au dessert au calisson d'Aix-en-Provence. Un délice. L'Auberge propose également des menus à thème : truffes, homard. L'Auberge provençale reste un de nos coups de cœur, pour les papilles et pour l'accueil d'une rare gentillesse.

■ **CHÂTEAU SIMONE**
✆ 04 42 66 92 58
www.chateau-simone.fr
contact@chateau-simone.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
C'est tout simplement l'un des meilleurs vins de toute la région. Pour preuve, il s'agissait du vin préféré de Churchill qui se contentait « du meilleur ». Au XV[e] siècle, la superbe propriété n'était autre que le clos du Roi René ! La fontaine du jardin a été sculptée par Jules Cantini, l'artiste qui a aussi créé la fontaine Castellane à Marseille. Le vignoble couvre une superficie de 21 ha. Les vins rouges et les vins rosés sont issus (pour 40 % environ) d'un assemblage de grenache, mourvèdre et cinsault. La clairette est de loin le cépage principal pour la production des vins blancs. Il s'agit de l'un des meilleurs blancs de Provence, à déguster soit 2 ans ou 10 ans après la mise en bouteille pour un épanouissement total. Véritable fleuron du terroir provençal, joyau de l'appellation d'origine contrôlée « palette », il s'agit d'un grand vin de la région. Cette appellation a été créée par Jean Rougier en 1948. La production est limitée à 100 000 bouteilles par an.

Les vins de Palette

À partir du XIVe siècle, les familles nobles font édifier de somptueuses demeures au milieu de leurs vignes. La vigne demeure très prospère durant des siècles. L'attaque du phylloxéra, puis une production trop excessive nuisant à la qualité du vin et à sa commercialisation, remirent en question la profession. Dès les années 1930, il se crée des associations syndicales. L'appellation d'origine contrôlée devient la référence en matière vinicole (décret de 1935). L'appellation Vins de Palette est la plus ancienne des vins du pays d'Aix : son AOC date de 1948 ! Il faut dire que ce vignoble fondé par les Carmélites à l'époque médiévale bénéficie d'un terroir exceptionnel. Les vins de Palette, confidentiels, sont produits sur un petit vignoble de 12 hectares et trois communes : Le Tholonet, Meyreuil et Aix-en-Provence. Une vingtaine de cépages entrent dans leur composition. Des vins appréciés des connaisseurs, produits dans une petite poignée de domaines seulement dont Château Simone, Château Crémade, Domaine du Grand Côté, Château Henri Bonnaud et Dupéré Barrera.

Puyloubier

LE RELAIS DE SAINT-SER
93, avenue Henri-Froidfond
✆ 04 42 66 37 26
www.relaisdesaintser.com
contact@relaisdesaintser.com
Fermé dimanche soir et lundi. Plat du midi : 13 € à 15 €. A la carte : 30 € à 55 € (entrée, plat, dessert et vin). Terrasse.
Difficile d'être plus près de la Sainte-Victoire ! Sébastien, le chef, a fait ses armes chez les plus grands, avec notamment un passage au Ritz. La carte est raffinée et savoureuse. Tout est concocté avec des produits frais, faits maison. Par exemple : tartare de daurade, purée de betteraves aux échalotes ; pavé de denti de palangre, asperges vertes et son fumet crémé ; râble de lapin farcie, mousseline de petits pois, carotte fane glacée ou panna cotta aux figues, mendiant chocolat blanc et noix, figue rôtie au gingembre... Fraîcheurs et saveurs garanties pour cette belle adresse gastronomique à découvrir sans plus tarder. En sortant du restaurant, un arrêt s'impose au domaine de Saint-Ser pour acheter quelques bouteilles d'un délicieux rosé ou poursuivre votre escapade en faisant le tour de la montagne Sainte-Victoire.

CHÂTEAU GASSIER
Chemin de la Colle
✆ 04 42 66 38 74
www.chateau-gassier.fr
gassier@chateau-gassier.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. En haute saison : Ouvert jusqu'à 18 h et le samedi. Et sur rendez-vous. Ateliers vin et animations, concerts, cinéma en plein air. Label Tourisme & Handicap.
En 1982, la famille Gassier, issue d'une longue lignée de la noblesse provençale, rachète la propriété et les 40 hectares de vignes de Château Gassier. A partir de 2004, les familles Gassier et Jeanjean s'associent pour exploiter les vignes. Aujourd'hui, le baron Georges Gassier représente la cinquième génération vigneronne de la famille. En 2010, le domaine a entamé sa conversion biologique. Vendanges à l'aube pour garder un maximum de fraîcheur, installations modernes pour maintenir les raisins à l'abri de l'oxygène pendant le pressurage et conserver les arômes...Autant d'atouts pour des rosés particulièrement fruités et typiques. Pour découvrir le domaine, un sentier vous mène sur 3 kilomètres au cœur du vignoble Château Gassier, jalonné de bornes et panneaux didactiques, c'est une joli balade à faire en famille avec un panier pique-nique concocté sur place. A la belle saison, des animations (cinéma en plein air, concerts, séance de yoga...) vous permettent de découvrir le domaine sous un autre angle plus festif.

DOMAINE LE LOUP BLEU
Piconin
✆ 07 72 55 91 31
www.le-loup-bleu.com
contact@le-loup-bleu.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h. Dimanche sur rendez-vous.
Marc et Sylvie Dubois, depuis 2012 sur le domaine, ont été rejoints il y a peu par leurs enfants, Caroline et Maixent. Leur petit domaine confidentiel de 9 hectares au pied de la Sainte-Victoire est cultivé en bio. Vous ne trouverez pas leur production en grande surface, mais chez quelques cavistes de la région, à l'office de tourisme

d'Aix et bien entendu au caveau, où vous avez l'assurance d'un bon accueil et de passer un très bon moment de convivialité et de dégustation. Ils exportent leurs vins en Angleterre, au Danemark et jusqu'au Japon. On vous conseille Croix du Sud en appellation Sainte-Victoire en rosé et rouge, et Vol de nuit, un côtes-de-provence en blanc parfait pour l'apéritif.

Puyricard

CHÂTEAU DU SEUIL
4690, route du Seuil
✆ 04 42 92 15 99
www.chateauduseuil.fr
contact@chateauduseuil.fr

Dégustation et vente au caveau tous les jours. Du lundi au vendredi, de septembre à avril de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; de mai à août de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Samedi, dimanche et jours fériés, de septembre à avril de 10h à 13h et de 14h à 18h ; de mai à août, de 10h à 13h et de 14h30 à 19h. Fermeture le 1er janvier, 1er mai et 25 décembre. Activités œnotouristiques, location d'espaces pour les séminaires.

A douze kilomètres au nord d'Aix-en-Provence, sur la route du Luberon, le château du Seuil construit aux XIIIe et XVIIe siècles est une des belles réalisations architecturales de cette région. D'une surface d'environ 50 hectares et entièrement située dans la zone d'appellation d'origine protégée Coteaux d'Aix-en-Provence, le vignoble du château du Seuil s'étage sur les flancs sud de la Trévaresse entre 350 et 450 m d'altitude. Il bénéficie ainsi d'un grand ensoleillement et du mistral dont le souffle favorise la bonne santé des vignes. Les vins sont issus des assemblages réalisés après une vinification cépage par cépage. Ils sont le reflet du terroir : des rouges puissants et charpentés élevés en barriques, des blancs et des rosés délicats et aromatiques. Tous les vins du domaine sont disponibles à la dégustation et commentés par une équipe de professionnels tous les jours de la semaine dans un cadre unique et accueillant.

Le Puy-Sainte-Réparade

L'ORANGERIE – CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE
Route de Saint-Canadet
✆ 04 42 21 13 13
www.fonscolombe.fr
contact@fonscolombe.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu du soir : entre 48 € et 60 €. Carte : 50 € environ. Vin au verre. Formules du midi en semaine hors jours fériés : 34 € et 42 €. Brunch tous les premiers dimanches du mois : 55 € par adulte et 30 € par enfant. American Express. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Déjeuners et dîners d'affaire, réceptions, séminaires, salon et espace privatisable.

Au Château de Fonscolombe, Hôtel 5* - Relais & Châteaux, entre Le Puy Sainte-Réparade et Saint-Canadet, vous pouvez non seulement profiter d'une villégiature luxueuse, mais aussi d'une belle gastronomique

© Mehzatin – iStockphoto

La fontaine Moussue, Aix-en-Provence.

L'Orangerie. Le restaurant se trouve dans un espace lumineux dont la décoration joue la carte contemporaine. La carte qui flattera vos palais propose des plats qui sentent la Provence, poissons du jour, viandes et légumes du terroir. Et garder une place pour les desserts maison et par une farandole de douceurs servies sous cloche pour le plaisir gourmand de tous. Aux beaux jours, on profite de l'extérieur sur la terrasse qui surplombe les jardins de cette somptueuse demeure et l'on flâne à l'ombre des arbres du parc. Profitez des formules attractives pour venir y déjeuner et dîner.

LE RESTAURANT NOUVEAU
Château La Coste
2750, route de la Cride
✆ 04 42 50 50 00
www.villalacoste.com
reservations@villalacoste.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Plat du jour : 18 €. Vin au verre. Menu 32 €. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse. Boutique. Séminaires, privatisation possible.

L'endroit a de l'allure, du volume, lumineux, résolument contemporain. C'est une œuvre d'art au même titre que celles qui jalonnent le Domaine (que vous pourrez découvrir après le repas). Tout est en harmonie ici, les tables parfaitement dressées, le service efficace, attentif et discret. La carte va à l'essentiel. On s'installe à l'intérieur derrière les grandes baies ouvertes sur le vignoble et le plan d'eau. Le Restaurant est né tout récemment de la fusion des deux précédents restaurants du domaine. On y déguste une cuisine de saison et méditerranéenne, gastronomique. Au menu, soupe au pistou modernisée, filet de daurade royale et Paris-Brest de la Villa Coste.

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE*****
Route de Saint-Canadet
✆ 04 42 21 13 13
www.fonscolombe.fr
contact@fonscolombe.fr

Ouvert toute l'année. 50 chambres. Chambre double de 205 € à 425 € ; suite de 405 € à 705 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 26 € par adulte et 12 € par enfant. Parking inclus. Jeux pour enfants et salle de jeux. Animaux acceptés (sur demande 20 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite. Hammam. Salle de fitness. Coiffeur, massage sur rdv. Restaurant L'Orangerie. Vente de vin au domaine.

Luxe, calme et volupté...Le Château de Fonscolombe (prononcez sans le S), Hôtel 5* - Relais & Châteaux, demeure classée du XVIIIe siècle, propriété privée jusqu'à sa restauration il y a peu, fait désormais partie des villégiatures d'exception dans la campagne aixoise. Dans l'écrin de verdure de ses jardins classés où bruissent fontaines et bassins, la bâtisse avec son escalier à double volée a de l'allure, flanquée de 2 tourelles au toit vernissé. A l'intérieur, tout respire le grand siècle, dès l'entrée avec son lustre monumental en cristal... mais rien d'ostentatoire, on s'y sent presque comme dans une Maison de Famille. C'est ainsi que les nouveaux propriétaires l'ont voulu. On peut profiter de tous les espaces, des salons en enfilade dont un charmant salon chinois jusqu'à la salle de billard, la bibliothèque ou le bar cosy, un brin british pour l'avant ou l'après-dîner... Dans les chambres, raffinées et toutes différentes, les volumes en imposent et si les meubles anciens rappellent que nous sommes dans un château, l'ambiance épurée et le confort de la literie confortent le standing de ce 5 étoiles. Nos coups de cœur vont à la Chambre de la Reine dont le dressing est à faire pâlir d'envie et à la Chambre de la Marquise et sa baignoire carrée taillée dans un bloc de marbre. Pour la détente, tout est bien pensé, depuis la belle piscine jusqu'à l'espace bien-être. On prolonge cette douce quiétude qui nous prend en s'attablant à l'Orangerie. La carte y fait l'éloge des produits de Provence et de ceux du potager. Profitez des offres attractives en basse saison pour goûter à la vie de château.

VILLA LA COSTE*****
Château La Coste
2750, route de la Cride
✆ 04 42 50 50 00
www.villalacoste.com
reservations@villalacoste.com

28 Villa Suites, suites avec piscine privée, de 650 €/nuit à 2900 € selon la période. Petit déjeuner inclus. American Express. Wifi. Service de ménage. Restauration. Suites avec piscine privée, spa.

La Villa La Coste est un hôtel luxueux et atypique au cœur du domaine viticole du même nom. Baignoire en marbre, meubles design, lit à baldaquin, œuvres d'art contemporain, patios... les 28 suites sont somptueuses, certaines disposent d'une piscine privée. La blancheur accentue la sensation d'espace et la nature est un tableau, c'est ainsi partout, le Domaine du Château La Coste porte l'art du détail à son apogée. Et une fois de plus, l'ultra contemporain se conjugue pleinement avec les vallons plantés de vignes. On profite pleinement du cadre en visitant les chais, sur le parcours Art et Architecture, en s'attablant dans l'un des restaurants du Domaine, détente ensuite au spa et massages.

CHÂTEAU LA COSTE
2750, route de la Cride
✆ 04 42 61 89 98
www.chateau-la-coste.com
contact@chateau-la-coste.com

Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 20h. Visite guidée des chais toute l'année (1h40 de visite) : 12 €.

Situé à quelques kilomètres au nord d'Aix-en-Provence, ce vaste domaine bordé de chênes et d'amandiers, se compose de champs d'oliviers et de 125 ha de vignes. On visite les chais de vinification, une architecture résolument contemporaine signée Jean Nouvel. Le domaine hérite d'une longue histoire, sa terre étant marquée par une tradition agricole et viticole datant de l'époque romaine. La présence de sentiers pavés gallo-romains, de murs en pierres sèches, de ponts, de puits souterrains, et les vestiges d'un système d'irrigation complexe illustrent cet héritage. Depuis 2009, les vins du Château La Coste sont labellisés Biologique. Actuellement en conversion biodynamique, Château la Coste s'attache à préserver le terroir et de fait ses vins sont l'expression la plus aboutie de la terre dont ils sont issus. Les amateurs apprécieront tout particulièrement la gamme des Grands Vins. Château la Coste organise également de nombreux événements tout au long de l'année : ateliers, expositions, concerts…

CHÂTEAU PARADIS
Quartier Paradis
✆ 04 42 54 09 43
www.chateauparadis.com
contact@chateauparadis.com

Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le week-end de 10h à 19h. Fermé le dimanche de début novembre à fin mars.

Xavier et Odile Thieblin ont repris en 2011 les vignes du Château Paradis, soit 80 hectares en coteaux d'Aix-en-Provence, un vignoble créé voici 40 ans. On découvre avec plaisir les vins du domaine dont la cuvée Terre des Anges déclinée en rouge, rosé et blanc. Arpentez leur sentier vigneron et participez à leurs ateliers œnologiques. Et, en septembre, ils organisent chaque année la journée « Vendangeurs d'un jour » qui a lieu à la fin des vendanges. Le domaine propose un petit festival de musique : Music en Vignes. D'autres animations au cours de l'année, dont la présentation des millésimes, la fête de la vigne et du vin, art & vin, des expositions, des spectacles de théâtre et de danse… Plus d'une occasion de venir au château et de partager des moments conviviaux, culturels, gourmands et/ou festifs.

Appellation : AOC Coteaux-d'Aix-en-Provence.
Propriété : 80 ha de coteaux argilo-sableux entre Sainte-Victoire et Luberon au nord d'Aix-en-Provence.

Historique : le vignoble a été créé il y a une quarantaine d'années. Après la famille Deschamps, qui avait acheté le domaine en 2003, Xavier Thieblin et son épouse en sont propriétaires depuis 2012. Xavier Thieblin n'est autre que l'ex-P.-D.G. de Quartier français, fleuron de l'économie réunionnaise en matière de spiritueux. La reprise s'est effectuée dans la continuité. Ces sympathiques propriétaires continuent à organiser des événements culturels au sein de la cave rénovée ou de la Bastide.

Production : le domaine est mené en agriculture raisonnée, sans produits chimiques. Les cépages sont un mélange de cabernet-sauvignon, grenache et syrah. Château Paradis produit des vins blancs, rosés et rouges, puissants et délicats. A recommander tout particulièrement le rosé Terre des Anges, à boire bien frais.

Animations : en juillet, le domaine propose un petit festival de musique : Music en Vignes. D'autres animations au cours de l'année, dont la présentation des millésimes, la fête de la vigne et du vin, art & vin, des expositions, des spectacles de théâtre et de danse… Plus d'une occasion de venir au château et de partager des moments conviviaux, culturels, gourmands et/ou festifs.

LES JARDINS DE PARADIS
Chemin de Saint-Pierre
Saint-Canadet
✆ 06 23 52 35 43
www.lesjardinsdeparadis.fr
oriane.arlaud@gmail.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h.
Des fruits et des légumes bio du producteur au consommateur, voici une adresse que nous vous recommandons pour la qualité et les tarifs des produits sur l'étal. 15 familles d'agriculteurs des environs contribuent aux Jardins de Paradis depuis 2012, date à laquelle Oriane et Tristan ont initié cette association dont l'objectif est de reconquérir des terres en friches et de les valoriser à échelle humaine comme les maraîchers le faisaient autrefois. Les cultures suivent les saisons, sans pesticides, et l'offre s'est élargie depuis à d'autres produits du terroir : fromages, œufs, volaille, huile d'olive, confitures artisanales, miel de la région, truffes en saison. Les prix sur les étiquettes sont attractifs, les tomates anciennes sont même moins chères qu'ailleurs et tellement goûteuses !

Rognes

LE PIANO GOURMAND
4, avenue d'Aix
✆ 04 42 50 23 46
lepiano-gourmand@orange.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Soirées thématiques, musicales, dégustations vigneronnes. Réservation recommandée. Plat du jour : 9 €. Vin au verre. À midi menus 13 € et 25 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Vous ne pouvez pas rater Le Piano Gourmand à l'entrée de Rognes, sa jolie façade et sa terrasse ombragée.

Ambiance rétro-hétéroclite à l'intérieur, une pompe à essence sortie tout droit d'un cartoon donne le ton dès l'entrée, aux murs et sur le comptoir des plaques publicitaires émaillées des années 50-60. Dans un coin, un tourne-disque diffuse de la musique selon l'humeur du moment.
Il est comme ça Jacques, tout à la fois artiste-collectionneur-passionné-rêveur, enthousiaste et généreux. Il est partout, devant le four à pizza ou dans la cuisine quand il n'est pas en salle ! Sur la carte, des plats traditionnels et généreux. Le mercredi, c'est couscous et le vendredi, moules frites.

VILLA BAULIEU***
Route de Beaulieu
✆ 04 42 60 39 40
www.villabaulieu.com
contact@villabaulieu.com
Les Collectionneurs. Ouvert de mai à octobre. Le reste de l'année privatisation globale et séminaire. 11 chambres (dont 3 suites et 2 suites junior). Chambre double de 420 € à 630 € ; suite de 630 € à 1 370 €. Petit déjeuner inclus. Parking ouvert inclus. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôte sur réservation : 75 € par pers avec les vins du Domaine). Vente (caveau du Château de Beaulieu). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Vélos a disposition. Boulodrome. Visite du Domaine commentée en 4x4 ; 60 € par véhicule. Hélipad.

Luxe, sérénité et raffinement... Voici une adresse chic et confidentielle du pays d'Aix. Une maison d'hôtes de charme et un bijou architectural dans l'esprit des villas de Toscane. La villa Baulieu a ouvert ses portes en avril 2012 au cœur d'un domaine de 300 hectares, dont 140 ha de vignes, au milieu d'un parc historique de 22 ha. Cette maison de famille datant du XVII[e] siècle, désormais ouverte au public, vous invite à des moments d'exception. Chambres et suites de grand luxe, salons de réception, un salon de lecture, un salon de musique et un fumoir très *english*. Pour votre détente, un bassin de nage, un court de tennis, un terrain de boules et un hammam. Le Jacuzzi est installé au dernier étage d'une des tours avec vue à 360°... Les petits déjeuners superbes sont servis dans l'orangerie face à la piscine. Une table d'hôte gastronomique, uniquement pour les hôtes et sur réservation, vous donnera l'occasion de découvrir les vins du domaine, les Coteaux d'Aix en Provence du Château Beaulieu dans les trois couleurs.

BISCUITERIE DE ROGNES
6, route d'Aix
✆ 04 42 50 21 75
www.biscuits-de-provence.fr
labiscuiteriederognes@gmail.com
Ouvert du mardi au dimanche de 6h à 13h et de 15h30 à 20h. Fermé le lundi. Ouverture à 16h le dimanche après-midi.
Cette biscuiterie contribue à la réputation de Rognes (également connue pour son marché à la truffe). La façade a conservé l'esprit d'antan... Le bâtiment était un relais de poste au XVIII[e] siècle, la boutique se trouve à l'emplacement de l'ancien salon et l'atelier de fabrication dans ce qui fut jadis les écuries. La biscuiterie a démarré son activité en 1976 et c'est Adeline Wendzinski, biscuitière dans l'âme, qui dirige aujourd'hui. Elle perpétue univers de fabrication traditionnelle et artisanale de spécialités provençales : croquants et navettes, nature ou parfumés au citron, fleur d'oranger, lavande, anis, mais aussi croissants aux pignons et autres biscuits dont les effluves lors de la fabrication au labo attenant laissent présager d'autres saveurs. À l'approche de noël, vous trouverez les gibassiers ou pompes à huile, ces galettes à l'huile d'olive fruitée qui sont l'un des treize desserts des noëls provençaux. Les classiques de la maison sont présentés dans des corbeilles ou de grands bocaux ; c'est joli, la décoration suit les saisons et l'œil se délecte déjà. Également en rayon : des pâtisseries anciennes comme la Jalousie et la Conversation, mais aussi un superbe pain au levain frappé aux armes de Rognes. Voici une excellente adresse gourmande et tant pis pour la ligne, nous ferons l'impasse sur le reste… L'accueil d'Adeline et de son équipe féminine est tout en douceur.

DOMAINE NAÏS
161, route du Puy-Saint-Réparade
✆ 04 42 50 16 73
www.domainenais.fr
contact@domainenais.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30. Vins entre 6 € et 18,50 €.
Ce domaine, qui porte un joli prénom provençal, a été créé en 2001 par deux couples de vignerons indépendants, Eric et Evelyne Davin, Christiane et Laurent Bastard, partageant la passion de la terre, de la vigne et du vin. Jusque-là, ils apportaient leur raisin à la cave de coopérative de Rognes. Les 45 hectares de leur vignoble s'étalent sur les coteaux de Rognes jusqu'à des altitudes de 350 mètres sur des sols argilo-calcaires. Ils élaborent des vins de qualité, notamment une cuvée Prestige Collection vinifiée en fût de chêne durant deux années, ce qui donne des vins très puissants, très aromatisés et charpentés. Également la cuvée Symphonie de Naïs, en rouge, rosé et blanc et la Cuvée Domaine qui propose des rosés typiques de la région, aromatiques, très légers et fruités. Primée en 2018, la Création de Naïs est un rosé qui accompagne bien les tapas de l'été. On apprécie aussi leur vin cuit La Gourmandise d'Anaïs, un jus de raisin chauffé à bois élevé ensuite en barrique durant douze mois, une recette ancestrale et provençale qui fait un bel accord avec les treize desserts à Noël.

MARCHÉ DE LA TRUFFE
✆ 04 42 50 13 36
Uniquement le dimanche qui précède le jour de Noël. Renseignements auprès de l'office de tourisme.
Si vous cherchez de quoi rendre votre repas de Noël ou de la Saint-Sylvestre vraiment divin, c'est un rendez-vous à ne pas manquer ! Ce marché *Truffe et Gastronomie* est désormais une tradition du côté de Rognes, joli village provençal aux pierres si célèbres. En décembre, les saveurs de la truffe ne manquent jamais de ravir les amoureux des traditions où le repas de fête prend tout son sens. La truffe, ce champignon unique en son genre, est la star de nos assiettes festives et raffinées. Ce marché de Noël unique est l'occasion de découvrir des produits gastronomiques de la région avec plus de 130 exposants. À vos agendas, les gourmets !

La Roque-d'Anthéron ★

ABBAYE DE SILVACANE ★★★
RD561
✆ 04 42 50 41 69
www.abbaye-silvacane.com
abbaye@ville-laroquedantheron.fr
Fermé les 25 décembre, 1[er] janvier et 1[er] mai. Ouvert du 1[er] octobre au 31 mars tous les jours sauf le lundi de 10h à 13h et de 14h à 17h ; du 1[er] avril au 31 mai tous les jours sauf le lundi de 10h à 13h et de 14h à 17h30 ; du 1[er] juin au 30 septembre tous les jours de 10h à 18h. Dernière entrée 3/4 d'heure avant la fermeture. Tarif : 7, 50 € ; enfant moins de 12 ans : gratuit ; tarif réduit : 6 € ; tarif groupe (dès 20 personnes) : 7 €. Accueil enfants. Visite guidée.
Dominant la plaine de la Durance et faisant face au Luberon, c'est l'un des joyaux du pays d'Aix. Cette abbaye cistercienne fut édifiée par Bertrand des Baux à la fin du XII[e] siècle. L'abbaye connaît rapidement un important épanouissement spirituel et économique. Toutefois, son déclin commence à la fin du XIII[e] (conflit avec l'abbaye de Montmajour, catastrophes naturelles, guerre de Cent Ans...). Devenu bien national à la Révolution, l'édifice religieux est transformé en exploitation agricole. En 1945, l'État acquiert l'ensemble du site qui sera classé

Le Festival international de piano

Ce village tranquille hors saison rassemble chaque été les puristes du piano venus du monde entier. En effet, c'est dans le parc du château de Florens que se tient tous les ans en juillet et août le très réputé Festival international de piano de la Roque. Si vous êtes mélomane et que l'occasion vous est donnée de séjourner ici, réservez bien à l'avance vos places pour aller écouter (et voir aussi) un concert. C'est magique, le cadre est unique et ce sont des instants privilégiés d'entendre jusque tard dans la nuit la musique et le bruit des cigales en contrepoint s'il fait encore chaud. Réservations et programme au ✆ 04 42 50 51 15 à partir du mois d'avril.

à l'inventaire des Monuments historiques. Aujourd'hui propriété de la commune, l'abbaye de Silvacane est un lieu culturel important du pays d'Aix qui accueille expositions, rencontres et concerts (voir programme sur le site). En effet, l'abbatiale offre une acoustique exceptionnelle. Ainsi, le site accueille des événements de grande qualité : concerts programmés dans le cadre du festival d'art lyrique d'Aix, du festival international de piano et du festival du quatuor à cordes du Luberon. Un site remarquable également par son environnement naturel : 7 000 ha de pinèdes et garrigues comprenant 128 km de pistes balisées.

■ AUBERGE DU CASTELLAS

10 bis, rue de l'Église
✆ 04 42 50 50 58
www.auberge-du-castellas.fr
auberge-du-castellas@sfr.fr

Gluten-free friendly. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. En été ouvert tous les jours sauf le lundi midi. Formule du midi : 10 € à 26 € pour la formule complète, carte compter 30 € (entrée, plat, dessert). Le soir, carte compter 37 € (entrée, plat, dessert). Formules 25 € à 35 €. Menu végétarien 26 € le midi, 28 € le soir. Terrasse.

Voici une auberge rustique où la cuisine joue la carte de la tradition. Les produits sont frais et autant que possible de la région. C'est pour cela qu'on vient ici. Taureau AOC de Camargue, porc du Ventoux, agneau bio de la Roque d'Anthéron, canard et volailles de la ferme du Puntoun, poissons, crustacés et fruits de mer de RM Marée à Marseille. Les légumes sont de chez Louis Coustabeau. Sur le plateau de fromage, la brousse au lait cru de chèvre de Rove. Un menu végétarien ou sans gluten complète l'offre. La carte change tous les mois en fonction du marché. Service efficace. Le rapport qualité-prix, surtout à midi, est imbattable. Une adresse de confiance.

■ LE BOCAGE

34, rue de l'Église
✆ 04 42 59 47 88
www.lebocage.fr

Fermé le lundi soir et le mardi toute la journée. Menus de 26 € à 35 €. Vin au verre. Jardin. Terrasse.

Le Bocage est une maison de famille, Gilles Serrus, enfant du pays, l'a transformée en restaurant il y a déjà quelques années. Le cadre est épuré, les tables joliment dressées, l'ambiance conviviale, c'est chic mais pas guindé… Gilles fait une cuisine méditerranéenne avec quelques notes exotiques ici et là, coriandre, curry, lait de coco qui viennent relever les produits du marché. La carte change régulièrement mais voici quelques suggestions qui vous donnent la tendance : filets de rouget au chorizo ou tartare de bœuf. Les vins de la région font l'accord avec votre assiette. L'été, jolie terrasse-jardin à l'abri de la rue mais là il faut réserver sa place.

Rousset

■ CHÂTEAU DE LA BÉGUDE

Lieu-dit La Bégude D56C
Route de Saint-Antonin
✆ 07 83 23 48 09
www.chateaudelabegude.com
contact@chateaudelabegude.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. D'octobre à mars. Et de 10h à 12h et de 14h à 18h30 d'avril à septembre. Dimanche et lundi sur rendez-vous. Visites des caves et dégustations.

Le vignoble du château de la Bégude s'étend au pied de la Sainte-Victoire, à quelques kilomètres à l'est d'Aix-en-Provence, sur des coteaux ensoleillés. Vieille demeure des Templiers, puis relais de poste sous Louis XIV, le château de la Bégude jouit d'un micro-climat et d'un terroir très privilégié.

Le domaine fut acheté en 1896 par Marius Rey, l'arrière-grand-père de l'actuel propriétaire, Jacques Lefebvre, qui décida en 1975 de réhabiliter le vignoble. Gardien de la tradition des vins de garde, Jacques Lefebvre a concentré tous ses efforts à la production d'un vin fin aux arômes subtils. Très attaché aux vignes et aux vieilles pierres de ce domaine dans lequel il a grandi, son fils, Didier, entend aujourd'hui assurer la continuité du savoir-faire familial, tout en développant davantage les procédés viti-vinicoles propres à l'agriculture biologique. Les vins du château de la Bégude ont obtenu la certification biologique en 2013. Avec passion, la famille Lefebvre entoure de soins attentifs de vieux cépages provençaux. Les vins rouges sont issus de vendanges exclusivement manuelles et ont pour singularité d'être vinifiés en grappes entières dans de vieux cuvons de chêne. Ils sont bien charpentés, de longue garde et sont vieillis naturellement dans de vieux fûts en chêne merrain. Les Blancs de blancs sont également fermentés dans des fûts de chêne puis conservés un certain temps dans ces mêmes fûts jusqu'à leur mise en bouteille. Les rosés sont issus de vendanges fraîches où les raisins sont égrappés, pressurés puis fermentés à basse température.

FERME AUBERGE TERRE DE MISTRAL
Route de Peynier ✆ 04 42 29 14 84
www.terre-de-mistral.com
auberge@terre-de-mistral.com

Bienvenue à la Ferme. Ouvert le mercredi, le jeudi et le dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Les autres soirs, ouvert sur réservation à partir de 15 personnes. Formule du midi : 16,50 € (vin et café compris). Vin au verre. Et menus à 28 € et 36 €. Soirée jazz le deuxième vendredi du mois. Accueil des groupes (sur réservation).
Dans la catégorie des fermes-auberges, Terre de Mistral, la table du domaine viticole du même nom, se démarque par sa cuisine gastronomique. Aux fourneaux depuis septembre 2016, Audrey D'Amico (précédemment à la Villa Madie à Cassis) a du talent et l'enthousiasme de la jeunesse. Elle travaille avec les produits du domaine et du potager : le vin, l'huile d'olive, les volailles, les fruits et légumes de saison de la courge à l'ail sans oublier les tomates gorgées du soleil de Provence en été. La carte est courte, donc, mais elle fait le tour des saveurs pour contenter tous les palais. Vous avez le choix entre 2 menus et les suggestions du jour dans une formule à petit prix. Voici quelques plats piochés sur la carte qui vous mettront en appétit : terrine de foie gras mi-cuit, chutney d'ananas aux épices douces, crumble à la cannelle ; ravioles de langoustines, suc crémé et aneth ; noix de Saint-Jacques juste saisies, tagliatelles maison à l'encre de seiche, crème wasabi ; sablé façon crumble et mousse aux fruits de la Passion. Le service assuré par Coralie et Nicolas est efficace et aux beaux jours on apprécie la petite terrasse ombragée. Pour l'ambiance, c'est sans chichi, et carrément jazzy chaque deuxième vendredi du mois avec un groupe qui tient la scène, le programme de ces soirées Dîner & Jazz est sur le site internet et la page Facebook.

DOMAINE TERRE DE MISTRAL
Chemin du Pavillon Route de Peynier
✆ 04 42 29 14 84 – www.terre-de-mistral.com
tourisme@terre-de-mistral.com
Horaires d'ouverture : 7 jours/7 (sauf dimanche soir) *les lundis soirs, mardis soirs et mercredi soirs uniquement sur réservation de groupe (à partir de 10 personnes) Tarifs : Formules 3 plats : 24,50 € le midi en semaine Formule 4 plats : 32 € le soir et le weekend. Ouverture de la boutique : lundi de 15h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 19h. Visite commentée des ateliers viticoles et oléicoles + dégustation des différentes cuvées du domaine : 11 € par personne sur réservation uniquement au 04 42 29 14 84 ou tourisme@terre-de-mistral.com*
Grands amoureux de la Provence, les familles Gueury et Davico ont uni leur passion de la vigne et de l'olivier en 2007 pour créer une structure agritouristique cave, moulin à huile et ferme auberge au cœur des paysages fétiches de Paul Cézanne. Les noms des cuvées des vins AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire rendent hommage à tous ceux qui contribuent à l'identité du Domaine Terre de Mistral. Les rosés AOP s'appellent Nadia, du prénom de l'épouse du vigneron, une sélection de la meilleure cuve du millésime rosé Sainte Victoire ; Rosalie, la grand-mère maternelle de Serge Davico, un rosé avec une très grande complexité aromatique sur une dominante d'agrumes ; Simone, la mère, un rosé à la dominante florale et de petits fruits blancs ; les IGP se nomment Mireille, la marraine, un rosé avec une dominante de fruits exotiques et de fruits blancs ; Sergio, le surnom du vigneron donné par les amis, un rosé passé en barrique, aux arômes de bonbon et de fruits secs ; Malou, la marraine de Nadia Davico, un rosé moelleux à la belle fraîcheur ; et Mailys, la fille du vigneron, un rosé effervescent, méthode provençale. Même principe pour les huiles issues de l'oliveraie qui s'étend sur une vingtaine d'hectares : la cuvée Yvonne est un assemblage bouteillan/aglandau en fruité mûr ; la cuvée Jeanne, AOP Aix-en-Provence, en fruité vert, allie aglandau, salonenque et cayanne ; et enfin, la cuvée Louis est un subtil fruité noir issu d'aglandau et de salonenque.

Saint-Antonin-sur-Bayon

LA MAISON SAINTE-VICTOIRE
Chemin départemental 17
✆ 04 13 31 94 70
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 19h. Visite guidée. Boutique.
Pour vos visites sur la montagne Sainte-Victoire, rendez-vous ici, vous aurez tous les renseignements pour optimiser votre balade. La maison est au pied du versant sud de la Saint-Victoire. Elle est gérée par le Label Grand Site de France pour expliquer la préciosité et la fragilité de son écosystème. On découvre un espace muséographique, une salle d'exposition et un sentier de découverte adaptés à tous les publics, touristes, scolaires et randonneurs. On comprend alors que la protection est l'affaire de tous. Il est possible de bénéficier d'une salle en intérieur et d'une terrasse à l'extérieur pour pique-niquer. Les écoguides du conseil départemental assurent des visites guidées pour les groupes.

CLOS SAINTE-VICTOIRE
Quartier des Suis ✆ 06 27 28 06 39
www.clossaintevictoire.com
clossaintevictoire13@gmail.com
Promenade 1 heure : 28 €. 2 heures : 52 €. Balade en poney à partir de 3 ans : 20 €. Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 19h. CB non acceptée.
Dans le cadre somptueux de la montagne Sainte-Victoire, à 20 min d'Aix et à 5 km de la Maison de la Sainte-Victoire, dédiée à l'environnement et à l'histoire du site, ce centre équestre propose des promenades pour débutants ou confirmés. En activité à l'année, ce club forme les enfants avec passage des galops 1 à 7. Pour les adultes, remise en selle, perfectionnement à l'équitation et éthologie. Pour les entreprises, le club propose une méthode de management et de lutte contre le stress au travail qui consiste à rentrer en communication avec le cheval : un travail de groupe en pleine nature qui favorise la cohésion collective. Des stages sont proposés pendant les vacances scolaires. Paddock.

DOMAINE DES MASQUES
Chemin Maurély ✆ 04 42 12 38 50
www.domainedesmasques.com
melanie@domainedesmasques.com
Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 18h. Vente en ligne sur le site Internet.

Le domaine est sur le plateau de Cengle dominé par la somptueuse montagne Sainte-Victoire, et l'endroit en lui seul est exceptionnel. Il se déploie sur 165 ha et abrite un vignoble de 15 hectares. Son histoire remonte aux Templiers qui fondèrent sur ce plateau l'une des premières commanderies de l'ordre de Provence et entreprirent le drainage des terres pour augmenter les surface cultivables. Ici poussent arbustes et plantes médicinales utilisés par des générations de guérisseurs, herboristes et sorcières – Masco en provençal. D'où le nom du domaine ! Celui-ci a été réhabilité à partir de 1992 par un couple d'origine belge – Carl et Sophie Mestdagh – qui se lancèrent dans la viticulture par passion. Géré en agriculture raisonnée, le vignoble contient différents cépages : chardonnay et viognier pour les vins blancs, grenache et syrah pour les rosés. Les rouges sont issus des cépages syrah, cabernet-sauvignon, et marselan, seuls ou en assemblage. Les cuvées « Essentielle » sont composées d'une majorité de vins vinifiés en cuve inox. Une maîtrise de la température parfaite et une protection rigoureuse des oxydations de la récolte à la mise en bouteille permettent d'élaborer des vins frais, très aromatiques et gouleyants. Le domaine possède également une oliveraie permettant de produire une huile estampillée AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence. En perpétuel développement, le domaine concocte une ligne de cosmétique originale à base de plantes aromatiques du plateau, arbousier, sarriette, thym, amandier...

Saint-Cannat

LE MAS BOTTERO
2340, route d'Aix – RN7
✆ 04 42 67 19 18
www.emasbottero.com
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Carte : 70 € environ. Formule du midi : 29 € (entrée plat dessert). Vin au verre. Formule entrée plat ou plat dessert 24 €, plat du jour 19 €. Parking. Accueil des groupes (sur réservation et privatisation possible). Jardin. Terrasse. Boutique. Coffrets et bons cadeaux.
De la couleur, des saveurs, du bonheur dans les assiettes, un accueil charmant, un cadre contemporain et feutré avec plusieurs espaces dont un petit salon et un comptoir convivial où l'on peut s'attabler... indéniablement, les raisons pour faire un détour par Saint-Cannat (à 10 minutes d'Aix à peine) sont nombreuses. De belles expériences ont enrichi le parcours de Nicolas Bottero, chez Michel Bras, Philippe Rochat et Alain Ducasse entre autres. Sa cuisine est inventive et notre palais, à la suite de notre passage, s'en délecte encore. Nous avons goûté à tout : taboulé de choux fleurs au curry Madras, combawa et pomme verte, bouillon au thé fumé, carré de veau juste rôti aux herbes crème d'ail noir, endives caramélisées au muscovado et oranges sanguines au safran et pignons de pi**n**. La carte évolue au fil des saisons et l'on s'attend à d'autres belles surprises. Nicolas a créé un coin épicerie fine où s'alignent de jolis bocaux cuisinés sur place, des veloutés, des fruits au sirop, des tapenades, du saumon fumé maison... de quoi se faire plaisir chez soi ou pour offrir. Et au fond du jardin, après les carrés d'herbes aromatiques, il a aménagé deux petites cabanes en bois où s'ébattent quelques jolies poulettes pondeuses.

■ **VILLAGE DES AUTOMATES -MONTOPOTO**
Chemin de la Diligence – Le Plan d'Aigues
✆ 04 42 57 30 30
www.villagedesautomates.com
contact@montopoto.com
Ouvert du 16 septembre au 31 mars, mercredi, samedi, dimanche, et tous les jours du 1er avril au 15 septembre et pendant les vacances scolaires de la zone B.
Ce parc de loisirs est à 12 km d'Aix dans un espace boisé de 8 hectares avec le Village des Automates – plus de 500 personnages qui changent tous les ans avec notamment des pays personnifiés, l'Inde, le Mexique, le pôle Nord avec le Père Noël… Des aires de jeux parcours aventure, un petit train, des karts, la ferme des animaux heureux, et des spectacles durant les vacances scolaires. Et Montopoto qui est la plus grande aire de jeux couverte de France, propose des activités dans un décor de jungle, des piscines à balles, des trampolines, des toboggans, un circuit de voitures à pied pour les petits et voitures électriques pour les grands et des parcours Aventure pour grimper et escalader.

CHÂTEAU DE BEAUPRÉ
Route Nationale 7
✆ 04 42 57 33 59
www.beaupre.fr
contact@beaupre.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Livraison possible.
A 12 kilomètres à l'ouest d'Aix, au cœur de 42 hectares de vignes en coteaux, cette bastide du XVIIIe siècle abrite une cave où vous découvrirez des rouges vigoureux, des rosés séduisants et des blancs délicats. Autrefois rattaché à la propriété voisine, Le Grand Saint-Jean, le domaine de Beaupré commence son histoire en 1739, avec la construction de la bastide actuelle. Beaupré entre dans la famille Double en 1854. Les Double, armateurs, possédaient une propriété à Marseille dans le quartier du Roy d'Espagne et une propriété dans le Luberon : Saint-Lambert. Beaupré leur servait de relais de chevaux entre les deux destinations. En 1892, le baron Émile Double, arrière-grand-père du propriétaire actuel, plante les premières vignes de Beaupré pour fournir notamment les cafés de la capitale phocéenne. Aujourd'hui, le baron Double, son épouse et leurs enfants gèrent le domaine. Beaupré conduit ses vignes en culture bio. Quelques jolis flacons dans plusieurs gammes : le haut de gamme Collection du Château dans les trois couleurs, Cœur de gamme Château de Beaupré en rouge, rosé et blanc, et également en entrée de gamme, le D2, un vin fruité toujours dans les trois couleurs !

Saint-Marc-Jaumegarde

■ **LE BARRAGE DE BIMONT**
✆ 04 42 24 99 99
Sur la D10 en revenant de votre visite à Vauvenargues, jetez un coup d'œil au joli hameau des Bonfillons avant de rejoindre le barrage de Bimont. Construit entre 1946 et 1951 par l'ingénieur Joseph Rigaud, il permet le stockage de 40 millions de m³ d'eau en provenance du Verdon et de l'Infernet. Il alimente les grands centres industriels et urbains de la vallée de l'Arc et de Marseille. D'ici, vous jouissez d'une des plus belles vues qui soit sur la montagne Sainte-Victoire. Après la traversée du barrage, les téméraires empruntent sur la gauche un sentier de randonnée qui mène à la Croix de Provence (3h de marche), les familles avec enfants chemineront sur un itinéraire moins escarpé accessible aux poussettes. La baignade est interdite.

■ **L'OUSTAU DE SAINT-MARC**
Les Verans
Route de Vauvenargues
RD 10
✆ 04 42 24 90 47
www.oustausaintmarc.com
Passer le village de Saint-Marc-Jaumegarde et continuer en direction de Vauvenargues. Après avoir laissé sur votre droite la route du barrage de Bimont, prendre le deuxième chemin sur votre gauche (fléché).
Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle du 28/10 au 15/11. Le vendredi soir ; le samedi midi et soir ; le dimanche midi. Et horaires d'été. Réservation recommandée. Menu unique à 34 € (entrée, plat et dessert). Service traiteur. Accueil des groupes. Terrasse.
Face à la montagne Sainte-Victoire, dans la pleine campagne aixoise, l'Oustau de Saint-Marc vous invite à profiter d'un petit coin de paradis provençal. Loin du trafic et dans un calme absolu, cette table gastronomique est une valeur sûre dans la région. Les produits sont choisis en fonction des saisons et élaborés pour des menus équilibrés et savoureux. A midi, on pioche sur l'ardoise composée selon l'humeur du chef, sans oublier les belles salades qui suffisent à faire un repas. A la carte, de l'entrée au dessert voici quelques suggestions : tarte à la confiture de figues et noix chèvre frais gratiné et chantilly de chèvre, râble de lapin désossé farci aux figues ou épaule d'agneau cuisson de 8 heures, jus parfumé au romarin, et enfin les traditionnelles profiteroles vanille chocolat chaud et chantilly ou une tarte tatin fondante aux poires. Appréciable par les chaudes soirées d'été et ombragée en journée, la terrasse vous offre un superbe panorama. L'hiver, vous profiterez de la jolie salle à manger avec sa grande cheminée. Profitez d'être ici pour jeter un coup d'œil au château de Picasso situé à cinq minutes de l'auberge. Vous pouvez ensuite pousser jusqu'au barrage de Bimont. Notez enfin que l'Oustau de Saint-Marc propose un service traiteur de tradition provençale pour vos réceptions, séminaires ou mariages.

À LA MAISON
875, route départementale 10
✆ 06 16 67 67 70
www.alamaison13.fr
875alamaison@orange.fr

4 chambres (et un petit gîte en location). Chambre double de 90 € à 135 € ; suite de 110 € à 180 €. Petit déjeuner inclus. Parking ouvert inclus. Gîte pour 3 pers de 455 à 826 €. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Tv satellite. Vélos à disposition, cuisine d'été, salle de projection, massage.

La bastide est du XIX[e] siècle et la rénovation résolument contemporaine, un subtil mélange d'objets chinés et de mobilier ancien et vintage. Cristel et Christophe ont pris le parti de jouer avec des thématiques. C'est aussi un bon compromis entre la ville – nous ne sommes qu'à 4 km du Cours Mirabeau – et la campagne. La piscine est sous les pins, on joue à la pétanque, au ping-pong, au croquet, au badminton... Ajoutons un arrêt de bus à 100 m de la maison, sans oublier les pâtisseries maison (le gâteau au chocolat de Christel est un délice) du petit déjeuner servi... jusqu'à 11h du matin. Une excellente maison, accueillante comme une maison de famille !

Le Tholonet ★★

A quelques kilomètres d'Aix, Le Tholonet est marqué à jamais par la mémoire de Paul Cézanne qui y installa souvent son chevalet pour profiter des vues magnifiques sur la montagne Sainte-Victoire et de ses couleurs extraordinaires. A découvrir également, le château du Tholonet. Bon nombre de restaurants très sympathiques permettent de s'attabler et de profiter d'un cadre unique.

LE RELAIS DE CÉZANNE
Route de Cézanne
✆ 04 42 66 91 91
www.relais-cezanne.com/
Basse saison : ouvert du dimanche au jeudi de 9h30 à 18h ; le vendredi et le samedi de 9h30 à 24h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 24h. Formule du midi : 30 € (entrée, plat et dessert).
Au pied de la Sainte Victoire et à quelques minutes en voiture d'Aix-en-Provence, on apprécie ici le calme et l'accessibilité du lieu. Dans un cadre apaisant, que ce soit en extérieur sur la magnifique terrasse ombragée, dans la salle ou sous la véranda, vous apprécierez la cuisine aux influences méditerranéennes du chef. Tous les jours, c'est un ballet de saveurs qu'il met en scène ! Les choix sont variés, entre plats cuisinés comme la poêlée de supions sur son lit de salade, les grillades braisées ou les gambas accompagnées de son risotto aux herbes et pizzas à la garniture généreuse. Service soigné parfois un peu long en haute saison. Pensez à réserver.

LE SAINT ESTÈVE
Les Lodges Sainte Victoire
2250, route Cézanne
✆ 04 42 27 10 14
www.leslodgessaintevictoire.com
restaurant@llsv.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 105 € à 149 €. Vin au verre. Formule du midi du lundi au vendredi hors jours fériés 60 € et 80 €. Jardin. Terrasse.
Les Lodges Sainte Victoire ne sont pas seulement une villégiature luxueuse, c'est aussi une très belle adresse pour s'attabler du côté du restaurant étoilé Michelin que l'on soit résident à l'hôtel ou pas. Avant d'apprécier l'assiette, profitez du panorama et de la vue exceptionnelle sur la Sainte-Victoire, un site immortalisé par Cézanne dans le monde entier. La carte est gastronomique avec une cuisine méditerranéenne et de saison. On peut déjeuner sur la terrasse au soleil devant la Sainte Victoire jusqu'à mi-octobre voire plus, si l'été indien dure. Une adresse d'exception.

LA TABLE DU BOUCHER
Avenue Paul-Jullien
✆ 04 42 27 08 23
Ouvert du lundi au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Boucherie ouvert lundi au samedi de 8h30 a 19h30 et le dimanche de 9h a 12h30.
Les amateurs de viande rouge ont ici leur adresse, à la fois boucherie, traiteur et restaurant. C'est LA table du Boucher au sens littéral du terme, car les viandes sur la carte du restaurant sont celles de la boucherie, des viandes maturées et d'exception, tendres et goûteuses, d'origine France et viandes du monde. Et si le morceau particulier qui vous fait envie n'est pas sur la carte, vous le choisissez sur l'étal de la boucherie, on vous le découpe comme vous le souhaitez et le chef vous l'amène à votre table à la cuisson désirée. Coup de cœur pour la côte de bœuf maturée et son gratin dauphinois, le steak tartare et dans les suggestions le foie de veau à la vénitienne et le filet mignon de porc croûte farcie aux cèpes. Le concept a du succès auprès d'une clientèle fidélisée et des gourmets qui n'hésitent pas à venir de loin. D'autant que l'accès est pratique, La Table du Boucher se situe au niveau du petit centre commercial (en face du Lidl), on peut s'y garer facilement. Il vaut mieux réserver cependant. Retrouver la boucherie dans la rubrique *Je fais mon marché.*

LES LODGES SAINTE-VICTOIRE****
2250, route de Cézanne
✆ 04 42 24 80 40
www.leslodgessaintevictoire.com
contact@llsv.fr
*Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 35 chambres (dont 12 suites et 4 villas de luxe*****). Chambre double de 200 € à 430 € ; suite de 380 € à 1 100 €. Petit déjeuner : 25 €. Lit supplémentaire : 50 €. Parking inclus (sécurisé). Petit déjeuner offert jusqu'à 12 ans. Villa selon la superficie de 800 €/nuit à 1 750 €/nuit. Chèques non acceptés. American Express. Garde d'enfants. Animaux acceptés (50 €/nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (au restaurant Le Saint Estève et au bar de l'hôtel). Tv satellite. Hammam, sauna. Spa Cinq Mondes. Accès spa et piscine inclu pour les résidents, et à partir de 40 €/2h pour les non-résidents.*
Face à la montagne Sainte-Victoire, une adresse unique pour un séjour d'exception. L'hôtel et ses villas privatives se nichent au cœur d'un domaine de 5 hectares. Les chambres sont élégantes et spacieuses. La suite Signature Saint-Estève dispose d'une terrasse avec vue sur la Sainte-Victoire. La suite Signature Sainte-Victoire fait 77 m^2, avec une baignoire centrale, un grand dressing, un salon indépendant. Les quatre villas sont idéales les familles. Pour la détente, piscine à débordement, spa et salle de fitness. Il n'est pas nécessaire d'être résident aux Lodges Sainte Victoire pour faire une escale au restaurant gastronomique – Le Saint Estève – doté d'une étoile au Michelin.

CHÂTEAU CRÉMADE
Route de Langesse
✆ 04 42 66 76 80
www.chateaucremade.fr
chateaucremade@yahoo.fr
Ouvert du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Lundi, mardi et dimanche sur rendez-vous.
L'appellation AOC Palette est l'une des plus confidentielles en France (40 ha). Le vignoble du château Crémade qui lui est dédié s'étend sur 9 ha, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Les vins expriment ici la richesse du terroir et le savoir-faire de ce vigneron alliant tradition et modernisme. Toutes les couleurs sont représentées : le rouge et le rosé – rosé réalisé en partie par saignée remarquable – sont issus d'un assemblage de grenache, syrah, cabernet-sauvignon, durif, castet, brun fourcat… Dans le blanc, on trouve les cépages suivants : clairette, grenache blanc, ugni blanc… Les vins de ce domaine sont médaillés, récompensés et cités très régulièrement. Et la bastide (XVII[e] siècle) de ce domaine s'enorgueillit d'avoir accueilli Paul Cézanne et Émile Zola.

CHÂTEAU HENRI BONNAUD
945, chemin de la Poudrière
✆ 04 42 66 86 28
www.chateau-henri-bonnaud.fr
contact@chateau-henri-bonnaud.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Situé à dix minutes d'Aix, ce vignoble de 14 ha, surplombé par la Sainte-Victoire, bénéficie d'une vue panoramique et magique, d'une exposition plein sud, d'un sol d'éboulis calcaire et d'un micro climat : un mariage subtil qui en fait un terroir unique et donne un vin exceptionnel. Petit par la taille, mais grand par la qualité. Le domaine, estampillé bio, est exploité par la famille Spitzglous depuis 1920. Stéphane Spitzglous, représentant la troisième génération, est né sur le domaine. Élevé par son grand-père, il l'accompagne des journées entières sur le tracteur. En 1996, Henri Bonnaud accepte enfin qu'il prenne la suite. Mais Stéphane a d'autres ambitions : faire son propre vin et bâtir un « château ». C'est en 2004 qu'il vinifie son premier millésime. En mémoire à son aïeul, décédé en 2001, il décide de le baptiser Château Henri Bonnaud.

Trets

RÉSIDENCE VICTORIA
Route de Puyloubier
✆ 04 42 22 83 57
www.etud-accueil.fr
victoria@etud-accueil.fr
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 80 chambres (t1 et T2). Studio / appartement de 65 € à 115 € la nuit, de 321 € à 623 € la semaine. Parking. Wifi gratuit. Service de ménage. Cafétéria. Barbecue accessible à tous. Tv satellite.
Nichée entre les massifs de la Sainte-Victoire et de la Sainte-Baume, à 20 km d'Aix-en-Provence, la Résidence Victoria est constituée de 80 appartements de grand confort. C'est l'une des cinq résidences pour étudiants de Etud'Acccueil Méditerranée, mais c'est également un lieu idéal pour séjourner quelques jours ou plus en pleine nature, au cœur de la Provence. Au choix : studio pour deux avec ou sans balcon, ou appartement avec mezzanine ou de deux pièces pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes. Certains sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. Tous les appartements, très lumineux et d'une propreté irréprochable, disposent d'une entrée indépendante. La résidence Victoria est équipée d'une piscine, d'un tennis, d'un boulodrome et d'une salle de sport. Un vrai club de vacances ! Les plages ne sont qu'à 30 km, le golf à 10 km et de nombreuses randonnées pédestres sont à faire aux alentours. Toutefois, si vous êtes dans la région pour affaires, la gare TGV et l'aéroport sont proches et facile d'accès en voiture. Seul, en famille ou entre amis, vous vous sentirez ici comme chez vous. Et ce qui ne gâche rien : l'accueil est chaleureux, l'ambiance jeune et sympa.

DOMAINE DE LA POMMÉ
Route de Saint-Maximin
✆ 04 42 22 95 45
www.domainelapomme-reception.fr
Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 85 € à 135 €. Gite pour 4 pers : de 900 à 1 100 €. Wifi. Bain bouillonnant. Salle de réception pour les mariages avec une équipe d'organisateurs.
La bastide du XVI[e] siècle a connu de nombreux remaniements et même des agrandissements mais cela ne se voit pas. Le choix de matériaux nobles permet de garder l'empreinte du temps avec un confort très actuel. Et la vue sur la montagne Sainte Victoire, les oliviers, les vignes finissent de vous séduire. A l'intérieur, les chambres gardent des tailles assez modestes mais la décoration leur donne un vrai cachet. Le gîte est confortable pour 6 personnes, peut-être moins pour 10. C'est un bel endroit pour échanger des vœux ou réunir son équipe.

CHÂTEAU COUSSIN SAINTE-VICTOIRE
Chemin de Coussin
✆ 04 42 61 20 00
www.sumeire.com
contact@sumeire.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30. Et sur rendez-vous.
Le château Coussin Sainte-Victoire est une très vieille propriété viticole dont le vignoble serait parmi les plus anciens de France. Il faut dire que la vigne est cultivée dans la région depuis l'époque gallo-romaine. Ce domaine doit son nom à Jean-Baptiste Coussin, avocat à la cour d'Aix qui l'acheta au XVIII[e] siècle. Aujourd'hui, la famille Sumeire dirige le domaine et son château qui produisent des AOC sainte-victoire et des AOC côtes-de-provence. Certaines cuvées sont exceptionnelles. Les cartons des têtes de cuvée Château Coussin rendent hommage à l'œuvre que César réalisa, en 1987, pour les Sumeire : un collage d'étiquettes de la maison. Ces derniers possèdent deux autres domaines prestigieux : Château Maupaque (AOC sainte-victoire) et Château l'Afrique (dans le Var).

CHÂTEAU FERRY LACOMBE
2068, route de Saint-Maximin
✆ 04 42 29 40 04
www.ferrylacombe.com
info@ferrylacombe.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Non stop le samedi.
Les monts Aurélien et Olympe veillent sur les vignes de Michel Pinot qui s'étendent sur 120 hectares. Fort de son expérience agricole au Brésil, Michel Pinot a repris la propriété en 2000, avec l'ambition de produire de grands rouges. Il a également acquis récemment 12 hectares situés sur la commune de Puyloubier, ce qui porte l'ensemble de son vignoble à près de 70 hectares en AOC côtes-de-provence, dont la moitié en terroir Sainte-Victoire. La démarche de ce vigneron est biologique : amendements organiques fabriqués par ses soins, effluents retraités et PH des feuilles analysé. Parmi les bons côtes-de-provence, la cuvée spéciale, Cascaï issu des plus anciennes vignes. En rouge, celle-ci donne un vin de garde exceptionnel : le rosé, très flatteur dès la première année et encore plus ouvert au bout d'un an, ou encore ce vin blanc à la robe d'or, tirant sur le vert, certaines années. Des vins haut de gamme à partager pour les grandes occasions.

■ **CHÂTEAU GRAND BOISE**
1536, chemin de Grisole
✆ 04 42 29 22 95
www.grandboise.com
contact@grandboise.com
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Boutique. Animations autour de la dégustation.
Ce domaine, dont l'origine remonte à 1610, n'a changé de main que trois fois depuis. En 1879 les trois domaines – Grand'Boise, Cabassude et Les Brunets – s'unirent pour former le domaine actuel. Aujourd'hui, c'est un ancien médecin qui en tient les rênes. La culture se fait sans engrais ni désherbants chimiques. Les vins se déclinent en trois gammes principales : les cuvées Olympe (3 couleurs), les cuvées Sainte Victoire (rosé et rouge), les cuvées Mazarine, élevées en fûts de chêne (rouge et blanc) et réservées aux vins de garde. Fabuleux ! Ne pas rater, non plus, le Jadis, un blanc travaillé avec des vieilles vignes qui donnent un grain surprenant. Enfin, le haut de gamme s'exprime dans « 1610 » en référence à l'origine de l'exploitation du domaine. Quant au vin cuit, il est à tester absolument. Le nouveau propriétaire a également relancé l'activité oléicole avec une oliveraie de 800 oliviers déployés sur 3 hectares. La Maison Grand Boise, magasin du Domaine, à Rousset, sur la N7, propose les vins du Domaine, mais aussi d'autres régions, des produits d'épicerie fine provençaux, de France ou d'ailleurs ainsi qu'un espace dédié à la décoration. Un paradis pour les épicuriens !

Vauvenargues ★

■ **CHÂTEAU DE VAUVENARGUES** ★★
4, rue René-Nicol
C'est l'ultime demeure du peintre Pablo Picasso. Situé à l'extérieur du village de Vauvenargues, au pied du massif de Sainte-Victoire, le château aux volets rouges niché dans la verdure, est classé à l'inventaire des Monuments historiques. Au fil du temps, il est passé de main en main. En 1257, le château appartenait aux archevêques d'Aix, en 1720 Louis XV l'offrit à Georges de Clapiers pour service rendu pendant la peste et en 1958, il devint le lieu de résidence du peintre Pablo Picasso. On se souvient, en 2009, de l'ouverture du château au public pendant l'exposition Picasso-Cézanne. Il fallait bien cette occasion pour que l'on puisse découvrir l'intimité du site. Catherine Hutin, fille de Pablo Picasso et de Jacqueline, sa dernière épouse, ouvrit les portes aux visiteurs pour la première fois... Picasso s'était réjouit auprès de l'un de ses marchands, après l'achat de ce patrimoine : «Cézanne a peint ces montagnes et maintenant j'en suis le propriétaire». Le château de Vauvenargues où repose le peintre ainsi que sa dernière épouse, Jacqueline, ne se visite pas. Il est cependant possible de l'admirer quand on traverse le village. Celui-ci est constitué de quelques ruelles pittoresques longeant la gorge de la rivière La Cose. Pour finir la balade, vous pourrez parcourir un chemin boisé le long du cours d'eau.

Ventabren ★

■ **L'AQUEDUC DE ROQUEFAVOUR** ★
Cet aqueduc avec ses trois rangs d'arcades (de bas en haut : 12, 15 et 23 arches) impressionnera même les plus blasés ! Le pont géant de Roquefavour est parmi les plus imposants de la planète avec près de 400 m de long et ses 83 m de hauteur. Il s'agit vraisemblablement du plus grand pont en pierre au monde. C'est l'ingénieur des Ponts et chaussées Franz Mayor de Montricher qui en fit les croquis au XIX^{e} siècle. Le chantier monumental de sa construction dura six ans et mobilisa 5 000 ouvriers. L'ouvrage fut livré en 1847 et permit dès lors d'acheminer l'eau de la Durance jusqu'à Marseille en enjambant la rivière de l'Arc. Aujourd'hui, l'aqueduc est toujours en service et le pont relie les deux côtés de la vallée de l'Arc. Remarquablement bien conservé et entretenu, il a été classé à l'inventaire des Monuments historiques en 2002. Une belle balade, à pied ou en vélo, permet de découvrir l'ouvrage, en partant du plateau de Ventabren. Elle offre un beau panorama, avec la montagne Sainte-Victoire en toile de fond.

■ **DAN B. LA TABLE DE VENTABREN**
1, rue Cézanne
✆ 04 42 28 79 33
www.latabledeventabren.com
contact@latabledeventabren.com
Fermé du 1er au 31 janvier. Et fermé une semaine quelques jours en novembre. Basse saison : ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 72 € à 102 €. Formule du midi : 43 € (en semaine). Vin au verre. Terrasse.
Déco résolument contemporaine pour cette table étoilée avec de grandes baies vitrées pour profiter de la vue extraordinaire sur la plaine et au-delà, par beau temps, jusqu'à l'étang de Berre. La terrasse est d'ailleurs vivement recommandée si vous y obtenez une place. A 10 kilomètres d'Aix, Dan Bessoudo continue de nous régaler et de nous étonner. Ce chef formé auprès des plus grands relève le pari d'attirer une clientèle dans un village excentré et il y réussit fort bien. Sa table rend hommage aux produits du terroir à travers une carte saisonnière et 3 menus. Le menu de midi en semaine est l'occasion de goûter cette cuisine créative et raffinée à un tarif vraiment très attractif.

Marignane ★

Points d'intérêt

■ **MUSÉE RAIMU**
27, cours Mirabeau
✆ 04 42 41 52 10
www.musee-raimu.com
museeraimu@yahoo.fr
♿
Fermeture annuelle 1ère quinzaine de janvier et dernière quinzaine de novembre. Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Sauf le dimanche matin et le mardi. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 3 €.
Le musée Raimu, anciennement installé à Cogolin, a déménagé à Marignane ! Une magnifique collection de photos, correspondances, affiches, objets personnels de la famille du célèbre interprète de *La Femme du boulanger*, de *La Fille du puisatier* et de la trilogie *Marius*, *Fanny* et *César*. Les amoureux de Jules Muraire (*dit* Raimu), « le plus grand acteur du monde » selon Orson Welles, seront comblés ! Le musée occupe une belle bastide du siècle dernier entièrement rénovée en plein cœur de Marignane. Le lieu de près de 250 mètres carrés allie l'esprit de l'époque (tomettes, parquet et poutres de charpente apparentes) avec des équipements modernes (bornes interactives, extraits de films projetés sur des murs d'images, salle de projection). Ici, vous entrez dans l'intimité du comédien. Tout y est : la table en fer où s'est jouée au théâtre la première « partie de cartes », la loge de l'acteur agrémentée d'objets personnels et même son lit. Enfin, le grand plus de ce musée, c'est aussi la présence d'Isabelle Nohain- Raimu, sa petite-fille, qui fait vivre sa mémoire avec autant d'amour que d'humour. Un vrai bon moment !

Le gîte

■ **IBIS BUDGET MARSEILLE AÉROPORT****
BP 116
Aéroport Marseille-Provence Les Salins
✆ 08 92 68 09 54
h5095-re@accor.com
À la recherche d'une chambre simple et d'un lit confortable, près de l'aéroport, de l'autoroute ou d'un grand carrefour routier, il est probable que vous voyiez alors briller l'enseigne bleue d'Ibis Budget. Les anciens Etap-Hotel, ainsi renommés, misent aujourd'hui sur le « low-cost ». Prestations correctes avec des chambres très épurées, télévision, salle de bain privative, coin bureau, Wifi gratuit... qui permettent une halte pas trop chère dans de bonnes conditions. Dans les Ibis Budget, le petit-déjeuner n'est pas compris dans le prix de la chambre et il vous faudra débourser quelques euros pour accéder au buffet à volonté. Conseil futé : les meilleurs tarifs sont disponibles sur le site Internet ibisbudgethotel.ibis.com.

ARLES ★★★★

Arles, la plus grande commune de France avec 77 000 hectares, est la ville qui compte le plus de monuments romains… après Rome. Elle est inscrite sur la liste du patrimoine mondial depuis 1981. Peuplée de 50 500 habitants, elle se trouve au milieu d'espaces naturels exceptionnels : les rives du Rhône, la plaine de la Crau, la Camargue et les Alpilles. Durant l'âge du fer (VIII^{e}-II^{e} siècles avant J.-C.), Arles constitue l'un des principaux *oppida* de la Celtique méditerranéenne. En 46 avant J.-C., Jules César y fonde une colonie de droit romain. Dès lors, de splendides monuments sont édifiés et la ville prospère rapidement. Sous le règne de l'empereur Constantin, elle est surnommée la « Petite Rome des Gaules ». Sa visite est incontournable pour qui passe dans la région. La découverte dans le Rhône, en 2008, du plus vieux buste connu de Jules César permet de penser que tout n'a pas encore été dit sur son passé. Si vous ne faites qu'un bref passage à Arles, à défaut de visiter tous les monuments, rejoignez l'amphithéâtre, communément appelé « Les Arènes ». Faites-en le tour, ainsi que celui du théâtre antique (ou théâtre romain), situé juste en face, et, avant de quitter la ville, arrêtez-vous à l'une des terrasses ombragées du boulevard des Lices. Avec un peu plus de temps, ajoutez à votre visite l'hôtel de ville, l'obélisque, et l'église Saint-Trophime : ils sont dans le même périmètre. Forte de son passé, la ville est aussi profondément tournée vers l'avenir. Après la nouvelle fondation Vincent Van Gogh, qui a accueilli près de 106 500 visiteurs lors de l'exposition inaugurale en 2014, de nouveaux projets d'envergure sont en cours de construction. Ainsi, les anciens ateliers SNCF laisseront bientôt place au complexe culturel expérimental de la fondation Luma Arles qui est en cours d'achèvement.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Boulevard des Lices
✆ 04 90 18 41 21
www.arlestourisme.com
ot-arles@visitprovence.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 16h45 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 18h45.
Point de départ indiqué pour partir à la découverte des richesses d'Arles : le musée départemental Arles Antique,

le musée Réattu, le cloître, l'amphithéâtre, le théâtre antique, les cryptoportiques, les thermes de Constantin ou encore les Alyscamps, il y a de quoi se perdre. L'office propose différents outils d'aide à la visite qui vont de l'audioguide (visite scénarisée d'un parcours romain) aux applications mobiles (Monument Tracker, Arles Tours ou Rallye Visit). Possibilité d'acheter sur place un guide de circuits thématiques permettant de visiter la ville. Bien entendu c'est en été, lors des fameuses Rencontres de la Photographie que la ville est la plus animée.

Points d'intérêt

■ FONDATION VINCENT VAN GOGH ARLES

35 ter, rue du Docteur-Fanton
✆ 04 90 93 08 08
www.fondation-vincentvangogh-arles.org/
contact@fvvga.org

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 11h à 18h (dernière visite à 17h15). Haute saison : tous les jours de 11h à 19h (dernière visite à 18h15). Fermeture le 25 décembre et le 1er janvier. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 12 à 26 ans) : 4 €. Boutique.

C'est en 2014, après quatre ans de travaux et une superbe réalisation architecturale, que la Fondation Vincent Van Gogh a rouvert ses portes au public, avec l'exposition inaugurale « Van Gogh live ! ». Sur près de 1 000 m2, se côtoient désormais, au gré des expositions temporaires, des toiles et dessins originaux du maître néerlandais et des créations d'art contemporain. Cette année, par exemple, vous pourrez admirer, du 21 avril au 28 octobre, l'exposition intitulée : « Soleil chaud, soleil tardif » au cours de laquelle seront exposées des œuvres de Van Gogh, mais aussi de Picasso. Quant au bâtiment, il mérite à lui seul la visite.

■ ABBAYE DE MONTMAJOUR ★★

Route de Fontvieille
✆ 04 90 54 64 17
montmajour.monuments-nationaux.fr

Fermé le 1er janvier, le 1er mai, le 1er novembre, le 11 novembre et le 25 décembre. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 17h. Du 1er juin au 30 septembre, tous les jours de 10h à 18h30. Gratuit jusqu'à 25 ans. Adulte : 6 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. Visite guidée. Boutique. Document de visite en braille et maquette sensorielle.

À la sortie d'Arles en direction de Fontvieille, se dresse le Mons Major qui domine la basse plaine du delta du Rhône, et pourtant il ne culmine qu'à 43 m. Cette île dépassant des anciens marécages accueille l'abbaye Bénédictine de Montmajour, ensemble architectural complexe qui témoigne de près de huit siècles d'histoire et d'architecture en Provence. Tout d'abord au sud, une cavité naturelle toute en longueur, l'église initiale à peine aménagée d'un arc en plein centre dans laquelle serait venu saint Trophime. Puis, toujours au sud, l'ermitage Saint-Pierre, en partie construit dans le rocher. Ensuite, le monastère médiéval datant du XIIe siècle. L'abbaye Notre-Dame, bâtie en deux campagnes de 1130 à 1150 puis de 1170 à 1180, occupe le sommet. La nef prévue en trois travées n'en comporte que deux et s'arrête sur un mur provisoire. La chapelle Sainte-Croix légèrement en contrebas a été élevée durant la deuxième campagne (1170-1180). Le cloître date de 1140 et 1290. Puis, la tour de guet qui a été rajoutée aux XIVe et XVe siècles, à l'époque des grandes compagnies, bandes de pillards ravageant la Provence, et enfin, la partie la plus récente, le monastère Saint-Maur du XVIIIe. Rachetée par la ville au XIXe siècle, cette abbaye est maintenant classée au patrimoine mondial de l'Unesco.

■ LES ALYSCAMPS ★★★

Avenue des Alyscamps
✆ 04 90 49 38 20
www.patrimoine.ville-arles.fr
patrimoine@ville-arles.fr

Ouvert toute l'année. Sauf les jours fériés. Basse saison : de 10h à 17h. Haute saison : de 9h à 19h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4,50 €. Tarif réduit pour les groupes (+ 10 personnes), étudiants, invalides et enseignants. Visite guidée.

Bien que remontant à l'ère romaine, les Alyscamps (traduction provençal des « Champs-Élysées » de la Grèce antique) deviennent un haut-lieu du Christianisme dès le IVe siècle. Avec le martyr et l'inhumation de Genest, saint arlésien décapité en 303, cette nécropole païenne se transforme au fil des siècles en une étape incontournable du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle pour les pèlerins provençaux. Dépouillé de nombre de ses sarcophages à la Renaissance, tronqué par le creusement du canal de Craponne puis par la construction de la voie ferrée Paris-Lyon-Marseille, ne subsiste aujourd'hui du site originel qu'une allée aménagée par les religieux de l'ordre des Minimes au XVIIIe siècle. Célébrés par Dante dans son poème « L'enfer », immortalisés par les peintres Van Gogh et Gauguin, les Alyscamps – classés en 1862 - restent un lieu chargé d'histoire et une curiosité indéniable.

■ LES ARÈNES D'ARLES (AMPHITHÉÂTRE) ★★★★

Rond-point des Arènes
✆ 04 90 18 41 20
Voir page 15.

■ LA CAPELIÈRE

C134 de Fiélouse
✆ 04 90 97 00 97
www.reserve-camargue.org
infos@reserve-camargue.org

Fermé le 1er janvier et le 25 décembre. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 9h à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 1,50 €. Donne droit au tarif réduit à Salin de Badon.

Ouvert en 1979 dans un ancien mas camarguais entouré de marais, La Capelière est à la fois un centre d'information et un site d'observation de la nature en Camargue. Situé au bord de l'étang de Vaccarès, le domaine initie le public à la richesse du delta, tout en ayant pour vocation de préserver ce milieu naturel fragile. Forêt, sansouire, roselière et pelouse sont les quatre écosystèmes qui se côtoient : canards, aigrettes, foulques, lapins, busards et ragondins y vivent en bonne entente. Sur place, on trouve une exposition sur la vie des oiseaux, 1 500 mètres de sentiers pédestres entre marais et nature, et quatre observatoires pour guetter les différentes espèces d'oiseaux sauvages.

ÉGLISE ET CLOÎTRE SAINT-TROPHIME ★★★

Place de la République
✆ 04 90 18 41 20
www.arlestourisme.com
ot-arles@arlestourisme.com

Ouvert toute l'année. Visite gratuite pour l'église, payante pour le cloître. Horaire et tarifs des visites du cloître. Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Pass liberté, valable 1 mois et permet de visiter 4 monuments : 12 €.

La cathédrale Saint-Trophime constitue, avec son cloître, l'ensemble roman le plus remarquable de Provence. L'église carolingienne d'origine est transformée de fond en comble entre 1078 et 1152. Erigée en plusieurs phases depuis l'ère paléochrétienne, la cathédrale Saint-Trophime, telle que nous la voyons de nos jours, affleure au XII[e] siècle. Le monument possède le plan caractéristique des édifices de Provence : une haute nef de cinq travées, voûtées en berceau brisé et flanquée d'étroits collatéraux ; un transept très court dont la croisée est surmontée d'une coupole et supporte le clocher. Outre d'innombrables trésors architecturaux, le portail possède une statuaire – consacrée au Jugement Dernier – tout simplement admirable de finesse.

Autre joyau, le cloître. Sa construction est venue achever une réédification du complexe cathédral qui avait débuté vers la toute fin du XI[e] siècle. A partir du XII[e] siècle, l'espace au sud de la cathédrale est occupé par deux grands ensembles : le palais de l'évêque, et le claustrum, un espace réservé à la communauté des chanoines. Les deux galeries romanes (au nord et à l'est) ornées de sculptures sont d'une qualité exceptionnelle. Les deux dernières galeries (au sud et à l'ouest), voûtées sur croisées d'ogives, sont de style gothique et n'ont été réalisées que vers 1370-1380.

FONDATION LUMA

33, avenue Victor-Hugo
✆ 04 90 47 76 17
www.luma-arles.org
maisonduchantier@luma-arles.org

Visite du chantier gratuite.

Les travaux ne sont pas encore tout à fait terminés, mais le chantier a fait un bond en avant. La tour de 9 étages, avec ses salles d'exposition, sa bibliothèque, ses résidences d'artistes, ses bureaux, sa salle d'événements et bien entendu sa magnifique terrasse panoramique est d'ores et déjà un phare culturel dans la ville. On la doit à l'imagination de l'architecte Franck Gehry.Le projet est pharaonique, unique en Europe, tant par sa taille que par ses ambitions. Les dix hectares de friches industrielles sur lesquelles s'est installée la fondation Luma ont peu à peu transformé un désert en oasis où se côtoient les artistes les plus talentueux. Une véritable institution qui permet à Arles de rivaliser avec les plus grandes capitales.

Une nouvelle année particulièrement riche en événements :

- Du 27 avril au 26 mai : Scool of scools, apprendre par le design. L'exposition présente le travail de plus de 90 artistes et designers internationaux.
- Du 22 mai au 25 mai 2019 : Les Luma Days, forum annuel d'art et d'idées. Présentation au public des différentes actions menées au cours de l'année.
- Offprint : projet de soutien aux éditeurs indépendants et expérimentaux dans les domaines de l'art, de l'architecture, du design, des sciences humaines et de la culture visuelle.

MUSÉE DE LA CAMARGUE ★

Pont de Rousty
✆ 04 90 97 86 32
www.parc-camargue.fr
infos@parc-camargue.fr
A 10 km d'Arles sur la route des Saintes-Maries-de-la-Mer, à 300 m du Mas du Pont de Rousty.

Basse saison : ouvert de 10h à 12h30 et de 13h à 17h. Haute saison : de 9h à 12h30 et de 13h à 18h. Le musée est ouvert tous les jours sauf le mardi, le 25 décembre, le 1er janvier et le 1er mai. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €.

Installé dans une ancienne bergerie, le musée de la Camargue a fait peau neuve pour rouvrir en novembre 2013. Il accueille désormais une exposition : « Le fil de l'eau... le fil du temps en Camargue » qui invite à naviguer dans l'espace et le temps. Mais également « La Camargue en images » qui présente le fonds photographique du musée ainsi que des films réalisés en Camargue. Et pour prolonger la visite, rendez-vous au départ du sentier de découverte pour admirer depuis un observatoire de bois réalisé par Tadashi Kawamata le paysage, des rizières au marais, en passant par la roselière et la sansouire.

MUSÉE DÉPARTEMENTAL DE L'ARLES ANTIQUE ★★

Presqu'île du Cirque-Romain
✆ 04 13 31 51 03
www.arles-antique.cg13.fr
info.mapa@cg13.fr

Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi de 10h à 18h. Nocturne : tous les premiers vendredi du mois jusqu'à 20h. Fermé les 1er janvier, 1er mai, 1er novembre et 25 décembre. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 8 €. Groupe (10 personnes) : 5 €. Gratuit le 1er dimanche du mois. Visite guidée.

Inauguré en 1995, ce bâtiment moderne conçu par l'architecte Henri Ciriani abrite les collections archéologiques pré et post-romaines de la ville. Les différents thèmes y sont abordés dans des espaces individualisés et couvrent la période allant de la Préhistoire à l'Antiquité tardive (du IV[e] au VI[e] siècle), en passant par la Protohistoire et le Haut-Empire. Un incontournable pour les passionnés. Le musée présente en maquette la majorité des monuments de la ville dans leur construction initiale. Trois éléments structurent la visite, la statuaire en marbre du I[er] siècle, les mosaïques et la collection de sarcophages paléochrétiens. Implanté en bordure du cirque romain, le musée, vaste et accessible aux personnes à mobilité réduite, abrite également un institut de recherche archéologique. C'est également ici que vous pourrez voir le fameux buste de César retrouvé lors de fouilles dans le Rhône.

MUSÉE RÉATTU ★★

10, rue du Grand-Prieuré
✆ 04 90 49 37 58
www.museereattu.arles.fr
musee.reattu@ville-arles.fr

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 17h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €. Tarif réduit : 4 €. Gratuit pour les Arlésiens. Visite guidée. Boutique.

Il serait dommage de ne pas y faire une halte si vous passez par Arles. Le musée Réattu est un lieu magique, magnétique même, tant par sa position stratégique, qui offre une vue impressionnante sur le Rhône filant vers la mer, que par la qualité des œuvres qui y sont exposées. Dans les salles de cet ancien grand prieuré de l'ordre de Malte, bâti à la fin du XV[e] siècle, vous pourrez en effet de découvrir des œuvres d'artistes contemporains, de Picasso, et bien sûr de nombreuses peintures de Jacques Réattu.Un lieu passionnant à l'architecture superbe.

PARC NATUREL RÉGIONAL DE CAMARGUE ★★★★

Mas du Pont-de-Rousty
✆ 04 90 97 86 32
www.parc-camargue.fr
info@parc-camargue.fr

Mas du Pont de Rousty, ouvert du lundi au vendredi, de 8h30 à 17h.

Créé en 1970, le parc naturel régional de Camargue s'étend sur plus de 100 000 hectares. Il est situé au bord de la Méditerranée, à l'intérieur du delta du Rhône, principalement entre les deux bras du fleuve, sur 3 communes : une partie de la commune d'Arles et de Port-Saint-Louis-du-Rhône et toute la commune des Saintes-Maries-de-la-Mer. Lieu de nature sauvage où vivent les oiseaux, les superbes flamants roses (jusqu'à 30 000 individus sont présents en été !), les taureaux, les chevaux, il est également une terre où travaillent des hommes et des femmes dans les champs et les rizières. Située dans l'axe de migration des oiseaux du nord de l'Europe vers l'Afrique, la Camargue est une halte migratoire majeure pour les canards et les oiseaux d'eau (plus de 150 000 oiseaux y transitent chaque année).

THÉÂTRE ANTIQUE ★★★

Rue de la Calade
✆ 04 90 18 41 20
www.arlestourisme.com
ot-arles@arlestourisme.com

Fermé les 1[er] janvier, 1[er] mai, 1[er] novembre, 25 décembre et à certaines dates. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Horaires intermédiaires en mi-saison. Adulte : 9 €. Tarif réduit : 7 €. Billet également valable pour l'accès à l'Amphithéâtre. Gratuit jusqu'à 18 ans.

Le théâtre antique date du I[er] siècle av. J.-C. et est de style augustéen. Il fait partie d'un vaste projet d'urbanisation comportant deux autres constructions : l'Arc du Rhône et le Forum. Il se déploie sur plus de 102 mètres de diamètre, et comportait 33 rangs de gradins dont une grande partie a disparu, et son enceinte extérieure possédait 3 rangs d'arcades richement décorées de statues monumentales. Statue d'Auguste conservée au musée de l'Arles et de la Provence antiques, Vénus d'Arles au musée du Louvre. Fortifié au Moyen Age, témoin la Tour de Roland, il voit se développer dans son enceinte des maisons parasites ainsi que le Collège des jésuites et un couvent des sœurs de la Miséricorde. Pillé pour ses matériaux, il n'est redécouvert qu'au XVII[e], mais les véritables fouilles ne commencent qu'en 1828.

Entièrement restauré, le site est nettement plus fonctionnel et offre de nouvelles attractions : l'été, les mardi et jeudi matin, démonstrations de jeux romains, très sympa pour les enfants. Et toujours, l'accueil de nombreux festivals comme les Rencontres internationales de la photographie, le festival de musique des Suds ou encore celui du film péplum. Les deux premiers se déroulant en juillet, le dernier en août.

© Calombre Cler 2018

Vue du musée depuis les quais du Rhône.

THERMES DE CONSTANTIN ★★

Rue Dominique-Maïsto
✆ 04 90 49 59 05

Fermé le 1[er] janvier, le 1[er] mai, le 1[er] novembre et le 25 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Adulte : 4 €. Tarif réduit 3,20 €.

Datant du IV[e] siècle à l'époque où l'empereur Constantin résidait dans l'antique Arelate, ces thermes ne sont que très partiellement dégagés. À noter, tout particulièrement, la salle des eaux chaudes, le caldarium, et son fourneau souterrain, l'hypocauste. De nombreuses autres salles, enfouies sous les habitations environnantes, restent sûrement à découvrir. Une preuve de plus de l'importance de la ville pour les Romains.

Le couvert

GAUDINA
13, rue de l'Hôtel-de-ville
✆ 04 88 65 29 48
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Plat du jour : 14,50 €.
Le restaurant Gaudina est un établissement pour le moins original. En effet, Jeanne et Dimitri ont investi les locaux de la plus vieille boucherie d'Arles, qui date du XIXesiècle, pour en faire un bistrot contemporain, tout en respectant l'esprit des lieux, mais aussi un resto dont le thème principal ne pouvait être autre que : viande et charcuterie. Côté déco, les propriétaires ont gardé la faïence, les marbres et même les crochets qui servaient à suspendre les quartiers de viande. Côté cuisine, les plats sont plus qu'alléchants. Bien sûr, il faut être amateur de viande et surtout de bonne viande : charcuterie autour du taureau de Camargue, viandes grillées, poitrine de cochon confite, laquée aux épices et une thématique « cocotte », avec des plats mijotés en minicocottes... Les connaisseurs vont être servis. Notez que le Gaudina propose aussi des poissons au menu. Lors de notre passage, c'était queues de lottes. Quant aux desserts, on a beaucoup aimé le paris-brest, mais la prochaine fois on essaiera le baba au rhum, la meringue maison ou encore le suprême d'orange chocolat noir et crumble. Parce que c'est sûr, on reviendra.

LES ATELIERS
31, boulevard Victor-Hugo
✆ 04 90 96 38 79
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h à 0h. Menus de 15,50 € à 24 €.
C'est la brasserie chic des Arlésiens. On y déguste d'excellents plats du jour faits maison avec des produits frais, souvent du poisson. Les assiettes sont joliment composées, avec de la recherche dans les couleurs. Ce jour-là, un saumon et sa déclinaison de légumes grillés et croquants, sauce tartare : délicieux. Tout comme les lamelles d'encornet crème et riz safrané et la tarte aux pommes croustillante. C'est goûteux, copieux, bref, tout est parfait. Un conseil, le mercredi il vaut mieux réserver car on y retrouve les people chic et choc qui ont fait leur marché ! En résumé, un lieu chaleureux et agréable. Avec une déco soignée et renouvelée en fonction de la saison, des tables lounge dans les tons nacrés ivoire et argent… Service rapide et sympathique.

LE BAR À THYM
62, rue de la République
✆ 04 90 96 63 25
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 19h. Haute saison : tous les jours. Plat du jour : 13,50 €.
Une adresse incontournable de la rue de la République, en plein centre d'Arles. Heureusement qu'il y a une salle à l'étage, car il y a souvent foule ! Et c'est bien normal, le plat du jour (ce jour-là, un curry de veau et riz pilaf) est une valeur sûre ; quant aux salades, elles sont hypercopieuses. *Le Petit Futé* est un inconditionnel de la salade Alpilles avec ses toasts de chèvre chaud, barigoule d'artichaut et jambon cru. Les amateurs de viande opteront pour l'entrecôte de bœuf (200 grammes) aux herbes de Provence

et ses frites maison. A tester également, l'assiette Bistrot avec caillette maison, coulis de tomate, œuf mimosa et mesclun. Sans oublier les desserts : moelleux au chocolat, crumble pomme noix de coco… Les gourmands seront comblés. Et pour les boissons à siroter tout au long de la journée, le Petit Futé vous recommande les sirops Monin (36 parfums !) aux saveurs gourmandes comme abricot, banane verte, café, brownie, cannelle, estragon... (si vous craquez sur un parfum, sachez que les bouteilles sont également à la vente !).

DU BAR À L'HUÎTRE
12, place du Forum
✆ 04 90 97 94 38
Service midi et soir jusque 23h. Ouvert tous les jours. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 11 € (formule plat et dessert : 15,9 €).
L'adresse branchée de la place du Forum s'est refait une beauté avec, à présent, deux ambiances : un espace avec tables hautes avec le bar à huîtres et caviar et une salle plus *cosy*. Sans oublier la terrasse, place du Forum ! Dans les assiettes, en revanche, le concept reste le même : de beaux produits de la mer à la fraîcheur incomparable, grâce notamment au vivier à homards et à langoustes. Les amateurs pourront faire le plein d'iode avec les plateaux de fruits de mer, dont de délicieuses huîtres de Gillardeau. On trouve aussi des tellines en persillade, des jols en friture, du tartare de thon à la coriandre et au gingembre, de la sole ou du homard grillés, du turbot rôti entier, de la sole de Méditerranée au beurre blanc… Les cuissons sont justes, les assaisonnements impeccables et les saveurs au rendez-vous ! En dessert, le pâtissier, qui a fait ses armes chez Rabanel, réalise de sublimes tartes aux fraises meringuées, nougats glacés et autres moelleux au chocolat. Excellent rapport qualité-prix le midi. Accueil adorable.

LA BODEGUITA
49, rue des Arènes
✆ 04 90 96 68 59 – www.bodeguita.fr
bodeguita.arles@gmail.com
Haute saison : ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Vin au verre. Tapas à partir de 3,30 €. Planche de 13 € à 30 €. Animations.
Le plus ancien (et le plus authentique) bar à tapas d'Arles a poussé les murs et dispose depuis deux ans d'une salle supplémentaire et d'une entrée en plus sur la rue de l'Hôtel-de-Ville. Assis au nouveau comptoir ou sur les grandes tables qui font le succès de l'établissement, vous pourrez déguster tout une sélection de tapas maison, typiques des comptoirs ibériques : jambon Bellota, chorizo piquant, soubressada, saucisses de Toulouse aux haricots blancs, cœurs d'artichauts à la crème d'ail, queso manchego, tentacules d'encornets aux pommes de terre, gratiné de brandade de morue, tortilla de pommes de terre et oignons… Pour les plus gros appétits, La Bodeguita propose également des planches (assortiment de charcuterie, queso espagnol, fromages, jamon Bellota...) et des suggestions à l'ardoise (parillada de la mer, pavé de toro à la crème d'ail, camembert entier farci au poulet à la crème d'ail). Mais La Bodeguita, c'est aussi et surtout une ambiance incomparable qui prolonge l'esprit de la feria tout au long de l'année : convialité et bonne humeur garanties !

LA CHASSAGNETTE
Route du Samduc
✆ 04 90 97 26 96
www.chassagnette.fr
restaurant@chassagnette.fr
Le restaurant est ouvert le midi, tous les jours de la semaine, et le soir, les jeudis, vendredis, samedis et veilles de jour férié. Puis, tous les jours, midi et soir, du 1er juillet au 16 septembre inclus. Fermeture annuelle à partir du 17 décembre 2017. Menus de 85 € à 115 €. Formule du midi : 55 €. Vin au verre. Jardin. Animations.
Situé à 12 minutes d'Arles, le restaurant étoilé au guide Michelin La Chassagnette ★ est une ancienne bergerie au cœur de la Camargue. Avec son potager bio de plus de 2 hectares, elle est un hommage à la nature et à l'art de cuisiner. Depuis 2014 toute la cuisine est libre de gluten et le pain préparé sur place. Le chef, Armand Arnal, maître restaurateur, puise son inspiration dans cet environnement unique. Pour ceux qui souhaitent être au calme, les salons privatifs vous accueillent en toute intimité.

LA COMÉDIE
10, boulevard Georges-Clemenceau
✆ 04 90 93 74 97
Menus de 18 € à 31 €.
Pas de comédie entre Clémence et Rémy, c'est tout simplement l'accord parfait. L'accord des vins et des mets, bien sûr, puisqu'elle est sommelière et lui chef de cuisine. Tous deux travaillaient, précédemment, dans un restaurant étoilé à Toulouse et ont décidé de venir allumer leurs fourneaux à Arles, dans ce restaurant accueillant, au concept bistronomique. Côté cave, vous trouverez des vins de haute lignée, ainsi que des crus bien plus abordables, mais toujours choisis avec un goût sûr. Côté table, la cuisine est traditionnelle, mais revisitée et modernisée par le chef qui s'appuie sur des produits frais et régionaux. A midi, vous pourrez par exemple déguster une tartelette aux champignons et origan ou une épaule d'agneau confite, dans le menu Inspiration et le soir, pourquoi pas, un thon mi-cuit aux petits pois frais ou encore un faux-filet de taureau, dans le menu Interprétation. Et à ceux qui aiment être agréablement surpris, Clémence et Rémy proposent le menu Vins et Mets dans lequel on a la surprise de ce que l'on mange, en fonction du vin que l'on a choisi. Ajoutez à cela que les desserts, faits maison comme tout le reste, sont succulents. Et si vous êtes séduits par la cuisine de Rémy, sachez que vous pourrez participer, avec lui, hors saison, à des cours de cuisine et des dégustations.

CUIT CUIT
2, rue du Docteur-Fanton
✆ 09 80 84 28 53
Salade, à partir de 12 € – Viande, à partir de 14 €.
C'est tout nouveau à Arles, tant au niveau de l'établissement que du concept. Cuit-cuit, restaurant-rôtisserie, vous propose de manger dans une ambiance vraiment sympa. Le lieu est agréable et Stéphane, le patron, un hôte particulièrement convivial. Les plats sont forcément alléchants : poulet, travers de porc ou encore carré de veau, tout cela rôti, bien sûr puisque, vous l'aurez compris, c'est le principe même du lieu. Mais attention, simple ne veut pas dire sans originalité. Les viandes sont sélectionnées dans les meilleurs morceaux et vous pourrez les accompagner, comme nous l'avons fait, d'une salade de magrets fumés, avocat, pêche pour terminer sur une tarte aux pistaches, framboises et crumble que vous n'oublierez pas de sitôt.

L'ÉPICERIE-DU-CLOÎTRE
22, rue du Cloître
✆ 04 88 09 10 10
https://www.lecloitre.com/fr
lepicerie@hotel-cloitre.com
Ouvert du jeudi au lundi le soir ; le week-end le midi et le soir.
Situé en cœur de ville au pied de l'hôtel Le Cloître, sur une petite place ombragée, L'Épicerie est une guinguette où l'on vous prépare des tapas originales sous forme de « bento » à savourer au comptoir ou en terrasse ! Vous y trouverez également un coin épicerie avec une sélection de produits rares et gastronomiques : vinaigres, sauces, épices... mais aussi des boites artisanales (poissons de la Conserveira de Lisboa, légumes italiens, etc.) à déguster sur place ou à ramener à la maison !

LE GALOUBET
18, rue du Docteur-Fanton
✆ 04 90 93 18 11
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 33 €.
C'est assurément l'une des meilleures adresses à Arles. Ici, on mange bien, et pas trop cher compte tenu de la

qualité des assiettes, dans un endroit à l'intérieur *cosy*, avec banquettes en cuir et tables carrées en bois de belle facture (il existe aussi une terrasse quand arrivent les beaux jours). À deux pas de la place du Forum, *Le Galoubet* est devenu le repaire des vrais épicuriens de la ville. Le couple Arribart (Céline aux fourneaux, Franck au comptoir), qui s'est formé au Vietnam, a tout compris du métier de restaurateur. Quand bien même l'un comme l'autre sont de parfaits autodidactes. Leur mérite n'en est que plus grand. Le jour où le *Futé* s'y est pointé, l'œuf mollet poêlée de champignons en persillade et sel de jambon en entrée, le travers de porc confit et laqué frites de polenta ou le lieu jaune poché dans un bouillon d'algues pour suivre, le gâteau aux amandes poires caramélisées et chantilly anglaise, ou le *carrot cake* et *cream cheese* citronnée pour finir, composaient un menu une fois de plus mémorable. Et déjà l'envie d'y retourner...

LA GUEULE DU LOUP
39, rue des Arènes
✆ 04 90 96 96 69
Menus de 29 € à 36 €. (formule du midi, entre 11 et 17 € selon les préparations du jour).
Un vent nouveau souffle sur cette institution arlésienne ! Dans cette petite maison à étages qui date de 1780, ce sont à présent Benoit et Diana Blanc qui officient. Monsieur est aux fourneaux, tandis que madame soigne les clients en salle. Dans les assiettes, on mise sur des produits frais et cuisinés en direct. Vous pourrez le constater si vous vous installez au rez-de-chaussée : la cuisine est ouverte sur la salle. Mais nous, on préfère l'ambiance plus cosy de l'étage pour déguster ces bons petits plats. Parmi eux : le marbré de bruccio corse aux deux tapenades, vinaigrette balsamique ; la selle d'agneau rôtie aux abricots secs et pignons de pin, jus au tamarin ; le bar rôti, écume à la feuille d'huitres, épinards juste cuits, bouillon de fenouil ou encore le velouté glacé de pêches infusé à la verveine, iceberg citron. Dressage soigné. Une excellente table, ici où chez vous, car la maison fait aussi traiteur et chef à domicile !

L'AFFENAGE RESTAURANT TRAITEUR
4, rue Molière
✆ 04 90 96 07 67
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 22 € à 32 €. Vin au verre. Accueil des groupes.
Déjà bien connue pour son service traiteur, cette institution arlésienne est enfin ouverte toute l'année ! Une très bonne nouvelle pour les gourmets, car l'Affenage, tenu par Francis, Chloé et Jean-David Fesquet, propose une cuisine de qualité. La carte est volontairement réduite, gage de fraîcheur, et fait la part belle aux produits nobles : foie gras, saumon fumé maison, escargots, côte de bœuf Black Angus... Le Petit Futé garde un très bon souvenir de ces ravioles aux cèpes et reviendra vite tester les grillades au feu de cheminée (située dans la magnifique salle de cette ancienne écurie !), servies l'hiver comme l'été. Et grâce à la nouvelle rôtissoire, les amateurs de viande sont décidément comblés ! En salle, Florence vous accueillera avec beaucoup de gentillesse et vous accompagnera dans vos choix. De quoi passer un excellent moment.

CUiT CUiT !
ROTISSERIE ET SOMMEIL
RESTAURANT &
LOCATION DE CHAMBRES

2, RUE DU DOCTEUR FANTON · ARLES
09 80 84 28 53 - CUITCUIT@GMAIL.COM
CUITCUIT CUITCUIT

L'affenage
Restaurant - Rôtisserie

4, rue Molière
13200 ARLES
Tél. 04 90 96 07 67
cannelle3@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours du lundi au samedi

L'ATELIER DE JEAN-LUC RABANEL
7, rue des Carmes
✆ 04 90 91 07 69
www.rabanel.com
contact@rabanel.com
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation impérative. Menus de 55 € à 165 €. Animations.
Avec Jean-Luc Rabanel, Arles tient un chef de tout premier plan et l'assurance de s'en mettre plein les papilles. Inventeur de ce qu'il appelle la « greenstronomy », le chef au serre-tête noir offre aux Arlésiens un lieu permanent de création et d'expérimentation. Une cuisine osée et surprenante qui fait la part belle aux produits bio. Plus de 80 % des plats sont d'ailleurs créés avec des légumes frais tout droit sortis d'un potager camarguais où pas moins de 100 variétés différentes sont cultivées. Chaque jour, quatre menus – « Greeniotages » « Inspirations », « Emotions » et « Signature » – permettront aux fins gourmets d'assouvir leurs fantasmes culinaires. Parmi les « Signatures » du moment : céleri boule fumé aux herbes des Alpilles et gelée Granny Smith ; oignons confits, poutargue, pétales d'olives lucques et jus de viande corsé ; Saint-Jacques marinées et lait glacé au raifort et caviar de Martigues ; cœur de filet taureau AOP Camargue fumé aux herbes sauvages des Alpilles, légumes racines du moment et œuf bio cuit sans chaleur ; jeune artichaut bouquet soufflé d'une huître de Carteaux, bouillon d'artichaut, légumes de la barigoule et émulsion lard de Colonatta ; fraise soufflée à la rhubarbe, riz noir de Camargue et sorbet estragon… Mais attention, pour avoir la chance d'y goûter, il faudra vous armer de patience et réserver votre table très longtemps à l'avance.

L'APOSTROPHE
7, place du Forum
✆ 04 28 31 86 66
www.lapostrophe-arles.com
Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 12 €. Formules à 14,90 € et 16,90 €. Grandes salades à 14 € et 15 €.
Un des rares restaurants de la place du Forum où vous pouvez vous attabler les yeux fermés. Une terrasse agréable, un personnel dynamique et souriant et un menu qui comblera les attentes des estomacs les plus difficiles. Il y a tout d'abord les grandes salades (italienne, chèvre chaud, César...) qui font l'unanimité. Mais les grillades (côte de taureau, entrecôte XXL, côte de veau...) sont également une bonne option pour les amateurs de viande. Les plus jeunes peuvent opter pour un des nombreux burgers, les tapas ou les pâtes. Sans oublier les poissons (seiches ou rougets à la plancha). *Le Petit Futé* est, lui, un inconditionnel des « grandes assiettes ». Hyper copieuses, toujours bien présentées. On vous conseille particulièrement l'assiette *Apostrophe* avec carpaccio de canard mariné à l'huile de sésame, cébettes, oignons frits, mesclun, tomates cerises, pois gourmands, asperges. Sachez enfin, que *L'Apostrophe*, c'est aussi un plat du jour efficace à l'excellent rapport qualité-prix.

CHARDON37, RUE DES ARÈNES
✆ 09 72 86 72 04
hello@hellochardon.comOuvert du vendredi au lundi le midi ; du jeudi au lundi le soir.
Prenez trois globe-trotters, deux Canadiennes, et un Anglais, sommelière, spécialiste des cocktails et chef cuisinier, ajoutez-y une pincée d'esprit novateur et le désir de s'installer après avoir bien voyagé, et vous obtenez Chardon, premier restaurant proposant à Arles le concept de «chefs en résidence». Explication : dans leur petit restaurant de la rue des Arènes, qu'ils ont décoré dans un esprit cosmopolite contemporain, le trio (Julia Mitton, Laura Vidal et Harry Cummins) reçoit des chefs pour quelques mois, le temps de concocter ensemble une carte composée de plats faits minute à partir de produits frais, servis à l'assiette. Et qui changent quasi quotidiennement.

L'ESTRAMBORD
7, rue de l'École du Sambuc
✆ 09 70 35 25 51
www.lestrambord.fr
Ouvert du dimanche au vendredi le midi de 12h à 14h30. Menus de 18 € à 31 €. Spécialités : 60€.
C'est en plein cœur de la Camargue, au calme sous la tonnelle ombragée ou dans la véranda très fraîche que l'on découvre l'ambiance familiale de l'Estrambord, une institution depuis 1975. Une déco ancienne génération mais une bonne cuisine mitonnée avec efficacité et un grand savoir-faire par Eric Lacanaud, maître restaurateur et membre du conservatoire Grand Sud des cuisines de terroir. Jeannette se charge, elle, de la commande et du service. Son naturel déstabilise un peu mais ni voyez là que l'héritage d'une culture purement camarguaise ! Au fil des saisons, le chef fait découvrir une cuisine traditionnelle qui fleure bon la Provence... Les bulots à l'aïoli, la soupe de poisson de Méditerranée, le taureau de Camargue mais surtout les tellines (petits coquillages) du golfe. Même les légumes bio du potager de la Chassagnette ensoleillent les assiettes. Parmi les spécialités, ne manquez pas le traditionnel aïoli du vendredi et les pieds paquets du dimanche (à partir d'octobre jusqu'à fin avril), mais également les joues de taureau braisées et l'incontournable bouillabaisse. Les desserts maison très goûteux comme cette crème brûlée à la lavande donneront une touche finale inoubliable ! C'est simple, mais on y prend goût et on en redemande !

LES PIQUES OU RIEN
Place Voltaire
53, rue Condorcet
✆ 04 86 32 29 44
Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. (de 16 € à 24 €). Le soir, menu à 36 € ou à la carte.
Cette nouvelle adresse de la place Voltaire va ravir vos

papilles ! Avec quelques suggestions du jour, le chef propose des assiettes aux saveurs originales d'ici et d'ailleurs selon l'inspiration du moment. D'ailleurs, ici, vous ne saurez pas ce que vous allez manger : c'est parti pour l'aventure ! Une seule constante : une assiette de tapas froids en entrée (olives du coin, charcuterie, chèvre...) puis une assiette chaude composée de 6 « découvertes » et, pour finir, 5 desserts surprises… Un parti pris original pour ce restaurant dont vous ne repartirez jamais déçus.

LE PLAZA LA PAILLOTTE
28, rue du Docteur-Fanton
✆ 04 90 96 33 15
Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Menus de 22 € à 34 €. Menu enfant : 12,80 €. Formule du midi : 17 € (sauf dimanche et jour férié). Formule saveur : 29,8 €.
Les avis sont unanimes : la cuisine de Stéphane et Graziella, les propriétaires de cet établissement situé à deux pas de la place du Forum, est délicieuse ! À la fois inventifs et raffinés, tout en affichant un rapport qualité-prix imbattable, les plats sont parfaitement maîtrisés. Testez absolument l'estouffade de taureau revisitée, le pavé de bœuf flambé au cognac, le filet de saint-pierre à la crème de langoustines et la soupe de poisson de roche aux filets de rouget, cabillaud, noix de Saint-Jacques (la spécialité de la maison). Quant aux desserts, on vous conseille particulièrement le fondant au chocolat noir et son sorbet à la poire. Un régal.

LE RÉFECTOIRE
45, Chemin des Minimes
Parc des ateliers
✆ 04 90 47 11 67
contact@lesmaisonsdarles.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h ; le week-end de 11h à 17h. Brunch les week-ends. Formule du midi : 27 € (entrée + plat + dessert ; 22 € entrée + plat ; 21 € plat + dessert). Plat du jour 16 €. Vegan Friendly.
Située dans le prolongement de la grande halle du parc des Ateliers, le Réfectoire est une cantine conviviale qui propose une cuisine traditionnelle et généreuse préparée avec des produits frais de saison à déguster sur de grandes tables en intérieur ou en terrasse. Un réfectoire au cœur de la Fondation LUMA où vous pourrez également prendre un petit en-cas et boire un verre entre deux expositions.

RESTAURANT CAFÉ LE WILSON
2, boulevard Georges-Clémenceau
✆ 04 90 96 03 07
Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Formule du midi : 15 € (plat du jour + dessert ou café).
Le restaurant est axé sur les burgers. Mais rien à voir avec un fast-food. Ici, tout est frais et fait maison : la viande qui est hachée minute est exceptionnelle, les pains sortent du four de la Maison Soulier et les sauces sont maison, y compris le ketchup ! Nos préférés : le Poisson avec pain tradition, sauce tartare, concombre, cabillaud snacké, boursin ail et fines herbes citronné, chorizo et copeaux de beaufort, et le Poulet avec pain tradition, sauce césar maison, tomate, suprême de poulet label rouge mariné et pané, copeaux de parmesan. Vous trouverez également à la carte : pâtes, entrecôtes, tartares, salades... sans oublier la formule du midi très intéressante. Quelques exemples de plats pour vous mettre l'eau à la bouche : pièce de bœuf ; rougail de saucisses ; poulet basquaise ; légumes farcis et ses jeunes pousses d'épinards...

LE SAINT LAURENT
14, rue des Fourches
Quartier Fourchons
✆ 04 90 96 16 55
Ouvert tous les jours. Ouvert de 12 h à 23 h sans interruption. Formule du midi : 15,90 €. Petit déjeuner : 9,9 € et 13,9 €.
Le lieu est décoré avec goût, l'ambiance est chaleureuse, bref c'est un petit restau agréable où il fait bon s'arrêter pour goûter la cuisine de Laurent. Les assiettes sont bien garnies et le service sympa. Quant à la carte, rien à redire, elle n'est pas pléthorique, mais propose quelques saveurs et préparations originales ou plus classiques : ravioles, pizzas, aïoli, choucroute... on n'est pas dans du gastro, avec ses avantages et ses inconvénients, mais dans un honnête moyen de gamme. Ah oui, le petit plus : l'accueil est vraiment sympa.

SAVEURS ET TERROIRS
24, rond-point des Arènes
✆ 09 53 14 11 21
Ouvert tous les jours.
Enfin fini le sandwich fade, préparé à la va-vite avec du pain industriel ! Face aux arènes, Saveurs et Terroirs ravit les papilles des gourmets pressés. Ici, on a droit à du bon pain (qui vient directement de la boulangerie Soulier) avec de bons produits (notamment des tomates de Fontvieille) et une petite sauce maison réalisée avec une huile d'olive de qualité. Bref, des sandwichs copieux, « charnus et charnels » comme aime le préciser le patron. Dans le même esprit, vous pourrez déguster également de succulents paninis. Certainement les meilleurs de la région ! Réalisés avec du fromage au lait cru coupé devant vous, de l'emmental suisse ou du fromage de vache du Ventoux... Un voyage à lui seul ce sandwich ! À déguster à emporter ou sur place sur la terrasse à la vue imprenable. Une terrasse sur laquelle vous pourrez d'ailleurs aussi déguster des plats plus traditionnels tels que salades de jambon, croque-monsieur, ratatouille... À l'intérieur de cette jolie boutique où pendent des saucissons, vous trouverez également un coin épicerie fine avec des produits du terroir.

LE VINGT-QUATRE
24, avenue Victor-Hugo
✆ 09 86 17 51 66
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 23h. Plats à partir de 12,50 €.
Située juste en face de la fondation Luma, cette nouvelle adresse va vite devenir la cantine du quartier. Et pour cause, on y mange bien, rapidement et pour un tarif honnête. Rajoutez à cela, des horaires larges et un service souriant. A la carte, des plats alléchants : Mi-cuit de thon et écrasé de pomme de terre à l'huile d olive et haricot ; Tartare de thon ; Magret de canard au miel ou champignon et pommes de terre grenailles rôties… plus quelques desserts gourmands !

■ **MAISON VOLVER**
8, rue de-la-Cavalerie
✆ 04 90 96 05 88
www.maisonvolver.com
reservation@maisonvolver.com
La maison Volver, c'est avant tout une histoire de femmes et de passion. La passion entre Carole, la propriétaire et ce bâtiment des années 50 qui n'est pas sans rappeler un film d'Almodovar, à deux pas des arènes, au cœur du centre historique. On y trouve un charmant petit hôtel de douze chambres, ou chaque chambre est unique, accueillante et chaleureuse. La déco est raffinée, ni trop, ni trop peu, et l'accueil met l'hôte au cœur de toutes les attentions. Enfin, les gourmands apprécieront le petit-déjeuner qui se réinvente sans cesse. Mais la maison Volver, c'est aussi un restaurant très agréable où l'on peut déguster une cuisine riche en saveurs. Que ce soit à midi ou le soir, on y mange des produits frais, poissons, légumes - que le chef cueille quasiment devant vous -, et bien d'autres choses encore, uniquement achetés en local. Bien sûr, les desserts (succulents) sont également préparés maison. Enfin le dimanche, départ vers l'Orient avec des plats pleins de soleil, puis, le lundi soir, l'été, retour aux fondamentaux de la région avec la soirée paëlla. La terrasse est un vrai lieu de vie. Il fait bon s'y attarder en prenant un verre et en dégustant une plancha gourmande. Vous l'aurez compris, on est tombé sous le charme, autant du personnel que des murs. Franchement, tester la maison Volver, c'est l'assurance d'avoir envie d'y revenir.

Le gîte

■ **GRAND HÔTEL NORD PINUS******
Place du Forum
✆ 04 90 93 44 44
www.nord-pinus.com
info@nord-pinus.com
26 chambres. Chambre double de 170 € à 460 € ; studio / appartement de 440 € à 700 €. Petit déjeuner : 22 € (petit déjeuner américain 32 €). Lit supplémentaire : 50 € (par jour). Garage : 25 € (sur réservation préalable). Animaux acceptés.
Cet établissement fut créé en 1865. Il est la mémoire de la place du Forum et fut le lieu de résidence de personnages inoubliables comme Cocteau, Picasso ou Hemingway ou encore Charlotte Rampling, mais aussi les nombreux matadors de passage. Entièrement réalisé et décoré avec les matériaux chers à notre Provence, le Nord-Pinus est garant d'authenticité. La suite n° 10 mérite sa réputation, c'était la chambre occupée traditionnellement par les toréros qui devaient combattre dans l'arène. Pensez à la réserver. Ainsi se targue-t-on ici (fort légitimement) d'être dans un endroit exceptionnel.

■ **HÔTEL LE CLOÎTRE*****
18, rue du Cloître
✆ 04 88 09 10 00
www.hotelducloitre.com
contact@hotel-cloitre.com
19 chambres. Chambre simple de 75 € à 90 € ; chambre double de 90 € à 130 €. Petit déjeuner : 14 €. Parking : 11 €. Chambres Deluxe de 130 € à 160€.
Sur la place, un paulownia centenaire ombrage les amis attablés, les tasses de thé et les verres de rosé. Partout, la ville bouillonne mais le tumulte s'efface devant les pierres séculaires. À l'intérieur de l'hôtel, l'air est doux, frais. On est accueilli par des couleurs franches, des sourires bienveillants et un charme tout provençal. Ici, le Moyen Âge s'est laissé sublimer par le design contemporain et les formes pétillantes. Au Cloître, le laisser-aller est organisé. Le confort est conçu pour l'inspiration et les moments de partage. Séjourner dans ce bijou sans étoile devient vite un besoin.

■ **HÔTEL SPA LE CALENDAL*****
5, rue Porte-de-Laure
✆ 04 90 96 11 89
www.lecalendal.com
contact@lecalendal.com
38 chambres. Chambre simple de 69 € à 99 € ; chambre double de 99 € à 139 € ; chambre triple de 119 € à 149 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking : 8 € (sur réservation). Spa offert. American Express, Chèque Vacances. Wifi gratuit. Vente (produits régionaux, guides touristiques, spécialités locales). Tv satellite, Canal +. Hammam. Spa.
Coup de cœur assuré pour cet hôtel haut de gamme conçu pour accueillir toute votre famille. Cette bâtisse du XVII[e] siècle a conservé son style unique rehaussé par une subtile patine d'ocre sur ses façades se mariant parfaitement au bleu des volets que certains veinards auront la chance de pousser pour découvrir une vue panoramique sur les arènes. Car cet endroit emplit de charme a de plus la particularité d'avoir dans chaque chambre une œuvre d'artiste de l'école de la photographie d'Arles. Une présentation de chaque photo permet au visiteur de passer un moment d intimité avec l'œuvre. Tout comme le jardin ombragé, assurance d'un moment de relaxation salvateur entre deux visites. D'autres préféreront, durant ce temps de latence, profiter de la piscine chauffée, du solarium ou encore du superbe spa (appelé «les bains du Calendal»), avec vue exceptionnelle sur les arènes, pour retrouver ou garder la forme.

■ **JULES CÉSAR*******
9, boulevard des Lices
✆ 04 90 52 52 52
www.hotel-julescesar.fr
contact@hotel-julescesar.fr
52 chambres (dont 11 suites). Chambre double à partir de 150 €. Tv satellite.
Ancien couvent de Carmélites, le Jules César est une institution à Arles. Racheté en 2013 et fermé pendant plus d'un an pour travaux, cet établissement luxueux a rouvert ses portes en mai 2014. La décoration typiquement provençale a été, pour l'occasion, entièrement repensée par Christian Lacroix. Il a créé une ambiance pour chaque niveau. Au niveau du cloître, les couleurs monochromes vives (rouge, chartreuse...) dominent. L'étage suivant a une note plus provençale et le dernier est plus monacal et camarguais avec un sol en trompe-l'œil. A présent, cet hôtel 5 étoiles dispose également d'un spa agréé Cinq Mondes et d'une salle de fitness. Sans oublier la piscine extérieure chauffée et accessible dès les beaux jours. Le Jules César, c'est enfin un restaurant gastronomique de choix.

Chambres d'hôtes

LE MAS MONTREDON

Chemin de Bouchaud à Gageron
✆ 04 90 52 07 50
www.lemasmontredon.com
lemasmontredon@gmail.com

Hébergement 1 à 2 personnes : 100 à 150 € / nuit.

Un cadre exceptionnel, un accueil à l'avenant, les éloges ne manquent pas pour qualifier le mas de Montredon, situé au cœur de la Camargue, sur la commune d'Arles, à Gageron. Avec ses cinq chambres d'environ 30 m², ce grand mas camarguais est un lieu incroyable, décoré avec beaucoup de goût et qui vous donne l'impression de voyager dans le monde entier sans bouger de votre chambre. Chacune d'entre elles porte en effet le nom d'une destination coup de cœur des propriétaires, Isabelle et Hervé : Népal, Cuzco, Maroc, Viêt Nam ou encore Bolivie. Puisqu'on parle voyage, justement, Hervé qui est également guide de haute montagne, vous propose des stages de préparation aux voyages d'aventure, mais aussi plein de stages multiactivités : escalade, via ferrata, ou encore des sessions thématiques comprenant l'hébergement, une conférence, une sortie et des séances d'apprentissage comme le prochain thème « Sortir de l'hiver en bonne santé » ou « Préparer l'hiver » en septembre. Que du sur mesure.Le soir venu, après de telles activités, le repas sera le bienvenu. D'ailleurs, la table d'hôte vous attendra tous les soirs avec des plats pour le moins alléchants : filets de truites à l'anis, côtelettes et tomates à la provençale, sans oublier la spécialité de Hervé, le poulet au curry, une recette ramenée de l'Himalaya et très prisée des convives ou encore le tajine de poulet au citron confit… une autre aventure en perspective. Pour le repas de midi, Isabelle et Hervé vous proposeront un sympathique pique-nique à emporter.

LE MAS SAINT-FLORENT

Route de la Crau
✆ 04 90 97 02 79
www.le-mas-saint-florent.com
info@le-mas-saint-florent.com

5 chambres (dont 3 suite). Suite de 181 € à 427 €. Petit déjeuner inclus.

Dans cette grande demeure de charme du XVIII[e] siècle ayant appartenu à la même famille pendant 200 ans, vous apprécierez le calme de la terrasse ombragée avec sa grande piscine à débordement, son parc de 11 hectares, sa bambouseraie et son petit étang. Les 5 chambres et suites, avec chacune son style très différent, sont dotées d'un mobilier élégant. Chaque chambre offre une vue sur le jardin. Le Mas Saint-Florent, c'est également un table d'hôtes le soir, réservée aux résidents, autour des saveurs du marché bio (de la gardianne à la mousse de fraises au vin rouge et chantilly au chèvre). Massages et soins vous sont proposés sur réservation pour faire de votre séjour un moment de relaxation et de bien-être. a la période estivale, le mas Saint-Florent est au cœur des plus grands événements : Rencontres photographiques d'Arles, festival de la Roque d'Anthéron, chorégies d'Orange, festival d'Aix-en-Provence...

MAS DE LA GALÉGIÈRE****
Chemin de la Galégière ✆ 04 90 96 08 40
www.mas-galegiere.com
contact@mas-galegiere.com

Ouvert toute l'année. 4 chambres (et 6 gîtes de luxe). Chambre double de 150 € à 240 € ; studio / appartement de 190 € à 1 700 € la semaine. Petit déjeuner inclus (pour les chambres. 10 € de supplément pour les gîtes). Animaux non admis. Wifi. Service de ménage. Tv satellite.
Le mas propose quatre chambres d'hôtes ainsi que sixmaisons d'hôtes indépendantes qui comprennent chacune : une grande salle séjour / cuisine, deux chambres et une mezzanine (2 lits). Confortable, moderne, parfaitement intégrée à son environnement, la Galégière vous plonge dans la Camargue profonde et authentique. L'endroit idéal pour se ressourcer ou simplement se retrouver avec sa famille ou ses amis. Apparemment hors du monde, Arles et toutes les beautés de la région ne sont en réalité pas si loin. Du coup, ce mas plein de charme se transforme également en camp de base idéal pour ceux qui veulent arpenter les routes de la Camargue la journée et se reposer paisiblement la nuit !

Loisirs

DOMAINE PAUL RICARD
Route de Méjanes
✆ 04 90 97 10 62
www.mejanes-camargue.fr/

Ouvert tous les jours. Accueil location VTT : ✆ 04 90 97 06 17 - Promenade en petit train : ✆ 04 90 97 10 10 - Balade à cheval : ✆ 04 90 97 10 62 - Journées camarguaises : ✆ 04 90 97 10 62 - Spectacles : ✆ 04 90 97 10 62 - Restaurant Le Méjanes : ✆ 04 90 97 10 51. Restaurant Le Mazet du Vaccarès : ✆ 04 90 97 10 79.
Le Domaine de Paul Ricard s'étend entre les bras du Rhône sur 600 hectares. Le mas n'est autre qu'une demeure fortifiée des Templiers avec des bâtiments datant du XI^{e} siècle. On peut donc visiter le domaine en petit train sur une boucle de 3,5 km en VTT, ou encore à cheval et en poney pour les plus jeunes. On peut également s'attabler au restaurant Le Méjanes. Le domaine propose enfin une promenade gratuite sur le sentier de Vaccarès pour observer et comprendre la Camargue. Sur 2,5 km vous pourrez ainsi approcher au plus près chevaux, taureaux, ragondins, flamants roses, aigrettes et hérons et bénéficier ainsi d'une vue unique sur cet espace. Mais aussi, en juillet et aout, tous les mercredis, des soirées « découverte de la manade ». Enfin, le kiosque et point d'accueil propose des produits régionaux et artisanaux (chapeaux, vins, charcuterie, riz de Méjanes, sel de Camargue, etc.) tenu par une authentique Saintoise.

Sorties

LE BUSTE ET L'OREILLE
3, rue du Président-Wilson
✆ 09 72 96 69 14

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 21h.
Ambiance raffinée, un brin cosy, la cave à vins et épicerie fine le Buste et l'Oreille propose d'agréables découvertes tant au niveau des breuvages, rigoureusement sélectionnés que sur les planches, avec des fromages et charcuteries qui épousent parfaitement avec les crus qui vous seront servis. Le lieu est emblématique, puisque la cave s'est installée dans les murs de l'ancienne librairie Harmonia Mundi au cœur de la ville. L'espace se décline en plusieurs ambiances avec un coin salon, mais aussi avec des guéridons et des banquettes. Le choix vous appartient.Le personnel est accueillant et saura vous guider au mieux dans votre choix.

CAFÉ LE LISBETH
24, rue du Président-Wilson ✆ 06 18 53 79 13
www.cafelelisbeth.com
cafelelisbeth@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h à 17h.
On s'y sent comme à la maison. Il faut dire que Ionna, la propriétaire des lieux, sait vous mettre à l'aise. Le Petit futé adore se lover dans le Chesterfield pour bouquiner en sirotant un thé ou pour jouer aux jeux de sociétés à disposition. Le temps semble alors s'arrêter... On vient aussi au Lisbeth le midi, pour déguster hot-dog (le vrai, avec des garnitures au choix), des croque-monsieur, des wraps ou le plat du jour, et pour assister aux nombreuses lectures, conférences, débats et autres ateliers (tricot, naturopathie, etc.) ou encore pour jouer au tarot ou au scrabble. Mais ce n'est pas tout, le café Lisbeth propose aussi des soirées ludiques, comme les soirées loup garou en jeu de rôle, et même un concours de citrouilles et déguisements pour Halloween. Parfois, des associations font l'animation, comme récemment l'association Femmes en mouvement. Un vrai bistrot littéraire comme on en fait plus ! Un vrai coup de cœur !

LIVE ESCAPE GAME – PORTE DU TEMPS
2, avenue Vincent-Van-Gogh
✆ 04 90 96 39 01
www.portedutempsarles.com
portedutempsarles@gmail.com

Pour deux personnes : 35 €.
Le concept ? Vous êtes enfermés dans une pièce et vous devez trouver des indices, des objets, décoder des messages, trouver des clefs qui vous permettront de vous échapper en moins de 60 minutes ! Une expérience très sympa, riche en émotions et surtout en fous rires, à faire en petit groupe (de 2 à 5 personnes), entre amis, collègues ou en famille.
Trois missions sont disponibles : partir sur les traces de Dexter, le vrai, le tueur en série qui a sévi à Miami en 1986, enquêter sur la folie de Van Gogh ou vous retrouvez dans une boîte noire… A tester impérativement !
De nouvelles missions sont en préparation.

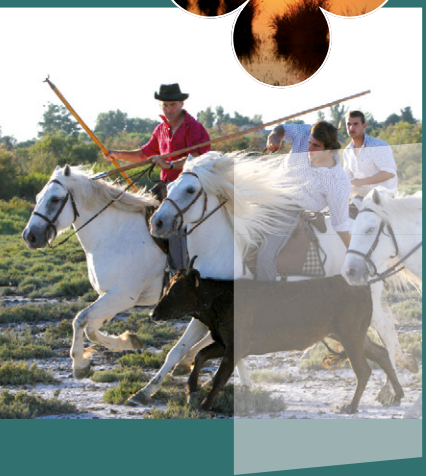
Emplettes

BOULANGERIE SOULIER
66, rue de la République
✆ 04 90 96 09 30

Ouvert du lundi au samedi de 6h à 20h ; le dimanche de 7h à 13h.

Domaine
Paul Ricard
de Méjanes

MÉJANES,
LE CŒUR
DE LA
CAMARGUE



VISITE EN TRAIN
PROMENADE À CHEVAL
SENTIER PÉDESTRE
LOCATION VTT
ANIMATIONS TAURINES

Les Restaurants
Le Méjanes - 04 90 97 10 51
Le Mazet du Vaccarès - 04 90 97 10 79

Renseignements
04 90 97 10 10
mejanes-camargue.fr
Mas de Méjanes 13200 Arles

Une belle boulangerie avec des vitrines toutes plus alléchantes les unes que les autres, avec un coin pour les formules repas à emporter... Vous trouverez tous les bons pains (en particulier le Pavé® à base d'huile d'olive, de farine de riz et de froment, et dont la marque est déposée), les fougasses aux gratons, les pâtisseries, les viennoiseries, mais aussi les croquants et autres gourmandises (croquants aux figues, aux amandes, macarons lavande framboise, les meringues à la vanille...). Une adresse incontournable, qui possède, à présent, une « petite sœur » à l'angle du boulevard Berthelot, face au lycée Pasquet.

■ **LES DÉLICES DE L'OLIVIER – LA MAISON SOLER**
Devant l'Hôtel Jules-César
www.delicesolivier.com
delicesolivier@aol.com
Marché du samedi.
Vous n'aurez aucune difficulté à trouver Les Délices de l'olivier sur le marché. Non seulement les auvents en indiquent l'enseigne, mais c'est là que vous ferez le plus longtemps la queue, tant la réputation de ce commerçant n'est plus à faire. Près de 40 références d'olives aromatiques sont proposées, dont les olives cassées en AOP Vallée des Baux de Provence, olives vertes cassées au piment, olives vertes ou noires au pistou, picholine de pays, cassées sauce citron. La tapenade est faite maison et se déguste sur un bon pain aux céréales que vous trouverez en promenant. Mais ce sont aussi les tomates séchées de Sicile, les citrons confits, les câpres et les anchois. Sans compter l'huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence. Parmi les nouveautés à tester : la crème d'ail et cumin, pour vos canapés et pour aromatiser les viandes. La maison Soler créée en 1948 possède un savoir-faire reconnu et apprécié. Et si vraiment vous ne trouviez pas, c'est devant le Jules César que vous pourrez vous approvisionner, alors pas d'hésitation.

■ **DOMAINE ISLE SAINT-PIERRE**
Domaine de Boisviel-Saint-Pierre
Mas-Thibert
✆ 04 90 98 70 30
www.islesaintpierre.fr
contact@islesaintpierre.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h.
Une histoire de famille que ce domaine. C'est effectivement le grand-père de l'actuel propriétaire, Patrick Henry, qui crée le domaine en 1927. Il fait aujourd'hui 200 hectares (soit 1/3 de la surface dédiée à la culture du raisin à Arles !). Vins rouges, rosés, blancs, les cépages sont pour le moins diversifiés (chardonnay, sauvignon, merlot...). Tout pour bien arroser (ou déguster, pardon…) un délicieux repas. Le travail des vignobles se fait dans le pur respect de la tradition. Sans aucun désherbant chimique. Et le résultat est la hauteur. Un passage obligatoire pour tous ceux qui veulent bien garnir leurs caves. Notamment avec les originaux arinarnoa (son nom imprononçable vient de son cépage issu d'un croisement de merlot et de petit verdot), ripissilve (un 100 % gewurztraminer de Camargue !) et le rosé méthode traditionnelle (muscat à petits grains vinifiés en méthode traditionnelle sur lattes pendant 9 mois afin d'obtenir un vin mousseux de qualité sec). A noter enfin que le domaine organise chaque année une journée «Vins et vieilles voitures» très sympa. Avis aux amateurs !

■ **CHEZ MÈRE-GRAND**
14, rue du Président-Wilson
✆ 04 90 96 16 95
chezmere-grand@orange.fr
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 7h45 à 13h et de 15h à 19h15 ; le mercredi de 7h45 à 13h.
Christelle Jacquet, la fille des anciens propriétaires, a repris cette boucherie il y a quelques années. Elle perpétue dignement le travail de ses parents car ici, on trouve de l'excellente viande, de la charcuterie fine et des petits plats cuisinés si bien préparés que vous pourrez épater votre tablée. Le bœuf du Limousin, le veau gascon ou l'agneau de Sisteron sont garantis d'origine contrôlée. Plus local, le taureau est proposé en saucissette, en filet ou pour cuisiner la fameuse daube. Goûtez absolument les caillettes maison vraiment délicieuses et, pendant les fêtes, les terrines de cerf, chevreuil et sanglier. Sans oublier l'exceptionnelle terrine de pot-au-feu et de blanc de poulet. Au service, on vous conseille et on découpe selon vos souhaits. Sans oublier, le service de plateau-repas froid ou chaud, idéal pour les vacanciers en chambre d'hôte qui souhaitent un repas sur place !

■ **SOULEIADO**
10, boulevard des Lices
✆ 04 90 18 25 91
www.souleiado.com
service.client@souleiado.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.
Vous voulez mettre de la couleur dans votre garde-robe ou dans votre maison ? La célèbre marque provençale est faite pour vous. Avec ses imprimés indémodables et ses coloris vifs, *Souleiado* se vante d'insuffler le soleil du Midi dans ses tissus depuis plus de 70 ans. Dans la boutique du boulevard des Lices, vous trouverez du tissu à la coupe, du linge de maison et une large collection de vêtements homme et femme aux coupes très tendances. Les robes notamment sont superbes tout comme la collection d'accessoires (sacs, chapeaux, étoles...).

Dans les environs

Albaron

■ **MAS DE LA VIGNE**
Chemin de Figares
✆ 04 90 97 11 29
www.masdelavigne.com
masdelavigne@free.fr
De 650 € à 900 € la semaine selon saison.
Vous êtes ici chez les Rozière, une adorable famille de riziculteurs camarguais. Au sein de leur exploitation, à Albaron, entre Arles et Saintes-Maries-de-la-Mer, Françoise et Jacques proposent cinq gîtes à la location.

Installés dans un ancien corps de ferme totalement réhabilité et dans une maison de charme indépendante, ils disposent de tout le confort nécessaire : cuisine équipée (lave-vaisselle, four traditionnel, micro-ondes, frigo-congélateur, cafetière électrique), télévision, terrasse privée… Très spacieux, ils sont décorés avec goût avec du mobilier provençal. Les sanitaires sont impeccables. Un cadre idéal pour passer des vacances authentiques ! Car les Rozière vous feront en plus partager leur passion pour leur métier et seront de bon conseil si vous voulez découvrir la région ou pratiquer des activités (sports nautiques, randonnées à cheval…).

Beaucaire

OFFICE DE TOURISME BEAUCAIRE TERRE D'ARGENCE

Maison du Tourisme et du Patrimoine
8, rue Victor-Hugo
✆ 04 66 59 26 57
www.provence-camargue-tourisme.com

Ouvert du 01/04 au 30/09 tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le 1er Mai. Ouvert de 01/10 au 31/03 du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h.
Au sein du triangle d'or Avignon/Arles/Nîmes, Beaucaire permet de rayonner en direction des plaines de Camargue et des chaînes de la Provence à l'est (Luberon, Alpilles). La Maison du Tourisme et du Patrimoine, à deux pas de l'une des plus vieilles places de la ville, est implantée dans une demeure du XVe siècle. On y découvre la ville et le territoire grâce à une exposition didactique avec maquettes, films, bar à épices… mais surtout, on peut admirer le plus bel exemple d'architecture civile médiévale de la ville : galeries voutées sur croisées d'ogives, cour intérieure, puits et de nombreux détails architecturaux. Un bel hommage à Beaucaire, ville d'Art et d'Histoire, et de la Terre d'Argence !

JARDINS DU CHATEAU DE BEAUCAIRE

Chateau de Beaucaire
✆ 04 66 59 90 07
patrimoine@laterredargence.fr
Ouvert du 01/04 au 15/10 du mercredi au dimanche de 9h30 à 18h, du 16/10 au 31/03 du mercredi au dimanche de 14h à 17h, en juillet/août du lundi au dimanche de 9h30 à 18h. Accès gratuit sauf lors de manifestations. Visites guidées du château de Beaucaire à dates fixes. Se renseigner à la Maison du Tourisme et du Patrimoine pour obtenir le calendrier des visites (Tél : 04 66 59 26 57 et sur www.provence-camargue- tourisme.com).
Ceinturés par les remparts du château, les Jardins de Beaucaire offrent un agréable lieu de promenade. De fait, il y a deux jardins. Le premier, le plus ancien, est constitué de deux allées bordées (une haute et une basse) de frênes, de pins d'Alep et de thuyas où il fait bon prendre l'air et le frais en plein été. Depuis 1982 y a été ajouté le jardin de la Vignasse qui, lui, est un verger méridional typique parsemé de micocouliers, d'amandiers et d'oliviers. Un but de promenade vraiment très sympathique, avec une vue imprenable sur la ville de Beaucaire !

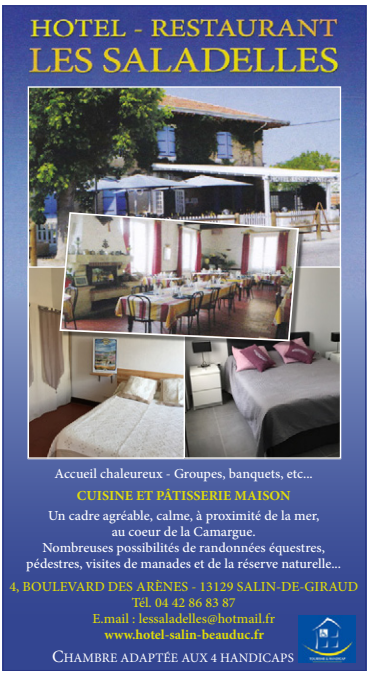
MUSÉE AUGUSTE JACQUET

Jardins du Château
✆ 04 66 59 90 07
patrimoine@laterredargence.fr
Ouvert d'avril à octobre du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Du 16/10 au 31/03 du mercredi au samedi de 14h à 17h, sauf les jours fériés. En juillet/août du mercredi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit (étudiant, RSA, +60 ans) : 3€. Visite guidée pour groupes sur réservation : Forfait 120 €/groupe (de 15 à 30 pers.).
Chaque ville possède son musée historique et Beaucaire peut s'enorgueillir de son musée Auguste-Jacquet, lequel regroupe une immense collection d'histoire de l'art. Le tout exposé dans la forteresse royale de château de Beaucaire où l'on accède par de magnifiques jardins classés. Archéologie, histoire de France, histoire régionale riche en rebondissements, arts et traditions populaires, un voyage à travers le temps sur plus de 40 000 ans. Sans oublier la bibliothèque scientifique du musée. Chaque année, le musée organise des expositions temporaires et participe à la Nuit européenne des Musées (animations, conférence, expos…).

Saint-Martin-de-Crau

O FIL DE L'EAU

13, avenue de la République
✆ 04 90 47 04 03
www.ofildeleau.com
contact@ofildeleau.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Possibilité d'ouverture le dimanche pour les groupes sur réservation. Menus de 29 € à 35,50 €. Menu enfant : 11,50 €. Formule du midi : 17,50 €. Salades repas à partir de 12,5 €.
Un restaurant à la réputation largement méritée ! Que ce soit dans la salle au décor soigné ou en terrasse, vous ne regretterez pas de vous être attablé ici. Dans l'assiette ? Du poisson, du poisson, et encore du poisson ! Certes, les carnivores pourront se sustenter de quelques viandes (feuilletés de ris de veau, magret de canard sauce au miel, pavé de taureau grillé jus au foie gras ou encore tartare de bœuf charolais préparé) mais soyons honnêtes, ce n'est pas pour ça que l'on vient jusqu'O fil de l'eau. La qualité et la fraîcheur des poissons sont évidemment au rendez-vous et les plats bien exécutés : minestrone de homard et noix de Saint-Jacques poêlées, poisson du jour à la plancha, filet de loup crème au corail d'oursin ou encore filet de saint-pierre beurre blanc à la truffe… Côté fruits de mer, le choix aussi est important : huîtres fines de claires n° 3, crevettes, moules, palourdes, bulots, tourteaux… Tout cet iode fait du bien dans cette plaine de la Crau ! Mais ne négligez pas pour autant le sucré, avec ces excellents soufflés glacé au Grand Marnier ou encore la tatin aux pommes, mangues et gingembre. Le plus : pour changer des frites et des pâtes, le menu enfant est composé d'un filet de poisson ou d'une pièce de viande grillée avec un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive. De quoi satisfaire également les gastronomes en culotte courte !



LE SAINT'M

6, avenue de la République ✆ 04 90 47 32 45
contact@saintm.fr

Ouvert du lundi au mercredi le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Menus de 22 € à 35 €. Plat du jour : 16,50 €.
Les plats sont raffinés, l'endroit bénéficie d une belle terrasse, d'une déco moderne et lumineuse, et l'accueil est des plus sympathiques, c'est un tiercé gagnant pour Sophie et Damien, qui ont repris le restaurant en 2018, ce qui fait que nous conseillons le Saint'M sans réserve. Chaque jour, le chef, maître restaurateur, suggère son coup de cœur et le menu est revisité tous les lundis pour que l'on puisse y revenir sans se lasser de la cuisine au demeurant excellente. Quoi de plus normal, puisque Sophie et Damien ont pris le parti de n'utiliser que des produits de qualité ? Une décision qui paye et vous pouvez commander les yeux fermés les viandes, comme le pavé de bœuf rôti garniture grand-mère. Succulent ! Côté poisson, le dos de lieu noir poché potiron et crème de moule vaut le détour, et les desserts comme la ballottine de crêpe à l'exotique ou la vermine de mousse citron et crème montée praliné finissent un repas sans fautes. Une très belle expérience en perspective.

LA CHAPELETTE***

Route de Fos-sur-Mer
Mas de la Chapelette ✆ 04 90 98 44 81
www.camping-la-chapelette.com
chapelette2@gmail.com

Fermé du 1er au 31 janvier. Terrain de 3 ha. 110 emplacements. Exposition : ombragé. Relief : plat. Connexion wifi. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 23 €. Mobil-homes pour 3 à 4 personnes de 425 € à 640 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi.
Situé au cœur des Alpilles, ce camping vous accueille dans une atmosphère de campagne et une ambiance familiale à 10 km d'Arles. Les sanitaires sont bien entretenus et une machine à laver est à votre disposition. À faire sur place : baignade dans la piscine chauffée, aquagym, volley, pétanque, ping-pong, jeux de société, restauration rapide, animations adultes et enfants, centre équestre à proximité... Une cuisine familiale, authentique et généreuse vous sera proposée avec produits de saison et plats typiques de la région méditerranéenne.

Salin-de-Giraud

SALINS DU MIDI ET MUSÉE DU SEL ★★

Aigues-Mortes
Route du Grau-du-Roi
✆ 04 66 73 40 24
www.visitesalinsdecamargue.com
salinstourisme@salins.com

Qualité Tourisme. Qualité Sud de France. Ouvert tous les jours. Petit train : 10,30€ adultes et 8,30€ enfants (de 5 à 13 ans). A pied : 18€ adultes et 12€ enfants (10/13 ans). En VTT : 29€ (location incluse). En 4x4 : 45€. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique.
Entre terre et mer, au bord des remparts d'Aigues-Mortes, sur 9 000 hectares, le Salin offre un paysage magique. Vous embarquerez à bord d'un petit train qui vous mènera à travers les tables salantes où vous découvrirez le travail du saunier, les secrets de la cristallisation du sel mais vous profiterez également de ce paysage si particulier où flamants roses, hérons et goélands se partagent la vedette...
Le Salin d'Aigues-Mortes se découvre aussi en VTT, à pied en compagnie d'une guide naturaliste et en 4X4. Un espace d'exposition et une boutique sont également à la disposition des visiteurs.

LES SALADELLES

4, boulevard des Arènes
✆ 04 42 86 83 87
www.lessaladelles.com

Ouvert tous les jours. Menus de 19 € à 30 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 15 €.
Une escale tranquille où les propriétaires de cet hôtel-restaurant ont le bon goût de proposer une cuisine qui fait la part belle aux produits locaux, notamment de la mer. Pas étonnant que l'établissement soit devenu le point de ralliement des amateurs de tellines du golfe, de petite friture de l'étang, de poissons et d'anguilles grillés sans oublier l'incontournable grand aïoli. À la carte également : du taureau (en gardianne, côte ou pavé), des salades, des pâtes… Le Petit Futé a apprécié l'honnêteté des propriétaires qui indiquent clairement sur la carte si les produits sont surgelés (notamment les frites, qui, soit dit en passant, sont très bonnes). Mais il a

surtout apprécié les plats qu'on lui a servis : l'assiette du gardian et l'estouffade de biou avec son riz de Camargue. Une adresse authentique.

■ **LES SALADELLES**
4, boulevard des Arènes
✆ 04 42 86 83 87
www.lessaladelles.com
Chambre double de 37 € à 80 €. Animaux acceptés (3,50 €).
Une escale tranquille réputée pour sa cuisine qui fait la part belle aux produits locaux, notamment de la mer. Mais l'établissement, c'est aussi un petit hôtel familial à la décoration provençale. Les chambres affichent un bon rapport qualité-prix et sont confortables. Certaines ne disposent que d'un lavabo, douches et toilettes étant à l'étage. Mais l'hôtel dispose de tout le confort et est notamment aux normes d'accès pour handicapés. Une adresse authentique.

■ **CAMPING LES BOIS FLOTTÉS DE CAMARGUE**
Route de la mer
Les Vanelles
✆ 04 90 58 25 09
www.camping-les-bois-flottes.fr
campinglesboisflottes@gmail.com
Fermé en janvier. Accueil jusqu'à 19 h (réception ouverte de 9 h à 19 h non stop en haute saison). De 84 € à 133 €.
Camping moderne en plein nature, avec vue sur les salins et leur couleur rose qui finit par se fondre dans le bleu du ciel. Les bois flottés offrent des aires spacieuses. Les mobil-homes sont vraiment confortables et certains comme le Crippa donnent directement sur les salins. Côté installations, les locations neuves et modernes sont parfaitement intégrées dans le paysage. Pour cela, Ugo a utilisé le bois flotté qui donne à l'ensemble un petit côté île déserte vraiment très dépaysant et reposant.Les plus sportifs pourront s'inscrire sur place à l'école de kitesurf ou profiter de la piscine pour faire des longueurs ou juste barboter. Les autres apprécieront simplement l'ambiance familiale, le camping étant bien équipé pour les enfants.

AUBAGNE ★

Située à 17 km de Marseille par l'autoroute Marseille-Toulon, Aubagne est dominée par le massif du Garlaban où les souvenirs d'enfance de Marcel Pagnol, dont elle est la ville natale, résonnent encore. Sa vieille cité a su garder tout son charme d'antan avec ses rues piétonnes et ses vieilles portes d'accès comme la porte Gachiou. Datant de la fin de l'occupation romaine, elle est de nos jours le vestige le plus ancien d'Aubagne.

Réputée désormais pour ses poteries, Aubagne accueille le célèbre salon Argila qui a lieu tous les deux ans. Grande nouveauté en 2019, le nouveau GR du Pays d'Aubagne, baptisé Sentier Provence, Mines d'Énergies. 14 communes traversées, pour des balades inédites au cœur du bassin minier de Provence, positionnant Aubagne comme une destination à privilégier pour des séjours rando.

Aubagne et Marcel Pagnol

Marcel Pagnol est l'enfant du pays. Il est né à Aubagne le 28 février 1985 au numéro 16 du Cours Barthélemy. Toute sa vie, dans ses récits et ses films, il a témoigné de son attachement à sa ville natale et à toute la Provence. Une région qui le lui rend bien puisque plusieurs lieux lui rendent aujourd'hui hommage. Au cœur du Galarban, des sentiers pédestres ont été aménagés autour de ses souvenirs d'enfance. Ils vous conduiront par une petite route au nord d'Aubagne jusqu'à Eoures, puis en direction des Camoins, avant d'arriver au joli village de La Treille où Marcel Pagnol repose dans le vieux cimetière. En suivant les visites commentées organisées par l'office de tourisme, vous découvrirez des lieux emblématiques de la vie et de l'œuvre de l'enfant du pays : la fontaine de Manon, la Bastide Neuve, « aux tropiques », le puits de Raimu...

Également très attendus cette année à Aubagne :
- Le Festival 1895, hommage à Marcel Pagnol (en mai)
- Le Festival Juan Carmona (premier week-end de juillet)
- Le Chapiteau culinaire (3e week-end de septembre)
- Le Festival du livre pour enfant Grain de sel (novembre)
- Le Festival International du Film d'Aubagne (mars)

OFFICE INTERCOMMUNAL DE TOURISME DU PAYS D'AUBAGNE
8, cours Barthélémy
✆ 04 42 03 49 98
www.tourisme-paysdaubagne.fr
accueil@tourisme-paysdaubagne.fr
D'avril à juin puis en septembre et octobre : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Le jeudi, ouverture exceptionnelle à 10h. Juillet et août : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et 14h à 18h30. Le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. De novembre à mars : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Le samedi : de 9h à 12h30 en période scolaire et de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 pendant les vacances scolaires. Le jeudi, ouverture exceptionnelle à 10h.
Le pays d'Aubagne, c'est toutes les images mythiques de la Provence : collines de Pagnol, paysages de Cézanne, santons de Provence… Découvrez les lieux remarquables de la ville médiévale d'Aubagne, découvrez les excursions au pied du Garlaban, les sentiers de randonnées sur le massif, le domaine de la Font de Mai, le nouveau Village des Santons, la maison natale de Marcel Pagnol et les nombreux domaines viticoles. L'office de tourisme propose 14 visites audio-guidées gratuites du pays d'Aubagne et de l'Etoile qu'il vous suffit de télécharger depuis le site internet sur votre téléphone portable (maison natale de Pagnol, Garlaban – cité de l'art santonnier, place de Guin, Roquevaire, La Destrousse – l'église primitive, La Penne-sur-Huveaune…).

Points d'intérêt

CHÂTEAU DES CREISSAUDS ★★
✆ 04 91 24 84 45
www.chateaucreissauds.com
info@creissauds.com
Ouvert toute l'année.
Non loin de Marseille et à quelques minutes du centre d'Aubagne, ce petit château fut habité jusqu'au XIXe siècle et propose désormais des espaces privatisables pour vos événements en tout genre. La distillerie Ferroni s'est également installée sur place et propose une large gamme de spiritueux tel qu'un pastis maison, plutôt apprécié et renommé. Le cadre est splendide, la verdure environnante offre un écrin de nature au lieu historique. Visites commentées, suivre la page Facebook pour plus d'informations.

DOMAINE DE LA FONT DE MAI
Chemin de la Font-de-Mai
✆ 04 42 03 49 98
En bus gratuit (renseignements : 04 42 03 24 25 - www.lignes-agglo.fr) – Ligne 10 pôle d'échanges la Treille.
Ouvert tous les jours de 6h à 19h sauf sauf instruction contraire émise dans le cadre du dispositif préfectoral de prévention des incendies, règlementant l'accès au massif du Garlaban. Festival musical courant juillet. Visite guidée. Animations.
Découvrez le domaine de la Font de Mai, bâtisse provençale, posée au pied du massif du Garlaban depuis plus de 300 ans. L'illustre Marcel Pagnol a tourné quelques-uns de ses meilleurs films dans ce cadre exceptionnel vieux de trois siècles. Le domaine s'étend sur cent hectares de restanques et de collines, où petits et grands auront le choix de multiples activités : écomusée, ferme à l'ancienne, ruches, sentiers et bien d'autres points d'intérêt. D'avril à octobre, venez participer à des séances de Pilates, initiation au Qi Gong, observation du ciel et des étoiles, parcours d'orientation... La Font de Mai, c'est aussi le point de départ de nombreuses randonnées et balades, à vélo, à cheval ou à pied. Fin juillet, jusqu'à 600 personnes s'y rassemblent chaque soir pour assister aux concerts du Festival Les Musicales de La Font de Mai. Ce sera la 6e édition en 2019 avec Luz Casal, Marc Lavoine, Myles Sanko et la grande soprano Julie Fuchs.

LE GARLABAN ★
Les sentiers pédestres, soumis à l'arrêté préfectoral, sont réglementés du 1er juin au 30 septembre. Pour connaître les conditions d'accès, vous pouvez appeler le 0811 20 13 13 ou télécharger l'application : myProvence Envie de balade. Topoguide : 2 € à l'office de tourisme.
Immortalisé par Marcel Pagnol, le massif du Garlaban est un joli massif de garrigue et de pierre calcaire qui culmine à 731 mètres et surplombe la ville d'Aubagne. On y accède par cette même ville, mais aussi par Allauch, Roquevaire et La Destrousse. Il s'agit d'un massif calcaire connu depuis l'Antiquité qui a abrité dans ses nombreuses grottes plusieurs tribus sédentaires, mais aussi les Phéniciens qui s'abritaient ici. Il est composé de plusieurs sommets, dont celui appelé Taoumé, très connu puisqu'il accueille la grotte du Grosibou mentionnée dans *La Gloire de mon père* et *Le Château de ma mère* de Marcel Pagnol. Une fois au sommet, prenez le temps de regarder la

La safranière de Lascours – Roquevaire

Découverte de l'histoire, la culture, les vertus et les utilisations du safran, suivie d'une dégustation de produits faits maison à partir du safran certifié agriculture biologique. Tarif : 3 €. Possibilité de participer à la cueillette d'octobre à novembre.

Office de tourisme du pays d'Aubagne : 8 cours Barthélémy – ✆ 04 42 03 49 98 – accueil@tourisme-paysdaubagne.fr – www.tourisme-paysdaubagne.fr

À vos chaussures !

L'office de tourisme d'Aubagne organise de nombreuses randonnées autour de la vie et l'œuvre de Marcel Pagnol, mais également un festival de randonnées, chaque année au mois de mai :

- Festival des randonnées – mai 2019 :
Des randonnées pour les niveaux, dans les collines, sur différents thèmes (avec chien, découverte du feu, de nuit...), mais également des promenades spectacles et des activités sportives (VTT, orientation...). Environ 3 € par randonnée.

- GR du Pays d'Aubagne – Sentier Provence, Mines d'Énergies :
Un nouveau topo-guide avec 14 communes traversées, pour des balades inédites au cœur du bassin minier de Provence. Le sentier est découpé en 3 itinéraires (42 km, 45 km et 66 km) complétés de 13 boucles locales. En vente dés le printemps 2019.

SUR LES TRACES DE PAGNOL

Au départ de l'Office du tourisme
8, Cours Barthélémy
✆ 04 42 03 49 98
www.tourisme-paysdaubagne.fr/fr
De juin à novembre. Réservations et renseignements sur le site internet de l'office de tourisme du Pays d'Aubagne et de l'étoile. À partir de 12 € par adulte et 6 € par enfant.
Au départ de la ville natale de l'écrivain, l'office de tourisme organise un circuit Pagnol proposant un parcours permettant de découvrir les sites importants de l'œuvre de Pagnol, d'Aubagne à La Treille. Vous découvrirez avec plaisir le Mas de Massacan, la Ferme d'Angèle, la Bastide Neuve, le chemin des Bellons, la Treille et la Maison de Lili. Une promenade de 9 km dans le vallon de Marcellin, sur les lieux même de *La Gloire de mon père*, chef-d'œuvre de Pagnol, qui fut adapté au cinéma il y a une vingtaine d'années. L'office de tourisme organise également des randonnées théâtrales dès le printemps, avec une promenade sur les sites de Pagnol où des scènes tirées de ses œuvres sont jouées par une troupe théâtrale à chaque étape de la visite.

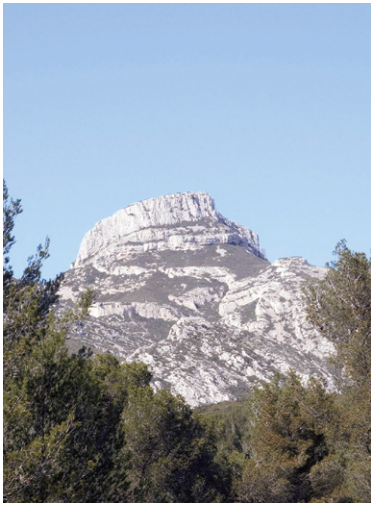
table d'orientation et les Bouches-du-Rhône à vos pieds. La vue est magnifique.
On peut se procurer à l'office de tourisme un topo-guide du massif, qui propose 12 randonnées détaillées. On peut citer par exemple :

- **La ferme d'Angèle et Aubignane :** 10 km (3h15).
- **La grotte de Manon :** 10 km (3h15).
- **Garlaban et Taoumé :** 18 km (6h15).
- **Le Taoumé :** 13,4 km (4h45).
- **Le balcon des Tourdes et la corniche du Grand-Vallon :** 10,1 km (3h45).
- **Le mont du Marseillais :** 11,9 km (4h15).

MAISON NATALE DE MARCEL PAGNOL

16, cours Barthélémy
✆ 04 42 03 49 98

Musée fermé le 1er janvier, le 1er mai, les 25 et 26 décembre. Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 1,50 €. Groupe (20 personnes) : 2 €. Tarif étudiant : 2€. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Chaque samedi à 14h.
Ville natale de Marcel Pagnol, Aubagne ne manque jamais une occasion de rendre hommage à l'écrivain et cinéaste provençal. En 2003, c'est la sœur de Marcel Pagnol, Jacqueline qui inaugure ce musée installé dans une belle demeure bourgeoise du XIXe siècle, où le petit Marcel vit le jour le 28 février 1895. Au rez-de-chaussée, une émouvante reconstitution de l'intérieur de la maison des Pagnol, une salle de projection et un espace d'exposition. L'ambiance est authentique et on verrait presque Augustine s'affairer aux tâches quotidiennes et Joseph corriger ses copies. Cette visite est inratable si vous aimez l'univers de l'auteur et utile si vous souhaitez en apprendre plus sur sa vie personnelle.


© Patrick PAZZANO - Fotolia

Le sommet du Garlaban.

Pagnol s'invite à la Cité de l'art santonnier Thérèse Neveu

La Cité de l'art santonnier Thérèse Neveu, est un véritable lieu historique à vocation culturelle sur la thématique du santon. C'est ici que vivait et travaillait la belle santonnière Thérèse Neveu, sœur de Louis Sicard, jusqu'en 1946. Elle créa une centaine de santons en s'inspirant des Aubagnais, de la littérature et du folklore provençal.

Depuis septembre 2018, la Cité de l'art santonnier accueille « Le Petit Monde de Marcel Pagnol et ses 200 santons ». Ce « petit monde » bénéficie d'une nouvelle scénographie plus moderne, plus attractive. Un nouveau parcours de visite est proposé, complété par la présence d'une borne d'informations touristique interactives et d'une nouvelle boutique.

A ses côtés, la collection publique de la Cité de l'art santonnier Thérèse Neveu continue à livrer les secrets de fabrication des santons en terre cuite et l'histoire attachante et mouvementée de ces figurines où tradition côtoie une certaine modernité… Située dans les hauteurs de la ville, la Cité de l'art santonnier Thérèse Neveu est aussi l'occasion de faire un tour dans le vieil Aubagne.
Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h (les dimanches de fin juillet à fin août). Entrée gratuite.

MUSÉE DE LA LÉGION ÉTRANGÈRE
Chemin de la Thuilière
✆ 04 42 18 10 96
www.musee.legion-etrangere.com
musee.legionetrangere@gmail.com
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites groupées uniquement sur rendez-vous (toutes langues). Gratuit. Visite guidée (sur demande uniquement (toutes langues)).
Le musée de la Légion étrangère a été rénové en 2014. Lieu chargé d'Histoire, il rend hommage à ces soldats venus d'ailleurs pour servir la France. Indissociable de la ville d'Aubagne, il est également un lieu militaire puisque les nouveaux légionnaires reçoivent leur premier contrat dans la salle d'honneur, visitent le musée avant de rejoindre leur régiment et se voient remettre leur certificat de bonne conduite lorsqu'ils quittent les rangs de la Légion étrangère. Au travers d'un parcours muséographique repensé, le visiteur est invité à découvrir l'histoire de ces hommes qui ont tout abandonné pour servir la France avec « Honneur et Fidélité ». Des expositions temporaires y sont également programmées.

Le couvert

ARGILLA LE RESTAURANT
59/61, rue de la République
✆ 06 80 85 29 65
Ouvert du lundi au samedi le midi. Carte : 18 € environ.
Le restaurant de la Galerie l'Argilla est un lieu unique ! Situé dans la galerie des arts de la terre où sont exposés des artistes locaux, potiers, santonniers et des céramistes de la région, le restaurant permet de déguster une cuisine faite maison dans les pièces des arts de la table « Made in Provence » ! Ce jour là, le Petit Futé a opté pour la polpette de morue accompagnée de frites maison et salade, le tout servi dans un magnifique service coloré. On y va et on y retourne, une adresse recommandée par le Petit Futé !

BAR-RESTAURANT LE BEAUDINARD
1850, route de Beaudinard-Ouest
✆ 04 42 82 29 65
Ouvert tous les jours de 6h à 20h30. Du 1er juin au 31 aout, restauration également le soir du jeudi au samedi. Pizza à partir de 10 €. Terrasse.
Changement de propriétaire pour ce bar de village qui existe depuis 1890. L'établissement dispose d'une terrasse très agréable où il fait bon prendre un verre ou s'arrêter pour une pause gourmande. À la carte, une sélection de pizzas, salades et bruschettas, grillades au feu de bois ou quelques sympathiques suggestions du chef, comme l'escalope de veau à la Milanaise. Également apprécié, l'Aïoli du vendredi ! L'accent est mis sur la simplicité et le goût. Soirées musicales organisées fréquemment en été.

LE BOUCHON CHEZ RICHIE
4, avenue Jeanne-d'Arc
✆ 06 59 22 78 19
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Tartines de 6 € à 12 €. Assiettes de 7 € à 19 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Le Bouchon chez Richie est un bar à vin situé à deux pas de la place centrale d'Aubagne et dans la rue faisant face à la gare. Un lieu intimiste et convivial. La carte compte une cinquantaine de références de vins. La dégustation se fait au verre ou à la bouteille. Dans l'assiette, une déclinaison de tartines, tapas et autres plats à l'ardoise. La maison propose également un camembert ou mont d'or au four, des assiettes de charcuterie ou de fromage, un carpaccio de thon, des brochettes de figatelli et chorizo... L'accueil est très sympathique. Une adresse vivement recommandée par le Petit Futé, notamment pour ses soirées à thème.

L'EFFET MÈRE
40, avenue des Goums
✆ 06 64 39 15 34
Ouvert du lundi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menu bistonomique à 29 €. Carte : 28 € environ. Parking à proximité.

A l'Effet Mère, l'intérêt premier est dans l'assiette. Une cuisine créative pour une carte qui va à l'essentiel, élaborée à base de produits frais et souvent locaux. Présentation soignée avec des plats qui évoluent au fil des saisons, portés par l'inspiration du chef. On craque pour la pastillas de cuisse de canard confite et oignons caramélisés, on succombe à la tarte au citron meringué maison. Une cuisine généreuse et goûteuse avec un excellent rapport qualité-prix. Service rapide et sympathique.

■ **GRAINS DE SIÈCLE**
14, boulevard Jean-Jaurès
✆ 09 83 52 30 78
www.grainsdesiecle.wordpress.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Dimanche soir sur réservation à partir de 6 personnes. Carte : 25 € environ. (suggestions du jour entre 12,80 € et 18,80 €). Vin au verre. Pâtes fraîches de 12,50 € à 17,50 €. Salades de 13,50 € à 15,50 €. Plats principaux de 15 à 30 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Un entrée discrète et une porte cachant un intérieur chaleureux. Une belle terrasse sur la petite placette voisine, les tables arrangées autour d'une petite fontaine rafraîchissante, bienvenue au Grains de siècle. Un endroit où apprécier une cuisine traditionnelle copieuse et variée. Tournedos Rossini, salade landaise ou poêlette de Saint-Jacques au basilic, le plus compliqué sera de choisir. Idéalement placé pour découvrir le vieux village d'Aubagne.

■ **VILLA ESTELLO**
635, D8N
✆ 09 86 74 15 05
www.villaestello.fr
Tramway. Arrêt La Tourtelle.
Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 32 €. Carte : 31 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Parking à proximité. Soirée Jazz chaque premier vendredi du mois.
Repensée en lieu et place d'un ancien bar de quartier, la Villa Estello s'apprécie depuis un peu plus d'un an pour son restaurant, dans l'esprit bistrot-chic, en contrebas de l'agitation urbaine. Décoration d'influences nordiques, nuances de gris, de blanc et de bois. Jolie terrasse et cuisine de marché exécutée par le chef Sébastien Marquet. Ici l'ennui a été banni avec une carte qui évolue à chaque service. Une adresse talentueuse qui respecte le client !

■ **ZEU BURGERS**
5, rue du Colonel-de-Roux
✆ 04 42 08 06 40
A 100 m de la gare SNCF d'Aubagne.
Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le jeudi, le vendredi et le samedi le soir. 11 € le burger, 9 € la salade. Plat du jour : 10 €. Terrasse. Vente à emporter.
Un bistrot à Hamburger, mais pas que ! Plat du jour, salades, viandes et poissons, planche de charcuterie… Le tout dans un décor des plus stylés avec comptoir en bois et zinc, carrelage rétro au mur, mobilier industriel et chaises en formica. Chef de cuisine et patron, Stéphane Boscher prend un malin plaisir à proposer à ses clients du fait maison à un prix très abordable. Nouveauté 2018 : terrasse et plats à emporter.

1850 Route de Beaudinard
13400 AUBAGNE
Tél. 04 42 82 29 65

Le gîte

■ **QUALYS HÔTEL LINKO*****
4 cours Voltaire
✆ 04 42 18 64 40
www.hotel-linko.com/fr
info@hotel-linko.com
Accueil 24h/24. 72 chambres. à partir de 75 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (sur le rooftop face au Garlaban). Parking (offert). Petit déjeuner express à 6 € (café, jus de fruit, viennoiserie). 3 chambres avec accessibilité PMR. Animaux acceptés (5 € par jour). Séminaires. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.
Situé en plein centre d'Aubagne, à quelques pas de la gare et de la vieille ville, l'hôtel a été entièrement rénové en 2016. Ambiance contemporaine pour un style épuré et tendance avec une touche « street art » sur les murs. Proche de l'accueil, trois salles de réunion ainsi qu'un espace propice à la détente et aux rendez-vous d'affaires, avec machine à café, télévision et poste Internet.
Les 72 chambres de l'établissement sont climatisées, équipées d'une télévision, d'un coffre-fort et d'une connexion Internet gratuite. Elles sont toutes très lumineuses, certaines donnant sur une terrasse. Etablissement orienté business, qui saura ravir les touristes désireux d'un point de chute standardisé pour visiter Aubagne et ses alentours.

Chambres d'hôtes

MY HOTEL ROOM
Lotissement Jeanne-d'Arc
40, avenue d'Orléans
✆ 06 12 07 49 70
www.myhotelroom.fr
contact@myhotelroom.fr

Ouvert toute l'année. Accès 24h/24. 2 chambres. Chambre double de 79 € à 89 €. Petit déjeuner inclus. Parking (gratuit). Animaux non admis. Wifi gratuit. Bain bouillonnant. Terrasse. Français, anglais et espagnol.
A moins de 2 km du centre d'Aubagne, proche des entrées d'autoroute Aix, Marseille et Cassis, My Hotel Room est une chambre d'hôtes indépendante aménagée avec soin et élégance. Idéal pour les couples, elle se compose de 2 chambres double équipée chacune avec une smart TV, un wi-fi performant, un espace bureau et un jardin privatif. Chaque matin, Catherine, la maîtresse de maison, propose un délicieux petit déjeuner avec crêpes, pâtisseries, fruits, etc. servi en chambre, dans la cuisine commune ou dans le jardin (en été). Tout est aménagé pour que vous vous sentiez comme à la maison, pour vos séjours professionnels ou touristiques.

LA ROYANTE
340, impasse de La Royante ✆ 04 96 18 99 76
www.laroyante.fr
sophie@laroyante.fr

Fermé du 1er novembre au 1er mars. Arrivées entre 17 et 20 heures. 3 chambres. De 135 € à 165 € ; de 810 € à 990 € la semaine. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (lit bébé gratuit jusqu'à 2 ans). Parking fermé inclus. CB non acceptée. Animaux non admis. Wifi gratuit. Pas de tv.
Une imposante bâtisse du XVIIIe, une chapelle néo-gothique, un parc de plus d'un hectare, voilà le décor dans lequel vous allez être hébergé… Bienvenue à La Royante ! Aubagnais d'adoption, Sophie et André y proposent trois grandes chambres d'hôtes (30 m² environ) aux noms évocateurs : Sacristie, Sainte-Catherine et Saint-Thomas. Les meubles ont été chinés ici et là en Provence, parfois un souvenir d'Asie ou d'ailleurs. Un authentique petit déjeuner maison est servi en saison sur la grande terrasse, à l'ombre d'un figuier. Vous pourrez vous détendre dans le parc bien entretenu, profiter de la piscine en bordure de l'oliveraie ou méditer dans la chapelle privée. Les hôtes ont à leur disposition un grand salon commun et une cuisine équipée.

Campings

CAMPING DU GARLABAN**
1915, chemin de la Thuilière
✆ 04 42 82 19 95
www.camping-garlaban.com
contact@camping-garlaban.com
Sortie 6 vers Aubagne Centre, puis D2

Fermé de novembre à mars. Réservation recommandée. Accueil en avril, mai, juin, septembre, octobre et novembre de 8h30 à 19h et en juillet et en août, de 8h30 à 20h30. Terrain de 7,5 ha. 66 emplacements (dont 30 avec électricité). Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 25 €. Electricité : 5 € par jour, gratuit pour les enfants de moins de 6 ans, 4 € par jour pour les enfants de moins de 13 ans, adulte supplémentaire : 5 € par jour, visiteur : 3 € par jour. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Restauration (présence d'un Food Truck 1 à 2 soirs / semaine en été – Livraison de pizza). Vente (epicierie de dépannage). Excursions (randonnées et visite des Calanques sur réservation).
Le camping du Garlaban est implanté au cœur d'une magnifique pinède de 7 ha, aux portes de Marseille. Les 66 emplacements sont intégrés à la végétation de type méditerranéenne. Le site permet l'accueil des campeurs, des camping-cars et caravanes. Une philosophie You Camp, avec des hébergements confortables et insolites, parfaitement intégrés à la nature. Depuis 2017, des hébergements « nature » ont été mis en place : des *lodges* grand confort (de 2 à 7 personnes), des cabanons tout équipés (mobil-homes en bois de 20 à 30 m²) et des pods (chalets en bois). Nouveauté 2018 : la « tente en l'air », une tente suspendue pour 2 personnes, au cœur de la pinède. Diverses activités proposées pour les enfants (aire de jeux, terrain de football). Parking gratuit à l'intérieur du camping. Guide City Pass Marseille disponible à la réception.

Loisirs

NAMASTÉ
2136, route de Gémenos
✆ 04 42 62 00 32
www.espacenamaste.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h ; le samedi de 10h à 18h.
Namasté signifie « bienvenue » en Inde et au Népal d'où vient de yoga. Ce centre de beauté et de bien-être propose des cours de yoga, Pilates, sophrologie, shiatsu, mais aussi toute une gamme de soins avec des produits à base de plantes, d'épices et de minéraux. Modelage (massage), gommage, hammam, bains aromatiques…. Ensuite, direction le salon de détente pour déguster thé et douceurs sucrées. Quoi de mieux pour oublier le stress du quotidien ?

Sorties

DANS LES ARBRES
Château des Creissauds
Clos Rufisque
✆ 04 91 24 84 45
www.danslesarbres.com
booking@danslesarbres.com
Ouvert tous les jours de 18h à 1h. De mi-juin à mi-septembre. Réservation impérative. Cocktails à partir de 10 €.
Déjà révolutionnaire à Marseille avec son concept de bar à cocktails clandestin, le collectif Carry Nation a cette fois investi les arbres d'Aubagne et plus particulièrement le parc d'un château, proposant donc de déguster des

cocktails à quelques mètres au-dessus du sol. Insolite assurément. Belle démarche éco-citoyenne. Réservations impératives car nombre limité d'entrées.

■ **LES ENFANTS GÂTÉS**
Camp Major
2435, route de la Légion
✆ 04 42 73 00 19
www.lesenfantsgates.net
enfantsgates@free.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 15h ; le jeudi de 18h à 23h ; le vendredi et le samedi de 18h à 2h. Music Live – Karaoke. Réservation conseillée. Menu unique à 34 €. Carte : 36 € environ. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts. Groupe jusqu'à 120 personnes (baptême, anniversaire, séminaire, communion, réunion...).
Vous recherchez un Restaurant – Music – Live proposant à la fois une cuisine et une programmation musicale de qualité ? Vous aimez les vrais karaokés, des scènes libres, ouvertes où chacun se produit à son tour loin des karaokés dans un brouhaha de fous rires ? Direction les Enfants Gâtés à Aubagne. Musique live tous les jeudis et samedis soirs, karaokés en scène ouverte tous les vendredis soir (et même parfois le samedi). Au programme, la meilleur de la scène locale. Des musiciens triés sur le volet, des voix, de la guitare acoustique sur des airs blues ou rock (U2, Radiohead, Bowie, Queen, Téléphone, Lady Gaga...) mais aussi des soirées jazz ou salsa, du spectacle. Il y en a pour tous les goûts !

Emplettes

■ **L'ARGILLA**
59-61, rue de la République
✆ 04 42 04 05 14
En été ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h + le dimanche 9h à 13h – en hiver du lundi au samedi de 9h à 18h.
L'Argilla est un lieu unique en Provence où plusieurs activités sont regroupées dans un espace de 600 m². La première, la galerie des arts de la terre est dédiée à la vente et à l'exposition d'artistes locaux. Les visiteurs pourront y découvrir le travail des potiers, santonniers et des céramistes de la région mais également acheter des produits d'art de la table, des bijoux, des sculptures et bien sûr des santons. Grands et petits ateliers se côtoient, une cinquantaine au total... Des pièces uniques « Made in Provence » accompagnées d'un certificat d'authenticité ! A la même adresse, un restaurant vous propose une cuisine raffinée à découvrir sans attendre ! Soirées et concerts y sont organisés, se renseigner pour les dates. A l'Argilla, tous les sens sont en éveil, une adresse Futée !

■ **BARBOTINE**
Rue Paul-Ruer ✆ 04 42 70 03 00
www.barbotine.fr
info@barbotine.fr
♿ 🦻 🐕
Qualité Tourisme. Entreprise du Patrimoine Vivant. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h. Ouvert les dimanches de décembre. Visite possible de l'atelier. Label Tourisme & Handicap.
Ancienne écurie, c'était le refuge du maréchal-ferrant de la ville. Depuis l'été 2018, la boutique est dirigée par Frédéric Cousin et Nadège Arniaud, avec un renouveau qui fait plaisir à voir ! Les céramistes y fabriquent avec passion des poteries incroyables de beauté. L'argile est façonnée avec adresse pour donner corps à de sublimes créations. Un savoir-faire potier qui se transmet à Aubagne depuis vingt-deux siècles. Idéal pour faire plaisir et se faire plaisir !

■ **FROMAGERIE BELLON**
22, rue Rastègue
✆ 04 42 08 27 35
fromageriebellon@gmail.com
Ouvert du mardi au jeudi de 8h à 13h et de 15h à 19h ; le vendredi et le samedi de 8h à 19h30 ; le dimanche de 8h30 à 12h30.
Quatrième génération d'artisans crémiers fromagers, Charles-Henri Bellon perpétue la tradition familiale au 22, rue Rastègue. Aucune limite géographique dans sa sélection (France, Belgique, Italie, Espagne, Angleterre, Hollande…), guidée par le goût et la qualité. Quelques spécialités du Queyras et une place privilégiée pour les produits crémiers (lait, beurre, crème, chantilly maison, yaourts). Pour compléter son offre, la Maison Bellon propose une sélection de miels, confitures et vins fins. Une fromagerie de quartier recommandée par le Petit Futé !

GASTRONOMANIAK
2, rue Laget
✆ 04 13 12 44 55
contact@gastronomaniak.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.
La nouvelle épicerie fine imaginée par Sylvie Sulitzer n'en finit pas de grandir ! La sélection méticuleuse de cette amoureuse des vrais bons produits (épices, huiles, conserverie, biscuits, miel, confitures) s'enrichit de quelques tables en intérieur dans un esprit cantine gourmande. Sylvie vous fera déguster avec passion ses coups de cœur. Une gamme de produits frais est également disponible : caviar, charcuterie fine, saumon gravlax, champagne. Chez Gastronomaniak, cuisiniers amateurs ou confirmés trouveront l'inspiration pour sublimer leurs futures créations culinaires.

■ **GELATI NINO**
2, cours Barthélémy
✆ 04 42 01 86 96
www.glacier-marseille.com
♿
Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 2h ; le week-end de 10h à 2h. 4 euros les deux boules, 5 euros les trois boules.
Il faut savoir que comme partout dans la région, la chaleur estivale n'épargne pas Aubagne. Bien heureusement, une halte fraîcheur nous est proposée à deux pas de la maison natale de Pagnol et à l'entrée de la vieille ville. Ce glacier aux couleurs acidulées, spacieux et moderne, dispose d'une belle terrasse panoramique juste au-dessus de la boutique. De quoi apprécier encore davantage un des nombreux parfums proposés, tous concoctés artisanalement sur les hauteurs de Marseille. Coup de cœur pour la glace au calisson, Provence oblige.

■ **LA MAISON DE FABIANA**
8, cours Barthélemy
✆ **04 42 01 56 64**
lamaisondefabiana@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h. Plat du jour 13,50 €.
Une nouvelle adresse située juste à côté de l'Office du tourisme et donc à deux pas de la maison natale de Marcel Pagnol. Une jolie terrasse et une devanture attirante, la maison de Fabiana est une épicerie fine proposant des produits de la région.
Beau choix de vins de Provence, sélection de rhums, miels de la Sainte-Baume ou encore bâtonnets glacés Emki Pop. Un lieu dans l'air du temps assurément, où vous trouverez le meilleur de la région. Possibilité de déjeuner tous les midis avec des suggestions alléchantes sur l'ardoise du patron.

■ **MOULIN DES AMIS DE LA PICHOLINE**
701, chemin de la Royante
✆ **06 61 55 30 78**
www.moulindesamis.weebly.com
michel.paolino@wanadoo.fr
♿
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h pour la vente. Du lundi au samedi de 8h à 17h30 pour la trituration. Visites guidées en saison. Comptez 21 € le litre d'huile d'olive extra vierge bio.
Une adresse futé pour les inconditionnels de l'huile d'olive provençale. Les olives sont cultivées localement sur le domaine, la cueillette est manuelle et l'extraction à froid pour une production d'huile d'olive à partir de différentes variétés : aglandaou, salonenque, caillon, picholine, frantoï, grossane et bouteillan. Plusieurs choix s'offrent à vous, en vrac, en bouteille de verre ou en inox, de 1 à 5 litres, à prix plus avantageux, si vous avez la place de faire du stock. Les particuliers peuvent y faire triturer leurs propres olives à partir de 80 kg ! A découvrir également : la confiture de figues, la confiture de tomate verte, la sauce tomate, les tapenades et le savon à l'huile d'olive.

POTERIE RAVEL
8, avenue des Goums
✆ **04 42 82 42 00**
www.poterie-ravel.com
info@poterie-ravel.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Visite guidée des ateliers tous les jeudis à 10h30. Vente directe de déclassés d'usine à -30 % et -50 %.
La manufacture de poterie Ravel est une institution aubagnaise depuis 1837. Elle fabrique différents articles en terre cuite grâce à de l'argile extraite de la carrière Ravel et transformée dans les ateliers éponymes. Ce savoir-faire, qui se transmet depuis 5 générations, a acquis ses lettres de noblesse au fil du temps. Aujourd'hui la qualité de ces poteries n'est plus à démontrer. Les lignes sont contemporaines, historiques ou classiques, magnifiques ! Le lieu est par ailleurs superbement mis en valeur par le biais de salles thématiques et de présentations raffinées des céramiques. Nous craquons pour les pichets et vaisselles résolument colorés et dans l'air de la région. Notons une boutique de tissu également puisque par le biais d'un mariage, un fils de tisserand ayant épousé une fille Ravel installa là ses ateliers. Possibilité d'acheter sur la boutique en ligne.

■ **SANTONS FLORE**
21, rue Rastègue
✆ **04 42 54 31 89**
www.santons-flore.com
santonsflore@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h.
Maître santonnier depuis 1977, Jacques Walser vous accueille dans sa boutique du vieil Aubagne afin d'admirer ses créations et comprendre l'art du santon, si cher à la région. De la conception à la fabrication, rien ne vous échappera. L'occasion également d'apprécier les toutes dernières pièces produites exposées en vitrine. Même si la saison ne s'y porte pas si vous vous y rendez en été, vous pourrez compléter votre crèche de Noël en y incorporant le savoir-faire Flore.

Marchés

■ **MARCHÉS LOCAUX**
Rien de plus charmant qu'un marché provençal ! Ceux d'Aubagne sont connus dans toute la région. Rendez-vous quatre fois par semaine sur les grands cours du centre-ville et le dernier dimanche de chaque mois à l'Espace des Libertés.
- **Le marché alimentaire, horticoles et de fleurs coupées** qui a lieu les mardis, jeudis, samedis et dimanches de 8h à 13h sur le cours Voltaire est un assemblage de couleurs vives et de senteurs délicieuses. Les samedis et dimanches, un espace spécifique est dédié aux producteurs locaux des Jardins des Pays d'Aubagne mais aussi à d'autres petits producteurs dont les fermes ont été visitées en amont et qui apportent une offre complémentaire intéressante.
- **Marché non alimentaire** (prêt-à-porter, accessoires de mode, artisanat, décoration) les mardis de 8h à 13h sur le cours Foch et le cours Barthélemy.
- **Marché à la brocante.** Le dernier dimanche de chaque mois (sauf en juillet et en décembre) l'Espace des Libertés accueille une quarantaine d'exposants toute la journée, de 8h30 à 16h30.

Dans les environs

Auriol

■ **SECRET DE PÂTES**
14, rue Grande
✆ **04 42 83 37 85**
secretdepates@gmail.com
Ouvert le mardi et le mercredi le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 21 € environ. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Un établissement familial avec un accueil des plus chaleureux. Dans les assiettes : des pâtes, des risottos, des plats de viande. Une cuisine copieuse et faite maison à l'image des linguine Syracuse aux fruits de mer et aux gambas ! Si vous n'arrivez pas à tout finir, n'hésitez pas à demander votre *doggy bag*. Le Petit Futé vous recommande sans hésitation cette sympathique adresse.

■ **LE 3 FARFALLE** NOUVEAU
8, rue Marius-Pascau
www.le-3-farfalle.org
lefarfalle13400@gmail.com
Fermé dimanche soir, mercredi midi et lundi. Carte : 40 € environ. Plat à partir de 12 €.
Après avoir enchanté Aubagne, Ermanno et Philippe débarquent à Auriol pour vous plonger dans la véritable culture italienne. Labellisé « Ospitalità italiana », la cuisine fleure bon l'Italie avec des plats typiquement transalpins (escalope milanese, risotto, pasta) et quelques classiques bien franchouillards (foie gras, confit de canard). Une mention particulière pour la spécialité maison : les boulettes de bœuf, aubergines, mozzarella, œuf, sauce tomate, parmesan, le tout gratiné au four. Plusieurs fois dans l'année, l'établissement organise des soirées « papilles et sensations » où les clients dînent dans le noir, avec accord mets et vins.

■ **L'ENSOLEÏLLADO**
78, chemin de la Rigaude
✆ **06 07 89 63 83**
www.ensoleillado.com
contact@lensoleillado.com
Fermeture de mi-novembre à mi-mars. Parking et entrée indépendants. Pour 4 personnes (50 m²). De 670 € à 1 330 € la semaine selon saison. Possibilité de réserver 3 nuits (de 315 € à 410 €) hors juillet et août. Petit déjeuner : 12 €. Panier pique-nique et table d'hôte sur demande (menu provençal : 30 €). Animaux non admis. Wifi gratuit. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite. Sauna. Excursions (sur réservation).
L'Ensolleïllado c'est le cocon provençal d'Emmanuelle et Philippe, tombés amoureux de la Provence. Ils ont repensé l'aménagement, la décoration et l'esprit de cette belle villa situé face au massif de la Sainte Baume. Vous séjournerez dans un rez-de-jardin de 50 m², pour 2 à 4 personnes, avec un confort 4-étoiles (lit *king size*, salon, cuisine équipée, coffre-fort, terrasse et jardin privatif avec barbecue, climatisation…). N'hésitez pas à profiter des nombreux avantages de ce lieu enchanteur : la piscine, le sauna, le terrain de pétanque, le potager aromatique. Une adresse de charme pour se sentir comme à la maison et recommandée par le Petit Futé.

■ **THE COFFEE BOX**
15, rue Grande
✆ **06 86 51 64 51**
Ouvert du mardi au jeudi de 15h à 22h ; le vendredi et le samedi de 15h à 23h45 ; le dimanche de 15h à 21h. Wifi gratuit. Animations. Concerts. Petite restauration possible sur place avec charcuterie et fromage.
Un lieu de vie au cœur d'Auriol dans une ambiance très *cosy*. Un joyeux mélange de bar à bières, barista et boissons du monde avec une décoration à découvrir. Jeux de société et billard à disposition, soirées à thèmes tous les samedis soir (film, gaming, scène ouverte, concert, jeux). De quoi passez d'excellents moments de détente en famille ou entre amis.

■ **DOMAINE LA MICHELLE**
Chemin La Michelle
Rond-point de l'Eolienne
✆ **04 42 04 74 09**
www.domainelamichelle.com
margier@domainelamichelle.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Vin à partir de 5,90 €. Huile d'olive : 18,95 € (75 cl).
Depuis trois générations, on cultive vignes et oliviers sur ce domaine situé aux limites d'Auriol, de Trets et de Saint-Zacharie. Nelly et Jean-François Margier ont fait le choix de l'agriculture biologique pour produire près de 10 cuvées de vin (rouge, blanc, rosé, effervescent) et 4 crus huile d'olive (mono-variétale, fruité noir, fruité vert), ainsi que des câpres. La boutique du domaine propose également des objets de décoration et des huiles d'olive de producteurs locaux.

Ceyreste

■ **LA QUINTA**
10, avenue Louis-Julien
✆ **04 42 83 06 98**
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 22 € environ. (formule du midi de 12,80 € à 22 €). Accueil des groupes. Terrasse.
Une adresse sympathique, ouverte sur Ceyreste il y a plus de 20 ans par Patrick Mariani, photographe au long cours. On y vient pour la grande terrasse, recouverte d'une luxuriante végétation, véritable havre de fraicheur en été. En hiver, retour dans la jolie salle intérieur avec cheminée et expo photos sur les murs. Quant à la cuisine, c'est du tout bon avec un large choix de pizzas (le soir), et de spécialités provençales : gnocchis, raviolis, alouette sans tête, daube, avec une mention pour les pieds paquets chaque premier jeudi du mois !

■ **¿WINE NOT ?**
2, place Albert-Blanc
✆ **04 88 42 31 38**
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 18h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Tapas de 4,5 € à 8 €. Vin au verre de 4,5 € à 8 €. Plat à la carte à partir de 10 €. Accueil des groupes.
Un nouveau lieu de fête et de convivialité sur deux étages, dans une ambiance typique « bar à vins, bar à tapas ». Très belle déco réalisée par des grapheurs locaux. *Live music* tous les mardis soir en grignotant un burger ibérique, une picana brésilienne ou quelques délicieux tapas. On adore la cave à vin vitrée avec sa soixantaine de références de France, de Navarre et d'ailleurs.

■ **CAMPING DE CEYRESTE******
Avenue Eugène-Julien
✆ 04 42 83 07 68
www.campingceyreste.com
contact@campingceyreste.com

Pour les locations de mobil-homes du 19 mars au 11 nov. Pour les emplacements du 1er avril au 11 nov. Surveillé 24 h sur 24. Terrain de 2,7 ha. 160 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15,50 € à 42 €. Mobil-homes pour 3 à 6 personnes de 441 € à 1 176 € la semaine. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3,50 € par jour et sous conditions). Restauration (du 15 avril au 25 septembre). Vente (un point d'alimentation ouvert de 8h à 22h45). Animations. Aquagym en saison. Terrain de football et tennis à proximité. Flower camping. Label Qualité Tourisme.
Situé au cœur d'une pinède, à 3 kilomètres des plages de La Ciotat, le camping de Ceyreste, labélisé Camping Qualité, est une oasis d'ombre et de verdure, dans un cadre calme et reposant. Un espace de plein air pour des vacances familiales autour de la piscine à débordements, de la pataugeoire pour les enfants, du toboggan aquatique (ouvert du 15 mai au 15 septembre) et du château gonflable mais aussi de l'accro *game* (trampoline géant), du mini golf et du tir à l'arc. Un terrain de tennis et un terrain de football se trouvent à proximité du camping pour le plus grand bonheur des amoureux de la petite balle jaune et du ballon rond. Entre amis, collègues ou voisins, la convivialité est au rendez-vous au moment des parties de pétanque, des apéro-grillades et des soirées paëlla. A noter qu'en juillet et en août, des soirées à thèmes sont organisées pour les vacanciers, 2 fois par semaine, de 21h à minuit (karaoké, spectacle, bal...). Les plus : Des installations propres et bien entretenues, une équipe attentionnée et un restaurant dont le rapport qualité–prix est irréprochable. Une adresse recommandée par le Petit Futé !

■ **LA GALETTE CEYRESTENNE**
9, place Léopold-Cupif
✆ 04 42 83 33 50
Ouvert du mardi au dimanche.
Peut-être les meilleurs croissants et pains au chocolat de la ville... C'est en tout cas notre avis de grand gourmand ! La famille Cordou est aussi réputée pour sa fameuse pompe à huile, déclinée en plusieurs parfums. Les premières commercialisations remontent à 1921. Début février, à l'occasion de la Fête de la Saint-Blaise, c'est la Torque qui est à l'honneur, une délicieuse brioche à l'anis.

Cuges-les-Pins

■ **BULLES DES BOIS**
DN8 les Menuguets
✆ 06 03 25 24 21
www.bullesdesbois.fr
contact@bullesdesbois.fr

Fermé de décembre à janvier. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h. Terrain de 1,7 ha. 4 bulles pouvant accueillir chacune 2 occupants. Massage sur demande. Privatisation possible. De 167 € à 197 € par nuit selon la saison. Wifi. Restauration (table d'hôtes – 25 € / personne). Bain bouillonnant.
Floriane et Sylvain ont imaginé Bulles des Bois, au pied du massif de la Sainte-Baume. Un hébergement insolite pour une expérience unique. Vous dormirez dans une bulle transparente, en pleine nature avec une vision à 360 degrés. Une nuit à la belle étoile, avec le confort des hôtels étoilés : lits 160 cm, sanitaires traditionnels privatifs, douche à l'italienne, linge de maison… Selon vos envies, la table d'hôtes s'offre à vous, ainsi qu'un service de massages bien-être ayurvédique ou balinais. Un lieu authentique et atypique, idéal pour un week-end en amoureux.

■ **OK CORRAL**
Route Nationale 8
www.okcorral.fr
sherif@okcorral.fr
Ouverture des vacances de Pâques aux vacances de la Toussaint. Ouverture exceptionnelle sur la période de Noël. Se renseigner au préalable pour connaître les jours d'ouverture à la mi-saison. Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Gratuit pour les enfant de moins d'1 m. Adulte : 28 €. Enfant : 25 € (enfant de moins de 1 mètre 40). Accueil enfants. Restauration. Boutique. 5 spectacles différents par jour (dont thématique à Noël et Halloween).
Quinze hectares de pinèdes et de roches ocres pour jouer aux cow-boys et aux indiens dans un décor digne des meilleurs westerns ! OK Corral a pu reconstituer cet Ouest sauvage avec en prime plus de 30 manèges et attractions détonants pour toute la famille. Le saloon accueille les visiteurs toute la journée avec des reconstitutions de duels et de danses. Dans ce décor plus vrai que nature, les cow-boys et les indiens se succèdent ou se rencontrent pour vous faire revivre l'épopée de l'Ouest Américain. Vous pourrez également admirer le panorama des collines de Marcel Pagnol à plus de 25 mètres du sol, à bord du Tipi de Sitting Bull et vous serez transportés pour un voyage romantique sur les chevaux du Crazy Horse. Et pour ceux qui souhaiteraient se reposer et passer quelques jours en compagnie des Indiens, les tipis du « Monde des Tipis » sont entièrement équipés des dernières commodités qui facilitent la conquête de l'Ouest. Nouveauté 2018 : le Pionner. Ne ratez pas ce manège à sensation qui vous emmènera à 25 mètres de hauteur pour 500 mètres de parcours sinueux. Vous aurez le choix de monter dans un wagon ou sur l'un des 6 chevaux factices lancés à 65 km/h... Décoiffant !

Gémenos

■ **OFFICE DE TOURISME**
Cours Pasteur
✆ 04 42 32 18 44
ot.gemenos@visitprovence.com

Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h ; le mardi de 9h30 à 12h ;

La grotte du massif de la Sainte-Baume, la montagne sacrée des Marseillais

Partez à la découverte de la grotte du massif de la Sainte-Baume, la montagne sacrée des Marseillais. Depuis Gémenos, prenez la direction du plan d'Aups qui est à une vingtaine de kilomètres maximum. Depuis Marseille, autoroutes A50 puis A8, sortie Auriol et direction plan d'Aups. Cherchez l'hostellerie de la Sainte-Baume qui n'est ni un restaurant ni un hôtel classique mais un lieu tenu par des dominicains accueillant depuis le Moyen Âge les touristes et autres pèlerins. Dans le cas de votre balade, vous vous contenterez de vous garer sur le grand parking à proximité, point de départ de nombreuses balades et où vous trouverez également de quoi boire un verre ou acheter quelques souvenirs à l'aller ou au retour. Pour rejoindre la grotte de la Sainte-Baume, empruntez le chemin des Rois qui a été aménagé à la fin du XIV[e] siècle. Après une marche de 45 minutes à peine avec des paysages uniques en Provence, vous arrivez à la grotte. Ce sanctuaire est une caverne qui peut contenir jusqu'à 1 000 personnes et à laquelle on accède par un escalier de 150 marches.
La grotte est ouverte l'hiver de 8h30 à 17h. Une belle balade à découvrir ou à redécouvrir !

le samedi de 9h39 à 12h30. Haute saison : le lundi et du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h ; le mardi et le samedi de 9h30 à 12h30.
Village de charme, offrant toutes les caractéristiques de la jolie bourgade provençale, Gémenos ne manque pas d'atouts. Les activités proposées y sont nombreuses en été, les points d'intérêt tout autant. Au pied du massif de la Sainte-Baume dans lequel vous pourrez aller vous balader par la vallée de Saint-Pons, très aisément accessible, vous tomberez sous le charme des vieilles façades du village, de ses nombreuses fontaines et de sa charmante église Saint-Martin. Pour obtenir toutes les informations nécessaires à votre séjour ou votre visite, l'office du tourisme est à votre disposition. Accueil sympathique et disponible. Amateurs de randonnées, les occasions ne manquent pas autour de Gémenos et de son écrin naturel, toutes les indications vous attendent à l'office du tourisme.

■ PARC DE SAINT-PONS

Départementale 2
www.mairie-gemenos.fr
À 3 km de Gémenos, prendre la D2 en direction de Plan-d'Aups.
Ouvert toute l'année. Ouverture au lever du jour et fermeture à la tombée de la nuit. Tous les jours et les jours fériés. Entrée gratuite. Fermeture en cas de vent de plus de 50 km à l'heure. Parking gratuit.
C'est le marquis d'Albertas qui à la fin du XVIII[e] siècle créa dans sa seigneurie de Gémenos un jardin et un parc. Dans un vallon protégé du vent et bien arrosé par un ruisseau provenant d'une source, il aménagea un parc pittoresque à l'anglaise. Le microclimat des lieux engendra une profusion d'espèces végétales luxuriantes. Sur 758 hectares, seuls 52 hectares sont désormais aménagés, à proximité des vestiges d'une abbaye cistercienne fondée en 1205. Dame Garcende y installa une communauté religieuse de femmes et c'est en 1223 que ce monastère de moniales sera élevé au rang d'abbaye et intégré à l'ordre des Cîteaux. Grâce au travail des abbesses, l'énergie fournie par une source d'eau pérenne permit d'établir sur ce site la première activité industrielle. L'église, abandonnée en 1407 appartient aujourd'hui au conseil régional qui l'a entièrement restaurée.
Une fois garé sur le parking, traversez la rivière par des pontons en bois et commencez l'ascension dans la forêt de Saint-Pons. Vous croiserez des fontaines, des sources, des cascades. La balade est très rafraîchissante, même en été lorsqu'il fait très chaud puisque l'ombre ne manque pas. Après une vingtaine de minutes le long du canal, vous arriverez à un ancien moulin à eau où l'on trouve quelques explications sur son usage des temps anciens. Depuis le moulin, deux balades s'offrent à vous : celle vers l'abbaye (10 minutes tranquilles) ou celle vers le point culminant du massif de la Sainte-Baume (2h30 de marche) qui offre une vue sublime sur les alentours. Lieu interdit aux chiens et aux vélos. La Maison du Parc vous informera en début de parcours sur les balades possibles ainsi que sur la nature luxuriante que vous aurez l'occasion d'apprécier.

■ CHEZ MARIUS

Quartier du Charron
✆ 04 42 32 22 16
www.chezmariusrestaurant.fr
pizzeria.marius@cegetel.net
Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menu du marché : 38 €. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 9,50 €. Vin au verre. Plats principaux entre 19 et 29 €. Pizzas entre 13 et 17,50 €. Accueil des groupes (mariage, baptême, communion). Jardin. Terrasse. Animations.
Chez Marius est une institution qui bénéficie d'un cadre particulièrement agréable ! Appréciez le jardin et ses tables joliment aménagées sous des oliviers en pots. Le restaurant propose une belle carte avec de nombreuses spécialités et formules. Selon vos envies et votre budget, vous pourrez vous régaler d'une excellente pizza au feu de bois, burger façon Marius, tartare de bœuf coupé au couteau, authentique blanquette de veau, daube de bœuf à la provençale... Enfin, une très belle sélection de desserts : chouquettes et chantilly, crème brûlée revisitée. Le midi, le plat du jour « retour du marché » varie tous les jours, gage d'une fraîcheur extrême. Une valeur sûre recommandée par le Petit Futé.

■ **HÔTEL-RESTAURANT DU PARC**
Vallée de Saint-Pons ✆ 04 42 72 98 12
www.domainehotelduparc.fr
A50 direction Toulon, puis d'Aubagne
N8 direction Cuges
13 chambres. Chambre double de 60 € à 110 €. Petit déjeuner : 9 € (servi de 8h30 à 10h30). Lit supplémentaire : 10 €. La chambre doit être libérée à 11 heures. L'arrivée se fait soit de 12 heures à 14h30 soit de 18h à 22h. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (menus à partir de 22 €). Terrasse.
Un hôtel idyllique situé au bord d'un ruisseau, dans une vallée débordante de nature. Sobriété et simplicité dans une ambiance feutrée idéale pour la relaxation, la sérénité... rien ne manque à l'Hôtel-Restaurant du Parc. Terrasse, jardin, arbres, fleurs, l'hôtel est ancré dans la tradition provençale avec une dizaine de chambres joliment décorées et confortables. L'hôtel organise des réceptions, des séminaires et autres banquets. Un showroom se trouve à l'entrée de l'hôtel. La grande salle de restauration ainsi que la terrasse donnant sur le ruisseau invitent à passer un bon moment.

■ **CAMPING LA BERGERIE****
100, chemin du Gravier
✆ 04 42 32 22 38
campinglabergerie@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Accueil de 6h à 22h. 32 emplacements. Exposition : ombragé. Mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 500 € à 650 € la semaine. Forfait nuitée : emplacement + véhicule pour 2 personnes, 18 €. Personne supplémentaire 5 €. Animaux acceptés. Connexion Internet. Wifi.
Pour les petits budgets, ce modeste camping 2 étoiles loin de l'agitation de la côte est une bonne option grâce à sa situation géographique à moins de 20 minutes de Marseille, Aix-en-Provence, Cassis et La Ciotat, en pleine garrigue. Rien de luxueux ici : pas de piscine (une rivière et un complexe aquatique se trouvent à 1 km), mais des emplacements corrects et pas chers, calmes et ombragés, avec ou sans électricité. De plus, il est ouvert toute l'année et compte des mobil-homes en dur économiques pour les familles qui ont une voiture et voudraient séjourner dans la campagne. Sur place, les équipements sont pratiques et fonctionnels : machine à laver, sèche-linge, ping-pong, baby-foot. Les animaux sont admis sur le camping.

■ **LES VIGNERONS DU GARLABAN**
Vallée de Saint-Pons ✆ 04 42 32 22 15
www.vigneronsdugarlaban.com/fr
info@vigneronsdugarlaban.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.
Une jolie cave coopérative nichée sur le bord de la route en direction du parc de Saint-Pons, face au moulin de Gémenos. Un accueil sympathique et connaisseur, du choix dans les cépages et les bouteilles, du rosé bien sûr mais également des blancs et des rouges. L'offre est naturellement régionale avec des AOC Côte de Provence notamment. Pour tous les budgets et pour toutes les préférences.

■ **MARCHÉ PROVENÇAL DE GEMENOS**
Sous les arcades
Place des Halles
✆ 04 42 32 89 00
Le mercredi matin.
Tous les mercredis, le marché s'installe sous la Halle des Arcades, Cours Sudre. Sur les étals d'une dizaine d'exposants on retrouve des fruits, des légumes, des poissons, des viandes, des produits de producteurs et des produits locaux. Une ambiance qui fleure bon la Provence et ses produits du terroir.

La Destrousse

■ **HÔTEL OCCITAN**
Quartier la Verrerie – Résidence de la Tuilerie
✆ 04 42 18 75 55
www.hotel-occitan-la-destrousse.fr
contact@hotel-occitan.fr
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 30 chambres. De 77 € à 112 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Parking fermé inclus. Chambre PMR. Wifi gratuit. Restauration (soirée étape 7J/7). Tv satellite.
Un hôtel qui ne paie pas de mine mais qui fait le job ! Accueil professionnel et souriant, chambres spacieuses et d'une propreté irréprochable (certaines avec terrasse), parking souterrain gratuit, climatisation, wifi... La liste des atouts est longue pour un séjour en famille ou orienté business. Si l'on rajoute un restaurant d'une qualité inattendue (dans le bon sens du terme), voici une adresse à ne pas négliger si vous souhaitez séjourner une nuit ou plus dans le secteur d'Aubagne.

La Penne-sur-Huveaune

LA GIRAFE APPART HOTEL
Allée de la Colombe
✆ 04 91 31 36 36
www.hotel-lagirafe.com
contact@hotel-lagirafe.com
Ouvert toute l'année. Studio / appartement de 89 € à 150 €. Suites (179 m2) : jusqu'à 249 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre (2 formules petit déjeuner : 7 € et 14 €). Lit supplémentaire (15 € ou 10 € pour un lit bébé). Parking gratuit et box privé sur demande. 18 chambres. Wifi gratuit. Kitchenette dans toutes les chambres. Ecran plat, TV satellite, Canal +, coffre-fort, machine Nespresso avec capsules d'accueil dans toutes les chambres. Salon de jardin, sèche-linge. Terrasse, jardin aromatique.
Atypique, charmant, accueillant, moderne, l'Appart Hôtel 3-étoiles flambant neuf La Girafe cumule les bons points. Le lieu est paisible, intime et convivial, adapté à une clientèle de tourisme ou d'affaire. Dès votre arrivée, la gigantesque et majestueuse girafe en fer qui trône à l'entrée de l'hôtel donne le ton. Marine et son équipe, dont la gentillesse et le professionnalisme ne manqueront pas de vous surprendre, vous accueillent tout d'abord à la réception avec une boisson détox offerte.

La grande pièce à la décoration sensationnelle, lumineuse et moderne, est idéal pour prendre son petit déjeuner, boire une orange pressée au comptoir ou simplement flâner, juste pour arrêter le temps ! Pour votre séjour, la Girafe organisée en 3 bâtiments (baobab, cactus et le girafon), propose 18 chambres dont 3 suites (de 20 m² à 179 m²) entièrement équipées avec coin cuisine, literie haut de gamme, grande douche à l'italienne, bureau de travail, grands placards de rangement, TV écran plat, coffre-fort. Modernes et confortables, avec terrasse ou balcon, elles sont toutes décorées et aménagées avec goût par une décoratrice hors pair. Sur le toit, un rooftop hippy chic pour paresser au soleil. Enfin, sachez que l'Appart Hôtel La Girafe bénéficie d'une situation idéale à quelques minutes de Marseille et non loin de l'autoroute du Soleil en direction de la Côte d'Azur mais aussi de la gare pour un accès rapide par TGV, le tout sans nuisances sonores. Finalement, le plus dur sera de quitter les lieux ! Un pari plus que réussi. Un séjour que vous n'oublierez pas !

CINESCAPE
20, chemin Noël-Robion
✆ 06 51 54 51 30
www.cinescapegame.fr
contact@cinescapegame.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 22h. Réservations en ligne sur différentes billetteries (Fnac, Carrefour...). Compter 21 € au minimum.
A mi-chemin entre Marseille et Aubagne, voilà le seul *escape game* des Bouches-du-Rhône a être consacré au 7e art. Trois salles pour autant de scénarios et 60 minutes pour réaliser une série d'épreuves (souvent d'adresse ou de fouille) et résoudre des énigmes en équipe. Tout le monde peut participer (gratuit pour les moins de 10 ans). Possibilité de s'essayer également à de nombreux jeux de société. Idéal pour un moment de détente entre amis en famille ou collègues de travail.

Peypin

Lou villagi mounté li sien ben, nul besoin de parler couramment le provençal pour comprendre le sens de la devise de Peypin. Le village est construit autour du Château de Peypin, dont les ruines sont à découvrir, au même titre que le pressoir à huile à l'entrée du village.

LE BOIS DES LUTINS
ZI de Valdonne
✆ 06 98 21 06 13
www.leboisdeslutins.com
leboisdeslutins.peypin@gmail.com
Fermeture de mi-novembre à fin mars. Le parc peut fermer en cas de risque météorologique exceptionnel. Entrée : 14 € (7 € pour les moins de 5 ans et + de 65 ans). Tarif de groupe à partir de 5 personnes. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Animaux non admis. Accessible en poussette. Parking gratuit.
Libérez le lutin qui est en vous avec un spectaculaire parcours de filets, surplombant quatre hectares de jeux et de surprises ! De longues heures de divertissement et d'aventures insolites, en pleine nature, pour les petits et pour les grands.

LA GIRAFE
Appart'hôtel Marseille Est ***

Allée de la Colombe
13821 La Penne-sur-Huveaune
04 91 31 36 36
hotel-lagirafe.com
contact@hotel-lagirafe.com

Roquevaire

Composée des villages de Pont-de-Joux, Pont-de-l'Etoile et Lascours, Roquevaire s'ouvre sur la porte des collines et des paysages de Marcel Pagnol. Un petit paradis pour tous ceux qui aiment marcher. Empruntez les rues étroites et typiques du vieux village pour vous rendre jusqu'aux vestiges du château médiéval (XII[e] siècle), d'où vous dominerez la vallée de l'Huveaune. Roquevaire possède deux éléments patrimoniaux forts : la plus ancienne chapelle mérovingienne de Provence et un orgue parmi les plus importants du monde.

LE GRAND ORGUE DE ROQUEVAIRE
Eglise Saint-Vincent
6, place de l'Eglise
✆ 04 42 04 05 33
www.orgue-roquevaire.fr
association.agor@wanadoo.fr
Ouverture pendant les offices religieux du mercredi matin et du dimanche matin. Gratuit.
Mondialement connu, l'orgue de l'église Saint-Vincent (XVIII[e] siècle) se compose de 5 000 tuyaux, propriété de Pierre Cochereau, titulaire des grandes orgues de Notre-Dame-de-Paris de 1955 à 1984. Une pure merveille dont la réputation n'est plus à faire et qui enchantera les amateurs d'instruments prestigieux. Vous pouvez notamment admirer l'orgue de l'église de Roquevaire à l'occasion du festival international de Roquevaire, tous les ans, à cheval sur les mois de septembre et d'octobre.

LA MAISON DE CELLE QUI PEINT
14 rue du Beal-de-Nanon
✆ 04 42 04 25 32
Visite guidée (sur rendez-vous).
La maison de celle qui peint est une œuvre majeure de l'art singulier, véritable « maison-atelier », peinte et décorée de manière insolite par l'artiste Danielle Jacqui. Vous y découvrirez d'innombrables trésors colorés : tableaux, broderies, céramiques, sculptures… Réalisations d'une artiste parmi les plus étonnantes de son époque. Danielle Jacqui est reconnue internationalement et a notamment exposé à l'*American Visionary Art Museum* de Baltimore, aux Etats-Unis. Agée maintenant de 85 ans, elle milite pour que sa maison devienne un jour un musée…

Saint-Zacharie

OFFICE DE TOURISME
Square Reda-Caire
✆ 04 42 32 63 28
www.saintzacharie.fr
Horaires d'ouverture disponible au 04 42 32 63 28.
L'office de tourisme propose régulièrement des visites commentées du village avec notamment la découverte de l'église Saint-Jean-Baptiste datant du XI[e] siècle, les 16 fontaines du village, le lavoir ou l'industrie de la céramique, très présente à Saint-Zacharie avant la Seconde Guerre mondiale. Se renseigner par téléphone ou sur www.saintzacharie.fr.

CHEZ FANY
10, rue Jean-Jaurès
✆ 04 42 83 18 14
chezfany@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 27 €. Plat : 14-20 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 14 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Situé en centre ville, ce petit restaurant est idéal après une escape en Pays d'Aubagne ! Le chef y mitonne une cuisine de saison, évolutive au gré des caprices du marché. Côté plat du jour, du traditionnel comme on aime avec blanquette, langue de bœuf, grillades d'agneau.... et un excellent tiramisu maison pour les gourmands. Service gracieux et réservation conseillée.

MOULIN DE LA SAMBUC
RD 560
✆ 04 42 72 90 46
www.moulin-de-la-sambuc-restaurant.com
moulindelasambuc@hotmail.fr
Fermeture entre fin octobre et mi-novembre. Fermeture entre mi-février et mi-mars. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 56 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 22 € (à 25 €). Quelques chambres d'hôtel. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
Cet ancien moulin, repris par Jean-Paul Lebon en 1981, dirigé depuis 2011 par sa fille Pauline aidée de son compagnon Cédric, est situé au milieu d'un domaine de 22 hectares aux confins du Var et des Bouches-du-Rhône, dans un cadre verdoyant et reposant, au bord de la rivière l'Huveaune. Environnement propice à une escapade sur plusieurs jours : les chambres tombent donc à point nommé. Au restaurant, le chef travaille une cuisine traditionnelle teintée provençale, avec en exergue des spécialités telles que la terrine maison aux foies de volailles et son confit d'oignons, le foie gras maison et son chutney, ou encore le filet de bœuf en croûte au foie gras et aux cèpes. En dessert, on ne se trompera jamais avec l'omelette norvégienne flambée au Grand Marnier (à partir de deux personnes). De l'entrée au dessert, en passant par le pain et la charcuterie : tout ici est fait maison.

L'OASIS DU PETIT GALIBIER
1000, chemin du Déguier
✆ 04 42 72 97 56
Ouvert le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Menus de 29 € à 49 €. Plat : 14-29 €. Menu enfant : 9 € (hors boisson). Formule du midi : 15 € (à 20 €). Accueil des groupes. Terrasse.
La famille Bataille au grand complet avec Pierre, ses enfants Paul et Stéphanie, et son épouse Jo, vous accueillent dans leur petit paradis provençal avec hôtel et restaurant. Au fil des menus : « provençal », « quatre saisons » ou « retour du marché », et de sa formule déjeuner, vos papilles vous remercieront de vous y être arrêtés. Une cuisine authentique avec terrine de foie gras de canard, ravioles aux morilles, alouettes sans tête, poisson sauvage et gibier. L'établissement est

aussi un hôtel... de famille avec 4 chambres. Mais le véritable plus de l'Oasis, ce sont ses installations pour se prélasser en fin de repas : piscine, pétanque, foot ou tennis, c'est à votre guise !

L'OASIS DU PETIT GALIBIER
1000, chemin du Déguier
✆ 04 42 72 97 56

Ouvert toute l'année. Tarif et réservation au 06 60 52 75 33. 4 chambres. Parking fermé inclus. Soirée étape : 130 € / 2 personnes avec diner, petit-déjeuner et nuitée. Parking PMR.
Jo et Pierre Bataille vous proposent le gîte dans une ambiance petit hôtel de famille avec 4 chambres à disposition pour un soir, une semaine, ou plus. Petit-déjeuner sur demande. Une jolie adresse entre Var et Bouches-du-Rhône, au cœur du triangle provençal Garlaban, Sainte-Baume, Sainte-Victoire.

CARRY-LE-ROUET

OFFICE DE TOURISME
11-13, route Bleue
✆ 04 42 13 20 36
www.otcarrylerouet.fr
ot.carrylerouet@visitprovence.com
En direction de la capitainerie.
Qualité Tourisme. En juillet-aout : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h. De septembre à juin : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Ouverture les dimanches de grandes manifestations.
L'office de tourisme de Carry est situé en plein cœur du village, et facilement localisable. Très bien documenté pour vous aider à découvrir le fameux Sentier des Douaniers qui va de Méjean à Niolon, ou d'autres randonnées à l'intérieur des terres, il pourra vous informer aussi sur l'offre de logements et restaurants de la ville et les activités nautiques et sportives que l'on peut y pratiquer. Enfin, vous y trouverez également les horaires de trains et de bus, que ce soit pour Marseille ou pour d'autres destinations proches. De plus, l'accueil est excellent et le personnel met à votre disposition pléthore de prospectus.

BNN (BASE NATURE ET NAUTIQUE)
Base nautique
Quai Professeur-Émile-Vayssière
✆ 06 22 04 10 93
www.loisirsprovence.fr
bnncontact@gmail.com
Base nautique ouverte de juin à septembre. Rando initiation 30€ par personne pour 1h30 (25€ à partir de 4 personnes). Location 12€ par heure. Autres activités toute l'année.
Cette association animée par Alain propose plusieurs sortes d'activités Nature et multisports tout au long de l'année. La base nautique est située sur le port de Carry le Rouet et propose des randos, avec initiation en petit groupe, de stand up paddle pour découvrir la côte par la mer. Vous pouvez également randonner individuellement en louant votre stand up paddle et depuis 2017 louer une planche géante pour 4 personnes. Également proposés, kayak de mer et plongées PMT. Original et bon marché, la sortie idéale sans prise de tête ! Et toute l'année des activités « terre » (avec escalade, randonnées, excursions), et « groupes » pour enfants, sociétés, enterrement de vie de célibataires.... Plus de renseignements et inscriptions sur leur site internet ou par téléphone. Autre nouveauté : l'activité *overboard*.

L'ALBATROS CÔTE BLEUE
Côte Bleue
Port de Carry-le-Rouet
✆ 04 42 44 57 23
ste.cobra2@sfr.fr
A55 puis D5 Carry-le-Rouet.
Circuit A 17 € par adulte, 11 € par enfant (4-12 ans), circuit B 26 € par adulte, 16 € par enfant, circuit C 38 € par adulte, 22 € par enfant. Chèque Vacances.
Il n'y a pas que depuis Marseille que l'on peut découvrir les calanques en bateau. L'Albatros, situé dans le port de Carry-le-Rouet, offre plusieurs circuits pour découvrir la beauté de la Côte Bleue et même aller jusqu'à Cassis. Avec une capacité d'accueil allant jusqu'à 100 personnes, trois circuits vous sont proposés :
- **Circuit A : 1h15.** Une belle promenade le long du fameux sentier des Douaniers, jusqu'à l'île d'Erevine, en passant par le Cap Rousset, les Bouchons, le cap de Nantes, la calanque des Eaux salées, la grotte aux Hirondelles, la Madrague de Gignac, la Redonne, la calanque de Figuières, le grand et petit Méjean.

Les Oursinades

Tous les dimanches du mois de février, Carry-le-Rouet célèbre les Oursinades, également appelées « Dimanches du mois de l'oursin et du coquillage ». Des dégustations sont organisées sur le quai Maleville, l'esplanade Roger-Grange et le port, pour le plus grand bonheur des amateurs de fruits de mer de toute la région. On arrose bien sûr son plateau de coquillages avec de bons crus du terroir. Pour ne rien gâcher à cette fête populaire de la gastronomie provençale, des animations sont organisées pour l'occasion : danses folkloriques, expositions de peintures et artisanat. Des festivités à ne pas manquer qui annoncent le retour prochain des beaux jours dans cette petite ville balnéaire.

- **Circuit B : 3h.** Si vous séjournez à Carry mais que vous voulez découvrir Marseille en bateau et contempler au passage le Vieux Port, l'île d'If et l'archipel du Frioul.
- **Circuit C (journée entière, départ à 9h) :** Cap sur les calanques de Cassis, leurs falaises éclatantes et leurs beautés cachées visibles que depuis la mer, avant de débarquer sur les îles du Frioul pour une halte déjeuner (non compris) et baignade. Une formule complète et certainement inoubliable.

Points d'intérêt

■ CALANQUE DES EAUX SALÉES ★★

La calanque est uniquement accessible à pied. Parking au niveau de la plage du Rouet puis prendre l'avenue Blanche-Calvet et le chemin des Eaux-Salées.

C'est la première calanque en pleine nature en direction d'Ensuès à la sortie de Carry-le-Rouet. Elle est assez ouverte, jolie avec ses eaux azurées, moins fréquentée que la plupart des calanques de cette beauté. Enjambée par le viaduc centenaire et classé du même nom, la crique entourée d'une forêt de pins d'Alep abrite une plage de gros galets polis à l'eau translucide qui appelle à la baignade.

La résurgence d'eau salée sous le viaduc est une pataugeoire idéale pour les enfants. C'est d'ailleurs elle qui a donné son nom à cette calanque. Au milieu de la calanque se trouve l'îlot de la Grande Mona, accessible pour les bons nageurs qui veulent se prélasser dans une sorte de baignoire naturelle. Un lieu également apprécié pour la plongée, en pause kayak ou *stand up paddle* ou pour faire du *snorkeling* et observer les fonds marins depuis la surface.

- **Kayak, snorkeling et paddle.** On peut louer des kayaks ou des paddles, explorer en randonnée palmée les calanques de la côte Bleue du Rouet jusqu'à la calanque de Niolon, en passant par la calanque des eaux salées. Halte possible sur l'île de la Grande Mona.
- **Plongée.** Dans cette calanque sont pratiqués les baptêmes de plongée de bateaux venant du port de Carry. Les fonds marins y sont exceptionnels, notamment au niveau du Petit et Grand Mornas. Ces deux rochers près du bord sont accessibles à tous niveaux et abrités des vents.

■ CALANQUE DU CAP ROUSSET ★

Avenue Gérard-Montus

Cette petite plage familiale de Carry enchâssée dans une pinède est très jolie, mais très fréquentée en été, comme toutes les plages de la côte. Si on trouve un parking sur place, en haute saison il est quasiment impossible de s'y garer, mieux vaut venir en train de Marseille ou s'y rendre très tôt le matin. L'avantage c'est qu'elle a de nombreuses infrastructures : accès handicapés, snack à proximité, douche, baignade surveillée… Son principal atout : en juillet-août, depuis cette plage, le Parc marin organise les jeudis et samedis une découverte des fonds marins en *snorkeling* : palme, masque, tuba, pour une balade aquatique gratuite. Réservation obligatoire auprès de l'Office de tourisme.

■ PARC MARIN DE LA CÔTE BLEUE ★★

31, avenue Jean-Bart
✆ 04 42 45 45 07
www.parcmarincotebleue.fr
syndicatmixte@parcmarincotebleue.fr

Visite guidée.

Cette aire de protection de la faune et de la flore marine de la Côte Bleue créée en 1982 s'étend sur 28 kilomètres, de Fos-sur-Mer à la rade de Marseille, mais concentre ses actions sur deux zones réserves marines protégées, à cap Couronne (210 hectares) et Carry-le-Rouet (85 hectares). Le parc a installé des récifs artificiels pour aider l'écosystème à se développer dans ses eaux turquoise, ainsi que des récifs de protection anti-chalutage et réalise des études scientifiques sur ses propres actions.

Bon plans futés : en juillet et août, le parc organise :

- **des ateliers ludiques** pour les enfants de plus de 6 ans tous les jeudis de 15h à 16h30 à l'Observatoire de Carry, pour se familiariser avec les petits fonds marins et en apprendre un peu plus sur ses beautés. Ces ateliers sont ludiques et ouverts à tous : il suffit simplement de s'inscrire à l'office de tourisme.
- **des randonnées aquatiques** à la découverte des fonds marins de la Côte Bleue avec un animateur, pour se plonger dans le monde de Némo ! La visite est gratuite, elle est réservée aux adultes et enfants de plus de 8 ans (obligatoirement accompagnés pour les moins de 12 ans). Le Parc Marin prête les équipements de snorkeling. Tous les jeudis et samedis à 9h30, 10h30 et 11h30 depuis la plage du cap Rousset. Inscription obligatoire à l'office de tourisme.

■ PLAGE DU ROUET

Parking de la plage 1,50 € les 2 heures. Plage sureveillée, équipée de douches et de toilettes et d'un point d'eau potable.

C'est la plus vaste plage de Carry, à l'est du centre et du port, après la plage du cap Rousset. Attention à ne pas vous tromper de direction en vous y rendant car elle est tout de même assez loin du centre-ville. Plage mixte de sable et de galets (où se trouve une belle "mise à l'eau", elle est bordée par des snacks, restaurants, un parking, accessible aux handicapés, avec baignade surveillée. La plage est exceptionnelle par son panorama et très populaire auprès des familles. C'est d'ailleurs une des premières grandes plages de la côte Bleue en arrivant depuis Marseille. Vous trouverez d'intéressantes propositions d'excursions et d'activités nautiques. A signaler le côté pratique de son vaste parking payant car les emplacements gratuits sont rares à proximité.

■ RANDONNÉES BALISÉES

TOPO-RANDOS

Tous les renseignements à l'office de tourisme ou sur leur site internet où les parcours sont téléchargeables.

Les environs de Carry-le-Rouet ont été balisés suivant de jolies randonnées entre pinèdes, collines de garrigue, champs d'oliviers, vignes, pins d'Alep et bord de mer azuré. Voici quelques suggestions :

- **Entre mer et collines** (12 km, 200 mètres de dénivelé, niveau facile) au milieu des collines et en bord de mer, balade familiale.

- **Le tour du Romaron** (8 km, 200 mètres de dénivelé, niveau moyen), plus sauvage, passe par des grottes et un belvédère et offre une vue sur Marseille, les îles du Frioul, le phare du Planier et la Couronne.
- **Le vallon de Jaume** (10 km, 160 mètres de dénivelé, niveau moyen) qui passe par une colline offrant une vue jusqu'à Marseille et ses îles.
- **Notre-Dame-du-Rouet** (12,5 km, 160 mètres de dénivelé, niveau moyen) qui passe par le viaduc de la calanque des Eaux-Salées, offrant une superbe vue en contrebas.

TRAIN DE LA CÔTE BLEUE, SENTIER DES DOUANIERS

Au départ de Marseille Saint-Charles direction Miramas (par Martigues)

Ouvert toute l'année. Balisage Rouge et Blanc GR, environ 18 km, dénivelé 300 m, un sentier qui est difficile et recommandé aux randonneurs aguerris et équipés sur le tronçon entre le Rouet et Niolon. Conditions d'accès aux massifs forestiers au 08 11 20 13 13.

Il y a plusieurs manières d'aborder ce sentier littoral qui est devenu un GR assez mythique dans la région. La plus originale, en partant de Marseille, est de commencer le trajet avec le train de la Côte bleue (Ligne Marseille/Miramas). Plusieurs allers et retours dans la journée avec des vues vertigineuses depuis les fenêtres du train, qui sillonne à travers le massif et longe les calanques. Le GR commence à Sausset-les-Pins mais si vous souhaitez une immersion plus directe dans la nature, le départ peut s'effectuer depuis Carry-Le-Rouet. Vous pourrez demander une carte du parcours. Direction plein est, vers le port de Mejean, Niolon, La Redonne-Ensues... jusqu'à l'Estaque pour les plus courageux. Outre la beauté du site, les calanques, les accès baignades, les panoramas sur les terres et les petits ports, que l'on croise, l'intérêt de ce sentier, c'est le parcours parallèle de la voie ferrée. Vous pouvez ainsi faire les 18 km à pieds, un sentier qui est difficile et recommandé aux randonneurs aguerris et équipés sur le tronçon entre le Rouet et Niolon. Vous pouvez également décider d'écourter la randonnée et reprendre le train dans la gare de votre choix.

Le couvert

LA BRISE

Quai Professeur-Émile-Vayssière
✆ 04 42 45 30 55
www.restaurant-labrise.com
restaurant-la-brise@wanadoo.fr

Maître restaurateur. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Haute saison : tous les jours le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Haute saison : juillet-août. Réservation recommandée. Menus de 37 € à 46 €. Carte : 55 € environ. Menu enfant : 14 €. Vente à emporter.

Que se soit sur son agréable terrasse ou dans sa belle salle avec vue plongeante sur les bateaux du port, l'accueil est chaleureux, vous êtes à la Brise. Aux fourneaux c'est le chef Jean-François Andrieu qui officie. A la carte : foie gras, soupe de poissons de roche, queues de gambas et nage de pétoncles aux petits légumes. A suivre, dos de loup entier « désarêté » poêlé à l'huile d'olive, aiguillette de turbot sauce champagne et son émincé d'artichaut ou onglet poêlé (Europe) aux fines cébettes et dés de tomates, filets de cannettes cuits à basse température crème de cèpes et vieux porto. La cuisine concoctée par Jean-François Andrieux est raffinée, savoureuse, esthétique et vaut réellement le coup de fourchette.

HÔTEL VILLA ARENA

1, place Camille Pelletan
✆ 04 42 45 00 12
www.villa-arena-hotel.com
contact@villa-arena-hotel.com
A7 puis A55 direction Fos/Martigues

Accueil jusqu'à 21h (jusqu'à 20 h en hiver). Chambre double à partir de 80 €, triple à partir de 110 € et chambre familiale 120 €. Petit déjeuner buffet. Lit supplémentaire : 10 €. Parking. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi. Restauration (maître restaurateur. Restaurant du chef Jérémy Turgon). Tv satellite, Canal +.

La Villa Arena est un hôtel familial situé en plein centre de Carry-le-Rouet, à 200 m du port et du casino. Cette belle demeure provençale du XVIII[e] siècle à la façade sculptée dispose d'un restaurant renommé avec une jolie véranda et un grand palmier devant l'entrée. Le lieu est très plaisant. A l'intérieur, tout est rénové, les chambres sont simples et jolies, équipées d'un téléphone, d'une télévision à écran plat et d'une salle de bain privative, avec des meubles en rotin pour les plus simples et de jolies douches à l'italienne pour les supérieures. Des chambres familiales à prix raisonnables sont également proposées. L'hôtel est idéalement situé à 15 minutes de Marseille, 20 minutes de l'aéroport et quelques minutes des plages de Carry. Définitivement l'établissement de charme de Carry.

LE LATINO

21, quai Professeur-Émile-Vayssière
✆ 04 42 44 66 14

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Carte : 25 € environ. Terrasse.

Le Latino est un restaurant situé au bout du port de Carry-le-Rouet qui n'a de latino que le nom (étrange pour une pizzeria il est vrai). Confortablement installé face aux barques qui clapotent dans le port, vous vous régalerez d'une cuisine de la mer mais pas que. Ce jour-là, le Petit Futé a opté pour la suggestion du jour : un excellent civet de sanglier accompagné de gnocchis. Son acolyte a opté pour une très belle assiette de poulpe à la plancha, beau et bon ! Côté dessert, un café gourmand pour terminer en douceur. Service variable. Une adresse à privilégier sur le port de Carry-le-Rouet !

LE MADRIGAL

4, avenue du Docteur-Gérard-Montus
✆ 04 42 44 58 63
www.restaurant-lemadrigal.com
info@restaurant-lemadrigal.com

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h, du mardi au samedi de 19h30 à 22h. Fermé le lundi. Menus de 36 € à 54 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 21 € (du mardi au vendredi).

Dans une superbe bastide perchée sur la falaise, le Madrigal est exceptionnel par le cadre et la vue qu'il offre, depuis la salle à travers les baies vitrées ou depuis sa terrasse en été. Les assiettes y sont également soignées. Pas de folies mais des poissons frais bien grillés et des spécialités régionales classiques, dont la bouillabaisse bien sûr. Goûtez le gâteau d'aubergine au parmesan en entrée, des gambas à la plancha à moins que vous ne préfériez les pieds paquets à la marseillaise. Pour finir, choisissez entre un assortiment de fromages avec confiture de figues ou un entremet ananas framboises et coco torréfié. Parking privé bien pratique pour se garer.

■ **LE SCOOP**
Quai Professeur-Émile-Vayssière
✆ 04 42 06 17 22
www.brasserielescoop.fr
contact@brasserielescoop.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 27,50 € à 33,50 €. Menu enfant : 11 €. Terrasse.
Le Scoop est la brasserie par excellence. Ouvert dès le matin pour un petit-déjeuner au soleil sur la terrasse, on y apprécie surtout un déjeuner gourmand ou un dîner avec vue sur le port. Au menu : une déclinaison de moules à toutes les sauces, tempura de calamars, soupe de poissons, anchoïade, salade de poulpes, brochette de lotte, gambas, calamars au curry, sole, raviolis au foie gras, cannelonis aux fruits de mer...Dégustez de délicieux oursins en regardant les bateaux entrer dans le port ! Les desserts faits maison raviront les plus gourmands.

Le gîte

■ **HÔTEL-CLUB VACANCIEL**
Chemin des Eaux-Salées
✆ 04 42 45 00 45
www.vacanciel.com
accueil.carry@vacanciel.com

Ouvert toute l'année. Pension complète (de 938 à 1172 euros la semaine pour deux personnes. Tarif indicatif, voir le site pour réserver). Demi-pension (de 780 à 980 € la semaine pour deux personnes). Parking fermé. 98 chambres et 20 appartements de 4 à 6 personnes. Club enfant gratuit de 3 mois à 17 ans. Jeux pour enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Wifi. Service de ménage. Restauration. Canal +. Animations. Excursions (parcours santé dans la pinède).
Avec son accès direct à la plage de galets, cet hôtel-club de vacances immergé dans la pinède, grande de 5 hectares, mise sur le site naturel privilégié qu'il occupe. Au choix, 2 types de locations, des chambres pour 2 à 4 personnes, avec téléphone et TV inclus dans le prix du forfait, des sanitaires douches privés, une terrasse ou balcon. Des appartements à 50 m du bâtiment principal, à louer pour 4 à 6 personnes. Ils sont entièrement équipés pour des séjours plus longs. Un coin cuisine, un balcon et un téléphone. En revanche, la télévision est en option (avec supplément) et les animaux ne sont pas admis. Ce qui pour certains est un plus ! Le bar restaurant panoramique avec terrasse ombragée et vue sur la mer, propose des spécialités régionales. A noter : des hôtels-clubs Vacanciel de la région vous seront ouverts pour y déjeuner, dîner, sans supplément, dans le cadre de votre pension complète… Autre argument, passage obligé aujourd'hui, l'espace Wifi à la réception, mais aussi les animation dans la salle de spectacles, l'espace forme et bien-être, la piscine de plein air chauffée, le court de tennis, l'aire de jeu pour enfants.

■ **HÔTEL LA TUILIÈRE*****
34, avenue Draïo-de-la-Mar
✆ 04 42 44 79 79
www.hotel-tuiliere.com
hotel.latuiliere@gmail.com
A7 puis A55 direction Fos/Martigues

Ouvert toute l'année. 22 chambres (chambres double à partir de 80 €). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 10 €. Parking privé gratuit. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi. Restauration (offre de snacking). Canal +.
La Tuilière est un hôtel charmant car il est situé à 50 mètres de la calanque de la Tuilière et il comprend une terrasse fleurie avec une piscine rafraîchissante en été. Lorsqu'il fait plus frisquet, rassurez-vous l'eau est chauffée. Les 22 chambres – superbe vue sur mer ou vue sur colline – sont très lumineuses, décorées dans les tons clairs pastel, modernes et confortables. Néanmoins sachez que la vue sur mer donne sur une rue assez passante tandis qu'à l'arrière c'est plus calme. Le petit déjeuner est copieux et de qualité. A proximité, un choix d'activités large : cinéma, casino, cheval, tennis, golf ou, bien sûr, plaisirs nautiques, plages, rochers.

■ **HÔTEL VILLA ARENA**
1, place Camille Pelletan
✆ 04 42 45 00 12
Voir page 291.

Chambres d'hôtes

■ **LA CHAMADE B&B**
Parc Bellevue
5, allée des Colombes
✆ 04 42 44 95 54
martine.challiol@orange.fr
Basse saison : chambre double de 80 € à 85 €. Haute saison : chambre double de 85 € à 90 €. Petit déjeuner inclus.
Belle et vaste maison d'hôtes, la Chamade est nichée sur les hauteurs face à la rade de Marseille et à ses îles, au calme dans un quartier de villas, au milieu d'un élégant jardin arboré et fleuri. Elle est réputée pour l'excellent accueil que Martine et Jean-Jacques réservent à leurs hôtes. La Chamade propose pour vous recevoir deux chambres offrant une une ambiance intimiste, chacune dotée d'une salle de bain privative et avec accès direct sur la terrasse. Leur décoration est particulièrement soignée, avec des baies vitrées bordées de liserés en vitraux colorés et un confortable mobilier au style classique. Le matin, vous pourrez déguster un copieux petit déjeuner, avec confitures bio, pains et brioches maison, installés face à la mer et la rade de Marseille. Un vrai petit coin de paradis.

■ **LES CHAMBRES DU GRAND MORNAS**
9, allée du Grand-Mornas
✆ 06 73 33 60 52
www.leschambresdugrandmornas.fr
contact@leschambresdugrandmornas.fr
Chambre double de 99 € à 110 € (si petit déjeuner). Lit supplémentaire : 30 €, gratuit pour les enfants de moins de 6 ans. Parking : 10 € par nuit.
Cette belle maison d'hôte est tenue par Martine et Richard, dont les nombreux bons conseils sont précieux pour bien visiter la région. Elle est joliment décorée dans des tons de blanc, beige et bois, relaxants et lumineux. Les chambres sont douillettes, climatisées, avec une vue sur les collines de garrigue environnante. Un lit supplémentaire est proposé pour les familles. On appréciera tout à la fois le grand salon spacieux, la belle terrasse où l'on peut prendre de copieux petits déjeuners, la vue sur la mer, les hamacs et autres lieux de repos pour passer une sieste à l'ombre… Ici, tout est prévu pour vous permettre un agréable séjour dans un cadre reposant idéal pour des vacances.

Campings

■ **LOU SOULEI CAMPING-CARAVANING******
Avenue Draïo-de-la-Mar
✆ 04 42 44 75 75
www.campinglousoulei.com
contact@lousoulei.com
A55 direction Fos/Martigues, puis à Carry l'avenue qui mène à Sausset.

Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Accueil en juillet et en août de 8h à 20h, de Pâques à fin juin et en septembre de 9h à 12h et de 14h à 19h, le reste de l'année de 9h à 12h et de 14h à 19h. Gardé 24h/24. Terrain de 17 ha. Relief : plat / peu incliné. Forfait annuel résidentiel. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 26 € à 36 €. Caravanes pour 2 personnes de 26 € à 60 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 62 € à 96 €. + 4 à 5 € par personne supplementaire. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Restauration (restaurant et pizzas). Vente (commerces à 100 m du camping). Animations.
Le camping Lou Soulei est idéalement situé à 30 km de Marseille, 40 km d'Aix-en-Provence, mais aussi à 25 km de Martigues ou à 18 km de l'aéroport de Marseille et à 5 minutes de la gare SNCF de Carry, tout en se déployant à deux pas de la mer. Il s'agit d'un camping 4-étoiles disposant de nombreux équipements et services de proximité dont un supermarché Casino à 50 m et l'accès à la permanence médicale Côte Bleue 7j/7 de 9h à 22h. Son atout pour les familles : trois piscines dont une qui est chauffée dès Pâques et une pataugeoire pour les plus jeunes enfants avec depuis 2017 un toboggan aquatique. Enfin, la plage se trouve face au camping. Il offre des emplacements spacieux et ombragés pour tentes, caravanes et camping-cars ainsi que des mobile-homes climatisés et chauffés louables à la journée, à la semaine ou au mois. Pour plus de renseignements sur des contrats permanents pour week-ends et vacances scolaires, consultez le site www.lousoulei.com. Des mobile-homes récents ont été installés comprenant trois chambres et une terrasse pour les familles nombreuses. Enfin, signalons qu'il est possible de louer une salle de 700 m² (capacité de 200 personnes) pour l'organisation de séminaires, mariages ou réunions de famille.

© Carine ROEB

Un littoral préservé bordé de criques et calanques.

Loisirs

■ **BNN (BASE NATURE ET NAUTIQUE)**
Base nautique
Quai Professeur-Émile-Vayssière
✆ 06 22 04 10 93
Voir page 289.

■ **PLONGÉE PASSION**
12, boulevard Jean-Valensi
✆ 06 08 51 78 02
www.plongee-passion-carry.com
info@plongee-passion-carry.com
Ouvert toute l'année. Baptême de plongée : 60 € pour les enfants et 70 € pour les adultes. Forfait plongées découvertes de 130 à 240 €. Plongées encadrées : 38 € pour une plongée et 340 € pour 10 plongées. Plongées autonomes : 34 € pour une plongée et 300 € pour 10 plongées. CB non acceptée. Chèque Vacances.
A la fois centre et école de plongée, Plongée Passion propose formation et exploration aux individuels, groupes et enfants. Débutants ou plongeurs expérimentés, des moniteurs brevetés d'Etat (1er et 2e degrés) vous emmènent à la découverte des joyaux cachés des fonds azurés et cristallins de la Côte Bleue aux îles du Frioul et du Planier. Installés depuis 20 ans à Carry, Marlène et Patrick Michel connaissent parfaitement les fonds marins de la région et mettent en confiance leurs élèves et plongeurs débutants qui optent pour un baptême. L'équipe est aimable, joviale et très attentive, le matériel récent et de qualité.

On peut citer à proximité plusieurs hauts lieux de plongée :
- **le Petit et le Grand Mornas** (pléthore de poissons dont le fameux Doris dalmatiens),
- **le tombant de Frapao** (flabellines mauves, posidonies, mollusques gastéropodes),
- **le canyon** (le fameux Colorado de la Méditerranée avec congres, mérous et murènes d'eau profonde !).
- **l'arche des Moulons** qui recèle une faune extraordinaire, dont des spongiaires et anémones jaunes.

Sorties

CASINO BARRIÈRE
1, route Bleue
✆ 04 42 44 20 01
www.lucienbarriere.com
casinocarry@lucienbarriere.com

Ouvert toute l'année. Du dimanche au jeudi de 10h à 3h ; le vendredi et le samedi de 10h à 4h. Jeux de table : Poker Room du lundi au mercredi de 20h à 3h et du jeudi au dimanche dès 15h. Roulette anglaise-black jack du dimanche au jeudi de 20h à 3h et le vendredi et samedi de 21h à 4h. Roulette anglaise électronique : 7j/7 dès 10h. Accès gratuit, réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu. Pièce d'identité obligatoire. American Express. Café des sports avec terrasse chauffée pour les fumeurs. Restauration à partir de 20h, service continu. Salle de spectacle.

A l'entrée du port de Plaisance à Carry, le Casino Barrière est un petit casino récent qui compte plus de 180 machines à sous, dont certaines multi-games, 2 tables de roulette anglaise, 2 tables de black-jack, 3 tables de Texas Hold'em poker *no limit*. Spectacles, concerts et animations le week-end et belle vue. Voir le programme sur le site Internet. Faites vos jeux et bonne chance !

Dans les environs

Ensuès-la-Redonne

OFFICE DE TOURISME – MAIRIE
15, avenue du Général-Monsabert
✆ 04 42 44 88 88
www.mairie-ensues.fr
A la mairie, au centre du village

Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h ; le mardi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 19h ; le samedi de 9h à 12h.

Dans ce petit port de pêche, c'est la mairie qui peut fournir des renseignements aux Touristes. Ouverte moins souvent que l'Office de Tourisme de Carry, elle est néanmoins pratique pour obtenir les informations essentielles et locales sur les hôtels, les restaurants, les chambres d'hôte ainsi que les services et diverses activités sur place... Vous pourrez également vous renseigner sur les sentiers de randonnée, et notamment sur le fameux Sentier des Douaniers qui part de la Calanque des Eaux Salées et la relie à celle de Niolon en parcourant la côte escarpée. Les points d'intérêts du village sont aussi bien valorisés. Pour plus d'informations, adressez-vous à l'Office de Tourisme de Carry, tout proche.

LE MANGE-TOUT
8, chemin Tire-Cul
✆ 04 42 45 91 68

Fermé du 1er novembre au 31 mars. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 26 € environ (plat de 14,50 € à 18 €). Chèques non acceptés. Terrasse.

On ne vient pas au Mange-tout pour la sophistication de sa cuisine, mais pour son cadre exceptionnel et des assiettes de cuisine provençale rustique sans chichi. Cadre exceptionnel qui a d'ailleurs été choisi comme décor par le réalisateur marseillais Robert Guédiguian pour son film *La Villa*. Attablé sur la terrasse, vous êtes les pieds dans l'eau, en plein cœur des calanques de Méjean : un décor de rêve. On aime ici la friture de mange-tout (petits poissons à manger avec les doigts) spécialité de la maison, l'espadon grillé, les beignets de calamars… Un petit rosé bien frais du pays pour arroser le tout et vous êtes prêt pour une sieste à l'ombre face à l'azur de la mer. L'accueil est familial et bon enfant, le personnel est attentionné. Pensez à réserver la veille car il est souvent plein.

LA PALMERAIE DES CALANQUES
8, chemin de Montmillan et d'Aubrez
✆ 04 42 06 57 75
www.lapalmeraiedescalanques.com

Clévacances (4 clés). 5 chambres (petit déjeuner, accès piscine et spa et parking privé fermé inclus). Chambre double de 120 € à 150 € la nuit, de 720 € à 840 € la semaine ; suite de 190 € à 240 € la nuit, de 1 140 € à 1 320 € la semaine. Lit supplémentaire : 25 €. Gîte : location 3 nuits à partir de 240 €, 7 nuits à partir de 560 €. Wifi. Bain bouillonnant.

La Palmeraie des Calanques est une maison d'hôte d'exception. Brigitte et Robert vous accueillent dans 5 chambres, dont une suite, ou dans un gîte. Cette luxueuse villa dispose d'une piscine et de splendides terrasses avec vue sur la la calanque qu'elles surplombent. Les chambres confortables et bien équipées (minibar, bouilloire, coffre-fort, télévision écran plat LCD, connexion wi-fi et Ethernet) disposent d'un coin salon. La suite, idéale pour des familles est équipée en plus de deux lits simples pouvant être rapprochés, de toilettes séparées, d'un micro-ondes et d'un coin bureau. La réservation d'une baby-sitter est possible si vous souhaitez passer du temps à deux. Deux paillotes de style polynésien et un patio andalou complètent l'ambiance. Le gîte pour 2 personnes très bien situé sur un chemin pédestre de la calanque, est également disponible à la location mais ne permet pas l'accès à la piscine ni au spa. Enfin cette maison d'hôtes dispose d'un parking privatif fermé et depuis peu, de quelques biches dans le jardin, nouveaux compagnons de vos vacances.

LE SENTIER DES DOUANIERS : LES CALANQUES SECRÈTES DE LA CÔTE BLEUE

L'ancien chemin de ronde des Douaniers, qui serpente agréablement le long de la côte entre Martigues et Marseille, offre une rafraîchissante idée de balade en bord de mer, avec des vues sublimes sur la baie de Marseille et ses îles du Frioul. La section de La Redonne à Niolon est incontestablement la plus belle car à flanc de falaise : une balade incontournable pour les amoureux de randonnée et de nature. Ce sentier permet de découvrir la beauté des calanques en longeant la mer sur 8,6 kilomètres pendant environ 3h30 de marche. Le parcours est difficile et ne convient pas aux jeunes enfants à cause de certains passages délicats. Sachez que vous pouvez vous baigner le long du sentier des Douaniers à la mythique calanque de l'Everine, en face de l'île éponyme, à mi-chemin entre Niolon et Grand-Méjean. Personne ici à part les randonneurs méritants et le train qui passe sur la corniche, le paradis !

Pour faire cette randonnée, il est recommandé d'avoir de bonnes chaussures de marche, de quoi s'hydrater et pourquoi pas une collation que vous pourrez prendre assis sur une des plages que vous traverserez. Attention, du 1er juin au 30 septembre, la préfecture peut interdire l'accès aux massifs en raison des risques d'incendie. Il est impératif de consulter le site www.visitprovence.com ou de téléphoner au 08 11 20 13 13.

■ CALANQUE DE LA REDONNE ★★

Accessible par la route du Rove.
Parking sur les hauteurs. Prévoir du temps et de la patience pour trouver une place.
Accès au port interdit aux véhicules de mi-avril à août les week-ends et jours fériés.
La gare est juste au-dessus de la calanque.

Les calanques de la côte bleue sont moins connues et sans doute moins spectaculaires que celles du parc national du côté de Cassis, mais elles sont tout aussi agréables et belles à regarder. Le décor a tout d'une carte postale. Notons qu'une gare située en hauteur permet d'y accéder en train depuis Marseille Saint-Charles, dans le fameux train de la côte bleue. Outre le petit port de pêcheur dominé par le viaduc qui ne gâche rien au plaisir des photographes, une petite plage de galet très prisée en été vous accueille. Prenez le temps d'explorer les environs afin de dénicher le petit coin de paradis isolé qui vous comblera.

■ CALANQUE DE MÉJEAN ★★

Depuis la gare et calanque de la Redonne, comptez 2 km par la route à pied.

Emblématique de la Côte Bleue, la calanque de Méjean est l'une des plus jolies de ce côté-là d'Ensuès-la-Redonne. Elle est située après celle de la Redonne en passant par la route, et constitue le point d'accès principal du sentier des Douaniers qui longe les falaises jusqu'à la calanque de Niolon. Il faudra passer d'abord par le Petit-Méjean pour arriver au Grand-Méjean en voiture ou à pied, car pas de gare ici ! Les eaux turquoise idylliques et les pins parasols qui se balancent au vent offrent un joli tableau provençal, avec les cigales en fond sonore. Si la Côte Bleue est moins fréquentée que le parc national des Calanques du côté de Cassis, l'endroit est néanmoins pris d'assaut les week-ends et vacances scolaires. Pour trouver du calme, il faudra cheminer et s'installer sur un coin de rochers. Nombreuses randonnées autour de cette calanque, dont vous trouverez les détails à l'entrée. Notons que la calanque a été choisie récemment pour le tournage d'un des derniers films du réalisateur marseillais Robert Guédiguian.

- **Kayak, snorkeling et paddle.** On peut louer des kayaks ou des paddles sur la plage du Rouet ou explorer en randonnée palmée les calanques de la Côte Bleue. On peut aussi partir en visite guidée si la mer est assez agitée c'est plus rassurant, pour une demi-journée à une journée d'exploration depuis la plage du Rouet jusqu'à la calanque de Niolon, en passant par la calanque de Méjean.
- **Plongée.** Le Méjean est un site de plongée prestigieux de la Cote Bleue car on trouve dans ses eaux turquoises le tombant du Méjean. Ce mur de coraux commence à 24 mètres et descend verticalement jusqu'à 36 mètres, il est idéal pour les explorations de niveau 2 et 3. Il est riche en poissons, en gorgones, murènes et congres. Avant d'y arriver, l'écueil de Méjean présente un large plateau rocheux de 6 à 24 mètres de profondeur où la faune et la flore y sont également abondants.

■ CALANQUE DE NIOLON LE ROVE ★★★

Parking à la gare de Niolon. Accès interdit aux véhicules de mai à août les week-ends et jours fériés.

Cette calanque est située au début ou à la fin de la plus belle section du sentier des Douaniers, lorsque vous partez en direction de La Redonne. L'avantage, c'est qu'ici il y a une gare et une route dédiée depuis Le Rove avec un parking à la gare. Pratique mais cela explique en revanche que le lieu soit légèrement plus fréquenté que d'autres calanques moins accessibles sur cette côte. Nous vous conseillons de vous garer et de randonner jusqu'à La Redonne pour revenir en train récupérer votre voiture. La calanque de Niolon se prête volontiers à la baignade, dans des eaux calmes protégées par un rocher et un petit port, depuis une plage de galets avec une vue exceptionnelle sur toute la rade de Marseille et les îles du Frioul. Les fonds marins étant magnifiques, un centre de plongée est installé ici dans un ancien fort militaire.

■ **MAGIC PARK LAND**
Autoroute A55 Fos–Martigues
✆ 04 42 79 86 90 – www.magic-park-land.com
magic.land@wanadoo.fr
Fermé en janvier et février. Ouvert de 10h30 à 18h. Adulte : 18 € (plus de 60 ans : 13 €). Enfant (de 2 à 12 ans) : 15 €. Gratuit pour les moins de 1 mètre. Demi-tarif certains jours. Tarifs préférentiels pour billetterie par Internet. Voir calendrier sur le site pour tarifs spéciaux selon la période. Chèque Vacances. Restauration.
Situé dans la un vallon du massif de l'Estaque, Magic Park Land est un grand parc d'attractions pour enfants, bien équipé, bien organisé pour leur permettre de passer quelques heures, une demi-journée, voire une journée entière, magiques. Accompagnés par un adulte pour les plus petits ou librement s'ils sont plus grands ils pourront se faire peur en essayant la Tour infernale, naviguer à l'Aventure River, se déplacer sur les rails du Mississippi Train, partir à l'abordage du Bateau pirate ou encore passer la vitesse supérieure dans l'attraction Formula One. La nouvelle attraction 2017 du parc : le frisbee avec sa chute libre de 17 m. Les parents trouveront également sur place : un restaurant texan, un saloon, une crêperie… et une aire de pique-nique. A noter que de nombreux spectacles sont organisés chaque jour : cow-boys, charmeur de serpent, clown… A signaler que ce parc propose des manèges adaptés aux plus petits (mesurant moins d'un mètre) et dès 2 ans mais qu'il n'y en a pas pas pour des adolescents. Conseil du Petit Futé : en cas de météo trop défavorable (vents forts par exemple) le parc peut fermer exceptionnellement. Téléphonez en cas de doute avant d'entreprendre le déplacement.

Le Rove ★★

Petit village de moins de 5 000 âmes situé à quelques encablures de Marseille, Le Rove est avant tout connu dans la région pour être une terre d'élevage de brebis et de production de la fameuse brousse du Rove, un fromage doux caillé, vendu en petits tubes sur les marchés marseillais depuis très longtemps et délicieux en salade ou sur des pâtes. Le produit typique de la commune vient même d'obtenir la dénomination AOC au printemps 2018. Entre guarrigue et eaux cristallines, Le Rove offre de belles possibilités de balades et d'activités. Ne manquez pas les calanques de Niolon (et son terrain de boules avec vue sur tout Marseille, le plus beau terrain de pétanque du monde selon certains) et de la Vesse. Dépaysement assuré aux portes de la métropole marseillaise et une halte sympathique sur la route de la côte bleue.
P { margin-bottom : 0.21cm ; }

■ **L'ANCRE**
Calanque de Niolon
2, chemin du Port ✆ 09 83 09 97 58
www.lancreniolon.com
lancreniolon@hotmail.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Terrasse avec vue sur la calanque.
Cet établissement est situé au cœur de la calanque de Niolon, en plein cœur de la Côte Bleue. Le cadre est donc parfaitement idyllique avec la ville de Marseille en toile de fond pendant votre repas. A la carte, une sélection d'assiettes (asiatique, calanque, orientale...), différentes préparations de moules (marinières, au roquefort, gratinées..), des lasagnes, des plats de viande et des plats de poisson tels que des gambas grillées ou des seiches en persillade. Un régal pour les yeux et les palais. Attention cependant au service qui peut être parfois variable.

■ **L'AUBERGE DU MÉROU**
Calanque de Niolon
✆ 04 91 46 98 69
www.aubergedumerou.fr
contact@aubergedumerou.fr
A55 sortie Le Rove puis D5 Niolon.
Basse saison : ouvert le dimanche et le lundi le midi ; du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 ; le samedi soir jusqu´à 22h. Haute saison : tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Menus de 27 € à 38 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Café gourmand 12 €, Glaces artisanales de La Glacerie. Accueil des groupes (banquets, lunch, mariages). Terrasse. Chambres.
Cadre d'exception pour ce restaurant panoramique pourvu d'une baie vitrée s'ouvrant en terrasse avec vue magnifique sur la calanque de Niolon. En cuisine, le chef rend hommage aux produits de La Méditerranée et du terroir, le Sud-Ouest spécialement. La spécialité de la maison : la bouillabaisse, bien sûr ! On peut se laisser tenter en outre par les Saint-Jacques rôties à la mousse d'agrumes côté mer, ou alors en saison plus fraîche, côté terre, par un marbré de foie gras à l'artichaut et son caramel d'épices suivi d'une souris d'agneau mijotée 12h et sa réduction de miel et romarin. Les deux menus permettent un aperçu brillant et gourmand du savoir-faire du maître des lieux.

■ **LA PERGOLA**
Calanque de Niolon
3, chemin de la Pergola
✆ 04 91 46 90 28
www.restaurantlapergola.fr
Fermé du 18 décembre au 1er mars. Ouvert tous les jours midi et soir. Menu enfant : 9,90 €. Menus à 23,50 € et 35 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Niché dans la charmante calanque de Niolon, ce restaurant provençal bénéficie d'un cadre exceptionnel, avec sa terrasse abritée par une tonnelle verdoyante qui offre une jolie vue sur le magnifique petit port et sur la baie de Marseille. Dans l'assiette, des spécialités régionales qui font la part belle aux poissons et fruits de mer, mais aussi quelques viandes, pour ceux qui ne sont pas portés sur les produits de la mer. Pavés de thon, seiches à la plancha font partie de ses spécialités de poissons et fruits de mer. On a goûté un très bon tatin de pommes et foie gras poêlé au jus de viande corsé en entrée, et un poisson frais grillé, une dizaine de poissons au choix, simples et bien cuisinés. Le week-end, le restaurant est bondé, il faut savoir être patient mais fort heureusement l'accueil est sympathique.

■ **HÔTEL LES PIELETTES**
3, Zone d'aménagement concerté Pielettes
✆ 04 91 46 94 94
www.lespielettes.fr
contact@lespielettes.fr

Ouvert toute l'année. 16 chambres. Chambre double de 59 € à 74 € ; chambre triple à partir de 90 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Parking inclus. Wifi. Restauration.
L'hôtel Les Pielettes, c'est un très bon rapport qualité-prix. Il se compose de 16 chambres très modernes climatisées et toutes équipées d'une TV et d'une connexion Wifi. L'hôtel dispose également d'un restaurant-pizzeria. L'établissement est idéalement placé pour les professionnels, à moins de 20 minutes de l'aéroport de Marseille-Provence. Il conviendra aussi aux vacanciers puisqu'il se trouve à proximité des calanques et de la côte bleue.

LA BROUSSE DU ROVE
17, rue Adrien-Isnardon ✆ 04 91 09 92 33
Ouvert 7j/7 de février à octobre de 8h à 12h et de 17h à 19h. Attention pas de carte bleu possible. Compter 1,10 € pour une brousse en petit tube. Autres fromages de brebis dans les 2,50 €.
Cela fait déjà quelques siècles que les brousses du Rove sont moulées dans de petits moules coniques, rien n'a changé, la recette est restée authentique et traditionnelle depuis tout ce temps. Celles d'André sont de loin les meilleures : on raconte que c'est parce qu'il est poète et qu'il berce ses chèvres de jolis contes ! Ce fromager est un des derniers fabricants de véritable brousse du Rove, ce petit caillé de chèvre d'une finesse incomparable à déguster salé aux herbes fines (cerfeuil, ciboulette…) ou sucré avec du miel ou de la confiture. Une Institution ! Evidemment, la production de brousse s'arrête de novembre à janvier, car à cette époque, les chèvres ne produisent plus de lait. Une des dernières fromageries du Rove à produire et vendre ces petites merveilles. Inratable.

Sausset-les-Pins

OFFICE DE TOURISME
16, avenue du Port
✆ 04 42 45 60 65
www.ville-sausset-les-pins.fr
ot.sausset@gmail.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h15 ; le samedi de 9h à 12h.
L'Office municipal du Tourisme de Sausset-les-Pins est bien visible, au début de l'avenue du port, avec 2 parkings à proximité. Il pourra vous renseigner sur les hébergements et restaurants de cette petite citée tranquille. Il vous documentera également sur les diverses plages ainsi que sur les départs de randonnées locales et les activités nautiques.

ALOHA BEACH
Avenue Général-Leclerc
✆ 04 42 80 00 76
Ouvert tous les jours de 9h à 23h. Réservation recommandée. Terrasse.
Aloha ! Bienvenue à Tahiti... non bien sûr à Sausset-les-Pins, mais directement sur la plage, les pieds dans l'eau sur la plage de la Corniche, c'est sympa non ? On vient ici pour apprécier le coucher de soleil à l'heure de l'apéritif mais aussi profiter de ce cadre aux premières loges, relax. Les places sont chères, il vaut mieux réserver. Les prix sont abordables. Salades, bruschettas, pizzas, burgers... simple et efficace. Le Petit Futé a opté pour une daurade grillée, très correcte. Mention spéciale pour l'équipe qui vous reçoit dans la bonne humeur.

LE GUSTÖ PIZZA
Avenue Jean-Moulin
✆ 06 14 89 26 94
Ouvert tous les jours de 18h à 22h. Pizza de 8 € à 13 €. Pas de livraison.
En 2016, Ludovic Bicchierai, pizzaïolo passionné depuis 2002, remporte le titre retentissant de meilleur pizza du monde, dans la catégorie classique aux championnats du monde. Coup de tonnerre, la meilleure pizza du monde se déguste là, dans cette jolie petite ville de Sausset, à quelques encablures de Marseille. Le succès ne se dément pas depuis, armez-vous de patience mais vous ne le regretterez pas. La carte propose un vaste choix, des plus simples aux anchois, fromage, à la mozzarella et au chorizo jusqu'aux plus spéciales à base de tomate ou de crème fraîche : la Curry, la Président, la Gusto, la Madone, la Saussetoise… Des pizzas goûteuses, appétissantes, originales à la pâte croustillante et préparées à base de produits de qualité et frais. La pulpe de tomate et la mozzarella viennent d'Italie, les levains sont faits maison et les farines sans additifs. Un vrai plaisir, sur place (dans le bar voisin) ou à emporter.

L'OCÉAN
Quai du Port ✆ 9 52 34 78 47
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 13,95 €. Le soir, au choix menu entrée + plat ou plat + dessert 23,50 € ou entrée + plat + dessert à 26,95 €. Terrasse.
Sur le joli port de Sausset, les restaurants et les terrasses ne manquent pas. Ce sont tout d'abord les couleurs vives qui attireront votre regard vers l'Océan mais bien évidemment également les ardoises proposant d'alléchantes suggestions du jour. Si la cuisine est (parfois trop) simple, voire un peu maladroite sur certains assaisonnements (le risotto crémeux trop crémeux voir insipide), le rapport qualité – prix est bon et dîner à ce prix sur le port un soir d'été est plutôt rare. Dans l'assiette, quelques doutes sur le fait que tout soit fait maison tout de même. On y passe malgré tout un bon moment et le service est très agréable.

L'ODYSSÉE
34, Avenue Siméon-Gouin
✆ 04 42 44 21 70
https://odyssee-sausset.eatbu.com/
fgege13@hotmail.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Formule déjeuner le plat 16 €, avec dessert 18,50 €. Menu du soir 34 €.
Ce restaurant de cuisine régionale domine le port de Sausset-les-Pins. On vient goûter ici des spécialités du terroir, de plats en sauce charpentée, des poissons ultra-frais, ou bien une bouillabaisse ou une bourride. En entrée la soupe de poissons de roche avec croutons, rouille et emmental. Le poulpe de roche grillé à la crétoise testé par le Petit Futé était délicieux, tout comme le saint-pierre grillé. Le tiramisu du chef en dessert est un incontournable. L'Odyssée propose également des glaces artisanales, avec une grande variété de parfums. L'accueil est vraiment chaleureux, aussi bien au restaurant que côté glacier.

■ **AUBERGE LA FOLIE**
5, route de Saint-Julien ✆ 04 42 06 74 95
www.aubergelafolie.com
aubergelafolie@yahoo.fr
A55, puis D9, prendre direction Martigues sur la D5

11 chambres (suite pour 4 personnes). Chambre double 65 €; chambre triple 85 €; suite 95 €. Demi-pension : simple 85 €, double 53 €, triple 49 €, quadruple 44 € par personne. Restauration du lundi au vendredi midi et soir. Animaux acceptés (5 €). Restauration (menu du jour 15 €. Menu enfant 9 €). Tv satellite.

Pour la petite histoire, cette ancienne ferme appartenant jadis au duc de Caumont et qui se trouvait à l'époque à la sortie du village de Sausset, a accueilli la duchesse de Berry, en avril 1832. Aujourd'hui, situé au calme à moins de 10 minutes du village, de la mer et de ses plages, cet ancien mas rénové propose dix chambres simples, coquettes, confortablement et climatisées. On aime les jolis volets bleus, le palmier planté devant, le sol en tomettes et les meubles provençaux charmants. Les prix sont raisonnables surtout pour les chambres familiales, le petit déjeuner copieux et le personnel très avenant. C'est une bonne étape sur la route de la Côte Bleue doublée d'une bonne table. Au menu : de délicieuses pizzas au feu de bois mais également des plats plus élaborés comme une souris d'agneau et son jus au miel et au thym, des filets de rougets à la tapenade ou encore un dos de cabillaud gratiné à l'aïoli. Idéal pour mettre les pieds sous la table avant de rejoindre sa chambre.

■ **BEST WESTERN PARADOU MÉDITERRANÉE*****
Le Port, Chemin Départemental 49
✆ 04 42 44 76 76 – www.paradou.fr
hotel.paradou@wanadoo.fr
A7, puis A55 direction Fos/Martigues

Accueil 24h/24. 42 chambres (dont 32 avec vue mer). Chambre double à partir de 89 €; chambre triple à partir de 110 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 15 €. Possibilité de forfaits en 1/2 pension et pension complète. 2 chambres adaptées. (Surtout téléphoner pour réserver selon vos besoins spécifiques). Animaux acceptés (10 € / jour). Séminaires. Wifi. Tv satellite.

Sur deux étages, en bordure de la place, l'hôtel se trouve au cœur du vieux village, à seulement deux pas du petit port bordé de commerces estivaux. Trente-deux des quarante-deux chambres de l'établissement sont dotées d'un balcon avec vue sur la mer. Et, toutes sont équipées d'une télévision (TNT, Canal+, Canal+ Séries, Canal+ Cinéma et Beln Sport 1,2,3 et plus de 10 chaînes internationales), d'un téléphone et d'une connexion Internet Wifi. Les séjours en pension et en demi-pension sont également proposés. Leurs prix varient en fonction de la période de l'année. En collaboration avec ses partenaires, l'hôtel propose des séances de soins détente, manucure, mais aussi des cours de plongée, location de VTT… Enfin, rappelons que l'on peut s'y rendre en demi-heure environ après un beau parcours par train le long de la côte bleue depuis Marseille jusqu'à la petite gare de Sausset-les-Pins.

CASSIS ★★★

« Qu a vist Paris, se noun a vist Cassis, n'ai rèn vist ! » Ces vers extraits du poème *Calendal* de Frédéric Mistral sont aujourd'hui la devise de Cassis. Ils signifient « Qui a vu Paris et pas Cassis n'a rien vu » et montrent bien que les Cassidains sont très attachés à leur ville aux multiples atouts.

Cassis est située à 20 km de Marseille et est encadrée à l'ouest par le massif des Calanques et à l'est par les falaises du cap Canaille. Au centre-ville, le petit port de pêche et de plaisance, les nombreux restaurants et cafés qui l'entourent et l'ombre des mûriers confèrent à Cassis une ambiance particulière. Le château qui domine la ville était dans le temps l'une des résidences des seigneurs des Baux-de-Provence. Pour se rendre à Cassis, plusieurs possibilités : la D559, route de la Gineste, l'autoroute A50 en provenance de Marseille ou Toulon ou le TER depuis Marseille Saint-Charles (Arrivée à la gare SNCF à 3,5 km du centre).

■ **OFFICE DE TOURISME**
Oustau Calendal
Quai des Moulins
✆ 08 92 39 01 03
www.ot-cassis.com
info@ot-cassis.com

Qualité Tourisme. Mai / Juin : 9h – 18h30 du lundi au samedi et 09h30 - 12h30 / 15h – 18h les dimanches et jours fériés. Juillet / Août : 9h – 19h du lundi au samedi et 09h30 - 12h30 / 15h – 18h les dimanches et jours fériés. Septembre : 9h – 12h30 / 14h – 18h du lundi au samedi et 10h – 12h30 les dimanches et jours fériés. Octobre : 9h30 - 12h30 / 14h – 18h du lundi au samedi. Novembre : 9h30 - 12h30 / 14h – 17h du lundi au samedi. Février / Mars / Avril : 9h30 - 12h30 / 14h – 18h du lundi au samedi et 10h – 12h30 les dimanches et jours fériés. Décembre / Janvier : 9h30 - 12h30 / 14h – 17h du lundi au samedi et 10h – 12h30 les dimanches et jours fériés. Bureau d'accueil sur la plateforme des Gorguettes d'avril à septembre.

Tel un phare, l'Office de Tourisme et des Congrès de Cassis plonge dans la mer ou presque ! Vous trouverez ici toute la documentation nécessaire pour découvrir les trésors de la ville (restaurants, hôtels, commerces, vignobles et domaines viticoles, le casino et les activités nautiques et familiales, mais surtout les calanques. Vous trouverez tous les renseignements nécessaires sur les excursions en mer, les locations de kayaks et les randonnées.

■ **LE PETIT TRAIN**
7, avenue de la Viguerie
✆ 04 42 01 09 98
www.cpts.fr
contact@cpts.fr

Départ et arrivée : en face de l'Office de Tourisme de Cassis (Esplanade du Général de Gaulle).
Ouvert tous les jours. Départs à 11h15, 12h15, 14h15, 15h15, 16h15, 17h15 et 18h15 en haute saison (du 1er mai au 6 octobre). Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 3 €. Groupe (20 personnes) : 7 €. Visite guidée.
Installez-vous à bord du petit train touristique et laissez-vous guider en toute décontraction à la découverte des charmes de Cassis. Direction les vestiges de Cassis, la prud'homie de pêche, la Calanque de Port-Miou à proximité de la Chapelle Notre-Dame-de-Bon-Voyage... Ce parcours de 45 à 55 minutes avec un arrêt de 10 minutes pour une vue panoramique sur la baie de Cassis et le cap Canaille. Il permettra aux petits et aux grands de visiter Cassis et d'en apprendre plus sur cette ville grâce aux informations délivrées par le guide. Possibilité de privatiser le train pour des mariages ou transferts de groupes dans Cassis. Commentaires en français et en anglais.

Points d'intérêt

GROTTE COSQUER

Son accès est fermé au public, mais une visite virtuelle est proposée.
Découverte en 1985 et déclarée en 1991 au quartier des Affaires maritimes de Marseille par le scaphandrier professionnel Henri Cosquer, cette grotte située au cap Morgiou est accessible par un tunnel long de 175 m dont l'entrée est immergée à 37 mètres de fond. Cette cavité sous-marine est classée aux monuments historiques depuis 1992. Elle abrite plus de 200 œuvres peintes et gravées il y a environ 27 000 et 19 000 ans. Ornée de divers animaux terrestres (chevaux, bisons, aurochs, bouquetins, chamois, cervidés, félins et autres animaux indéterminés), elle compte également des animaux marins (pingouins, phoques, poissons et divers signes pouvant évoquer des méduses ou des poulpes), 55 dessins de mains et traces de doigts (dessinées aussi bien en négatif, au pochoir, qu'en positif, enduites de colorant et appliquées sur la roche), des dizaines de signes géométriques ainsi qu'une gravure exceptionnelle représentant un « homme tué ». Malheureusement inaccessible à la visite car immergée, il est question d'ouvrir un musée intégralement consacré à la grotte et ce dès 2021 à la villa Méditerranée, juste à côté du Mucem à Marseille.

L'EAU DE CASSIS

8, rue Saint-Clair
✆ 04 42 04 25 58
www.leaudecassis.com
contact@leaudecassis.com
Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Visite du musée gratuite. Boutique.
Au rez-de-chaussée d'un immeuble pittoresque du vieux Cassis datant de 1851, ce musée privé du parfum (avec boutique) est une invitation au voyage olfactif. Grâce au savoir-faire ancestral des arômatiseurs du Midi, les effluves délicats sont concoctés sur la base des sept familles : du boisé, du floral, du fruité local mais aussi de l'oriental, etc. La boutique propose une palette de senteurs divines, ainsi que du savon de Marseille traditionnel sans parfum, savon d'Alep, pierre d'Alun... L'Eau de Cassis se décline en eaux de parfum, eaux de Cologne, parfums d'ambiance, bougies, brumes d'oreillers. Ateliers sur réservation (22 rue Agostini) : un atelier savon et un atelier parfum au cours duquel vous pourrez fabriquer votre propre composition de senteurs. Nouveauté 2018 : commandez directement en ligne sur le e-Shop. Le savoir-faire et la réputation désormais établie de l'eau de Cassis, à retrouver dans son écrin originel.

Autres adresses : 1 rue Pythéas 13001 Marseille • 2 place Baragnon 13260 Cassis • 23 avenue Agostini 13260 Cassis • 32 rue Amiral de Grasse 06130 Grasse

MUSÉE MÉDITERRANÉEN ATP

Place Baragnon
✆ 04 42 18 36 78
www.musees-mediterranee.org
musee@cassis.fr
Basse saison : ouvert du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit. Visite guidée 3,50 €. Boutique. Conférences, animations, expositions temporaires.
Chaque année, le musée municipal méditerranéen de Cassis, propose un programme d'animations et d'expositions très variées. Installé dans un ancien presbytère (début du XVIIe siècle), le musée séduira les amateurs de jolies toiles de l'école provençale mais aussi de fouilles archéologiques sous marines. Le musée participe aux manifestations nationales, journée des métiers, journée de l'archéologie, et journées européennes du patrimoine.

Les calanques en bateau

Les Calanques... Un passage quasi obligatoire lorsque l'on vient dans la région et à Cassis encore plus puisque la ville est située en plein cœur du parc National des Calanques. Une fois embarqué sur l'un des 15 bateaux du GIE des bateliers cassidains, la vue sur le cap Canaille, la plus haute falaise d'Europe est exceptionnelle, tout comme sur les différentes calanques dont la couleur diaphane des falaises s'accommode si bien avec le bleu turquoise de la mer. Quatre circuits, adaptés à toutes les envies et à toutes les bourses, sont proposés. Les plus longs durent 1 heure 50 et les plus courts 45 minutes. Les tarifs varient en fonction de la formule choisie de 16 € à 28 € pour les adultes et de 9,50 € à 19 € pour les enfants de 4 à 10 ans. Les tout-petits, de moins de 5 ans, pourront monter à bord pour 1 € seulement quelque soit le parcours.

Renseignements : www.cassis-calanques.com ou au Tél. 06 86 55 86 70. Espèces, CB, chèques vacances. Accessibles aux personnes en situation de handicap. Animaux de compagnie acceptés.

Les vins de Cassis, une AOC depuis 1936

Les vignerons de Cassis, doyens des crus de Provence, perpétuent un savoir-faire ancien dans un lieu atypique : un petit port de pêche, une topographie encaissée, des pentes abruptes à flanc de falaise, la roche et des étés chauds et secs ! Un terroir adapté à la culture de la vigne, surtout pour le vin blanc. Les vignerons cassidens ont adapté leurs cépages pour donner une identité à leurs vins caractérisée par une minéralité apportée par les roches calcaires, une salinité subtile déposée par les vents marins. Un vignoble particulièrement adapté à la production de vins blancs, les vins blancs de référence du Sud-Est de la France ! Dans le verre, une robe jaune clair aux reflets lumineux. Ils exhalent leur doux parfum d'agrumes et leurs fleurs blanches, rehaussé par des notes minérales et iodées. Les arômes se sont même complexifiés sur une note générale de miel. La bouche, ronde et vive, laisse éclore une fraîcheur intense et un bel équilibre, caractéristiques des vins de Cassis. De vins qui accompagneront à la perfection du poisson grillé, des coquillages, la fameuse bouillabaisse et autres anchoïades et aïoli.

Les domaines : clos d'Albizzi, Domaine du Bagnol, château Barbanau, Domaine La Dona Tigana, Domaine de la Ferme Blanche, Domaine Cassis Bodin, château de Fontcreuse, Domaine du Paternel, Domaine des Quatre Vents, Domaine Saint-Louis, clos Sainte-Magdeleine, Domaine Couronne de Charlemagne.

PLAGE DE LA GRANDE MER

Baignade surveillée de 9h à 19h les week-ends et jours fériés, du 12 mai au 10 juin, tous les jours du 15 juin au 16 septembre et les week-ends jusqu'à la fin septembre. Restauration. Accès handicapés. Animaux non autorisés.

La plage de la Grande Mer de Cassis est la plus grande de la ville, aménagée pour la baignade jusqu'à 150 m du rivage. Elle est très centrale, située au pied du château et s'étend sur 200 m. Cette plage publique de sable et de galets a de nombreux atouts : parking, accès handicapés, douches, WC, restaurants, location de bateaux à pédales, de kayak et de planches à voile... Très populaire, elle est prisée par les baigneurs la journée et par les promeneurs en soirée. Il est parfois difficile de s'y faire une place, surtout en été. Pour éviter d'avoir votre serviette collée à celle de votre voisin, venez le matin ou en fin de journée. Notez que l'eau est toujours plus fraîche ici qu'ailleurs. Sur la gauche de cette plage, on peut emprunter la promenade des Lombards qui permet de rejoindre une petite plage sauvage à proximité du stade du Pignier. Pour plus de confort, il est possible de louer un transat au Grand Large ou au Bada, les deux aires privées installées sur la plage de la Grande Mer.

PLAGE DU BESTOUAN

A 10 minutes à pied du centre-ville.

A noter que la baignade est surveillée de 9h à 19h les week-ends et jours fériés, du 12 mai au 10 juin, tous les jours du 15 juin au 16 septembre et les week-ends jusqu'à la fin septembre.

La plage du Bestouan est une plage de galets étroite de moins de 100 mètres de long. Elle offre une vue époustouflante sur le cap Canaille. Elle plaira à ceux qui aiment lézarder comme aux amateurs de beaux paysages. C'est la seconde plus proche du centre-ville après celle de la Grande-Mer. Pour y accéder, rien de plus simple : longez simplement la rive Nord du port puis l'avenue Ganteaume. Ceux qui recherchent des fonds pour la plongée sous-marine ou la nage avec palmes, masque et tuba seront comblés. Un grand nombre d'aménagements ont été faits : buvettes-snacks, poste de secours, douches, toilettes… Deux aires privées, le Same Same Beach et Le Bestouan – P.A.M. proposent restauration et transats à la location.

Le couvert

ANGELINA
7, avenue Victor-Hugo
✆ 04 42 01 89 27
www.restaurant-angelina-cassis.com
restaurant-angelina@orange.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 37 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 19 € (plat et dessert). Vin au verre. Terrasse.

La réputation du restaurant Chez Angelina, n'est plus à faire ! Son propriétaire et chef cuisinier, Jean Marchal, a commencé apprenti dans la célèbre Hostellerie de la Fuste près de Manosque, il est passé chez Pétrossian puis par le célèbre Carré des Feuillants à Paris. Aujourd'hui et depuis quelques années déjà, le chef propose une cuisine tonique, vive, travaillée et pleine de saveurs en plein cœur du petit village de Cassis. On apprécie le concept des plats traditions servis pour 2 à 4 personnes, à l'image de l'épaule d'agneau confite. Lors de notre passage, nous avons pris place dans le patio intérieur (insoupçonnable depuis l'extérieur), nous régalant d'une soupe de poisson, servie à table dans la casserole encore fumante, avec la possibilité d'une deuxième tournée ! Croûton et rouille maison... Un sans faute pour 13 € seulement. Que dire de notre filet de canette au combawa ? Cuisson parfaite, morceaux généreux et accompagnements savoureux. Savoureux également les petits pains maison et le mille-feuille vanille et sorbet framboise. Tout est original et tout est bon, avec un rapport qualité-prix à souligner ! La carte des vins est variée,

de nombreuses régions sont représentées (Provence, Languedoc-Roussillon, Beaujolais, Rhône...). Une adresse encore et toujours très vivement recommandée par le Petit Futé.

À TABLE
7, rue du Docteur-Séverin-Icard
✆ 04 42 73 27 51
www.atablecassis.com
contact@atablecassis.com
Ouvert tous jours midi et soir en juillet et août sauf le mercredi. Basse saison : fermé le mardi soir et le mercredi. Privatisation possible jusqu'à 45 couverts et jusqu'à 90 couverts dès le mois de mai. Menu unique à 29 €. Ticket moyen : 22 € le midi et 35 € le soir. Menu enfant : 10 €. Chèque restaurant le midi seulement en semaine. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Terrasse.
À Table ! Installez-vous et préparez-vous à déguster une cuisine de marché concoctée avec des produits frais et nobles, préparés à la minute. C'est la raison pour laquelle la carte change en fonction des saisons. Laissez vous tenter en entrée par un ceviche de poisson au citron vert, coriandre et gingembre. Puis succombez à un filet de daurade rôti au thym et sa sauce vierge. Dans le verre, des vins de Provence et de Cassis bien sûr ! La décoration est soignée, la terrasse extérieure dans une petite rue piétonne entre ombre et soleil est des plus agréables à la belle saison. De plus, le restaurant s'est doté d'une salle supplémentaire pour les jours pluvieux. L'accueil y est chaleureux et les prix très corrects pour la qualité des mets servis.

L'ATELIER GASTRONOMIQUE
24, rue de l'Arène
✆ 04 42 71 84 72
www.latelier-gastronomique.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 18h30. Carte : 20 € environ.
Un concept unique sur Cassis avec la pétillante Sonia à la baguette ! Restaurant, épicerie fine, caviste, fromagerie, charcutier, traiteur, salon de thé... Vous ne rêvez pas, l'Atelier Gastronomique c'est tout ça à la fois et on en redemande. À découvrir sans plus attendre et sans se ruiner. Mention spéciale pour le sandwich sur-mesure à composer soi-même avec fromage frais, charcuterie et condiment !

LE BONAPARTE
14, rue du Général-Bonaparte
✆ 04 42 01 80 84
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Fermé le dimanche soir d'octobre à mars. Menus de 21 € à 50 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 13,50 € (plat, dessert, café. Hors jours fériés). Terrasse.
Niché dans une petite rue piétonne de Cassis, à l'abri du tumulte du port, le Bonaparte doit son nom à Napoléon lui-même, qui séjourna dans la même rue le 10 février 1794. Une décoration typique d'une table provençale. Le patron Jean-Marie n'est pas avare en petites attentions pour ses clients. Un restaurant à la cuisine sans chichi pour se régaler avec quelques huitres, un poisson grillé, un homard bleu du vivier, une bouillabaisse (sur commande), ou une selle d'agneau au romarin. Jolie carte des vins avec du Cassis, mais pas que… Laissez-vous inspirer.

LE CALENDAL
3, rue Bremond
Ouvert du mardi au dimanche le soir. Réservation impérative. Menus de 21 € à 35 €. Carte : 38 € environ. Menu enfant : 13 €. CB non acceptée. Terrasse.
31 ans que le Calendal régale Cassidains et touristes avec une cuisine méridionale, composée de spécialités : soupe de poissons, salade de poulpe, mais surtout le fameux tian Calendal (bouillabaisse à l'ancienne). Une carte élaborée à partir de produits frais avec des légumes d'antan et bio. Excellent rapport qualité-prix pour le menu premier prix (entrée, plat, dessert). Côté vin, le sud est à l'honneur (Cassis, Coteaux-d'Aix, Côtes-de-Provence). Une adresse incontournable à privilégier pour un dîner en terrasse.

LE CHAUDRON
4, rue Adolphe-Thiers
✆ 04 42 01 74 18
Qualité Tourisme. Fermé de novembre à février. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi le soir ; le week-end le midi. Haute saison : du mercredi au lundi le soir. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 36 € (entrée + plat + dessert). Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Reconnu Restaurant de Qualité par le Collège culinaire de France. Terrasse.
Une seule et même famille aux commandes de l'établissement depuis 1970 ! Chaque saison, la belle histoire se répète comme par enchantement et le plébiscite cassiden perdure. Du sérieux au service et en cuisine. Tous les plats sont maison, avec une trame provençales à base de produits frais et de qualité. Confortablement installés sur la jolie terrasse, vous vous régalerez de recettes locales, sans fioriture : soupe de poissons de roche, calamars frits à la provençale, poisson rôti ou quelques belles pièces de viande. Pour les vins, une carte d'une quarantaine de références avec une sélection de vins de la région, Cassis, Bandol, Côtes de Provence. Une adresse vivement recommandée par le Petit Futé !

LE CLOS DES ARÔMES
10, rue Abbé-Paul-Mouton
✆ 04 42 01 71 84
www.leclosdesaromes.fr
closdesaromes@orange.fr
Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h. Service salon de thé de 14h à 18h. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 39 €. Plats à la carte de 15 à 35 €. Pizza au feu de bois 7 à 14 €. Formule : 15 €. Bouillabaisse : 52 € par personne (minimum 2 personnes). Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Voiturier.
Charmant hôtel-restaurant située en plein centre de Cassis à deux pas du port. Installez-vous en salle ou en terrasse si le temps le permet, et laissez-vous tenter par l'une des spécialités de la maison : la daube à l'ancienne, le cabillaud en pissaladière, la bouillabaisse (sur commande), les calamars à la provençale… Sans oublier les très bons desserts. Service accueillant, un peu pressé en pleine saison.

CHEZ GILBERT
19, quai des Baux
✆ 04 42 01 71 36
www.chezgilbert.net
Ouvert toute l'année. Basse saison : fermé mardi et mercredi. Haute saison : fermé mercredi. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 40 € (entrée + plat + dessert). Carte : 65 € environ. Menu enfant : 12 €. Terrasse.
Chez Gilbert est un restaurant à la vue panoramique imprenable sur le port de Cassis, depuis la salle à l'étage. Des assiettes concoctées dans les règles de l'art provençal. A commencer par la bouillabaisse : les quatre poissons sont présentés sur un torpilleur et découpés sous l'œil des clients. La rouille, le bouillon et les croutons sont servis à l'assiette à volonté. Chez Gilbert a d'autres spécialités affriolantes : pressé de rougets barbet, gambas sauvages à la plancha, dos de lieu rôti à la fleur de sel marin, linguines et palourdes à la coriandre fraîche, pigeonneau royal au foie gras, avec sa cuisse laquée au miel de lavande, crosnes rôtis et dôme d'épinard frais… Le choix sera cornélien. Le menu à 32 euros (le moins cher) est déjà d'un excellent rapport qualité-prix. La carte des vins est tout aussi noble et onéreuse, piochant principalement dans les crus les plus raffinés des domaines de la région.

L'ESCALIER
4, rue Frédéric-Mistral
✆ 04 42 32 33 80
www.restaurantlescaliercassis.fr
restolescalier@orange.fr
Ouvert tous les soirs en saison, sauf le jeudi hors saison. Fermé de décembre à mi-janvier. Réservation recommandée. Menus de 23,50 € à 33,50 €. Menu enfant : 10 €. Accueil des groupes (grande salle au premier étage d'une capacité de 30 personnes). Terrasse.
Dans une petite rue en pente, Muriel et Lionel vous accueillent à L'Escalier. Une cuisine douce comme le soleil de Cassis, confectionnée à partir de produits frais et de saison. On aime le tartare de poisson en entrée, le filet de turbot poêlé aux morilles à suivre, pour terminer sur une crème brûlée au chocolat ! Les amateurs de viandes trouveront de quoi combler leurs envies : filet de bœuf et magret de canard. Mais la spécialité reste le poêlon de l'Escalier (soupe de poissons, filet de rouget, filet de saint-pierre, moules, pommes de terre, rouille et croutons). À découvrir lors de votre passage à Cassis.

MONSIEUR BRUN
2, quai Calendal
✆ 04 42 01 82 66
mrbrun-cassis@orange.fr
Ouvert tous les jours de 8h à 2h. Petits déjeuners complets à partir de 11,60 €. Plateaux et Panachés à partir de 24 €. À partir de 11 € les 6 huitres. Oursins de Cassis en saison à partir de 10 € les 6.
Tout de rouge vêtu, Monsieur Brun fait face au Cap Canaille et au petit port de pêche de Cassis. Du petit-déjeuner au dîner, l'adresse impose son style. Nombre de locaux viennent également s'y installer pour l'heure de l'apéro qui se termine souvent par un plateau de coquillages en saison et un vin blanc de Cassis. Huîtres, oursins, palourdes, crevettes, bulots et autres moules... On en redemande encore et encore avec l'excellente mayonnaise maison. L'établissement s'est agrandi : désormais la belle et grande terrasse est protégée l'hiver, avec des champignons chauffants pour un confort ultime. Une adresse recommandée par le Petit Futé !

NINO
1, quai Barthélemy
✆ 04 42 01 74 32
www.nino-cassis.com
ninocassis@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 34 €. Carte : 60 € environ. Vin au verre. Terrasse.
L'établissement a ouvert ses portes en 1962 ! C'est une institution à Cassis avec une aura qui dépasse les frontières. Au menu : moules provençales, spaghettis au pistou, gigot de lotte vapeur, rougets, dorades grillées, bouillabaisse… Avec une cuisine ouverte pour apprécier le travail de la brigade. Nino reste une valeur sûre du port de Cassis, avec des prix en adéquation avec la qualité des mets, l'emplacement et la réputation de la maison.

LA NONNA D'ORO
15, quai Jean-Jacques-Barthélémy
✆ 06 99 46 51 84
Ouvert toute l'année. Fermé le lundi et le mardi (de novembre à janvier). Fermé le lundi (de février à octobre). Réservation recommandée. Menus de 25 € à 29 € (uniquement le soir en saison). Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 18 € (suggestion du jour + dessert). Accueil des groupes. Terrasse.
Voilà une bonne surprise au bout du port ! La Nonna D'Oro fait dans la cuisine méditerranéenne (poisson grillé, gambas au pastis) à tendance italienne (risotto, ravioli, caponata), ne négligeant pas les grands classiques que sont la sole meunière ou le filet de bœuf. À ne pas rater, le cabillaud au citron confit et miel, plat signature de la maison. Toujours bien accueilli par Florent, le capitaine des lieux, on s'installe en terrasse prés du quai, ou l'on prend de la hauteur dans la salle à l'étage (climatisée) avec vue dégagée sur le château et le cap Canaille. Une adresse à tout point de vue intéressante.

L'OUSTAU DE LA MAR
20, quai des Baux
✆ 04 42 01 78 22
loustaudelamar@gmail.com
Ouvert du samedi au mercredi le midi et le soir ; le vendredi soir. Menu unique à 33 €. Carte : 50 € environ.
Le Petit Futé a testé ce restaurant avec un déjeuner en terrasse sur le port de Cassis. L'accueil est irréprochable, le service est soigné et les plats sont délicieux. Dans l'assiette, loup, dorade, maquereau de Cassis, soupe de poisson ou gambas en persillade. L'établissement est estampillé « Restaurant de Qualité » par le Collège Culinaire de France. Pensez à réserver !

POISSONNERIE LAURENT
5, quai Jean-Jacques-Barthélémy
✆ 04 42 01 71 56
Fermé en décembre et janvier. De novembre à fin mars ouvert uniquement le midi. En saison fermé le lundi et le jeudi midi. Réservation impérative. Menus de 19,90 €

à 39,90 €. A la carte à partir de 24 €. Terrasse. Vente à emporter.
Dans la famille Laurent, les produits de la mer sont une religion. On les pêche, on les cuisine, on les respecte depuis 1880. Ici le produit est roi, les garnitures simples et goûteuses, l'ambiance toute méridionale. Au menu : soupe de poissons, daurade, pêche du jour, friture, maquereau… En spécialité, les tartares de saumon ou de rascasse aux multiples déclinaisons, mais aussi des gambas, des Saint-Jacques, des soles meunières… Une belle adresse dotée d'une vue privilégiée sur les barques typiques de pêcheurs du port. Une adresse chérie des locaux qui surnomment le patron « soupe », en raison de l'excellente soupe de poissons que cuisinait son père et perpétuée aujourd'hui par lui-même.

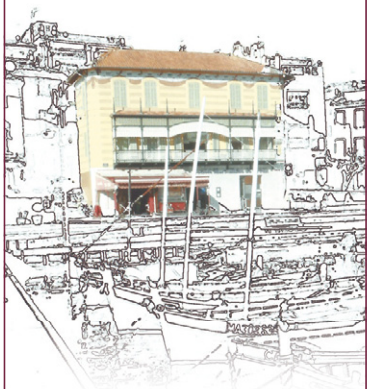
CHEZ POULETTE
Place Montmorin
✆ 04 42 71 80 39
Juillet et août : ouvert 7j/7. Ouvert le soir. Plat du jour : 15 €.
Chez Poulette est un très sympathique petit restaurant situé près de la grande plage, derrière la grande place centrale et à côté du manège. Patricia vous accueille tout sourire et propose une petite sélection de plats d'ici et d'ailleurs faits maison. Ce jour là, Chez Poulette proposait un plat du jour très apprécié : calamars et écrasé de pommes de terre. Les calamars frits ou en persillade que vous retrouverez servis dans des cornets le soir à l'heure de l'apéro ! A noter également, un fameux Bo-Bun fait maison ! Une adresse recommandé par le Petit Futé !

LA PRESQU'ÎLE
Quartier Port-Miou, Plage bleue
✆ 04 42 01 03 77
www.restaurant-la-presquile.fr
restaurantlapresquile@wanadoo.fr
Fermé de mi-novembre à mi-février. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 65 € à 88 €. Menu enfant : 20 €. Formule du midi : 39 € (en semaine). Chèques non acceptés. American Express. Terrasse. Salons pouvant accueillir des réceptions de 50 à 250 personnes.
Un cadre enchanteur face à l'immensité bleutée de la Méditerranée, entre le massif des Calanques et la baie de Cassis, venez à la rencontre des inspirations de la cuisine du chef Ringo Schulz. La carte varie selon la saison et la pêche du jour (maigre, sériole, loup). On se laissera séduire par l'entrée signature du chef, l'œuf berlinois (mollet sur un cremeux de moutarde à l'ancienne, betterave et caviar d'Aquitaine). A suivre : le turbot, confiture d'orange aux baies Timur, kumquat, citron caviar, jus à la cardamome ; terriblement juste. Ne repartez pas sans vous délecter d'un des somptueux desserts de la chef pâtissière Tara Auer. De la modernité, du dynamisme, pour un établissement ouvert depuis 1978 !

LES SAVEURS LATINES
3, rue Docteur-Séverin-Icard
✆ 04 42 72 21 24
Fermé du 15 décembre au 9 février. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : du jeudi au mardi le midi et le soir. Menus de 18 € à 33 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Chèque Vacances. Terrasse.
Ici, c'est la cuisine corse qui est à l'honneur. Alors, si vous aimez la coppa, les cannellonis au bruccio, le figatelli grillé, les desserts à la farine de châtaigne, le miel du maquis et le fiadone, cet établissement est fait pour vous. Une adresse recommandée par le Petit Futé.

LA STAZIONE
39, avenue Victor-Hugo
✆ 04 42 01 16 60
http://lastazione-cassis.com/
Ouvert tous les jours le soir ; du vendredi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Pizza à emporter partir de 10 €. Suggestions du jour à partir de 14 €. Terrasse. Vente à emporter.
Ambiance bistrot chic pour un véritable restaurant italien, devenu en 10 ans une des meilleures adresses transalpines de la ville. Situé à proximité de la fontaine des Quatre Nations, La Stazione saura vous ravir. Antipasti, pâtes (macaronade, gnocchis aux cèpes, risotto), pizzas... Chaque plat qui sort de la cuisine ouverte de La Stazione est un régal pour les yeux et un délice pour les papilles. Ajoutez à cela une belle carte des vins, un accueil chaleureux et un rapport qualité-prix tout à fait honorable. Une adresse toujours recommandée par le Petit Futé. Testez également l'Epicerie de La Stazione (rue Xavier-d'Authier), pour prolonger votre voyage en Italie.

Autre adresse : Rue Xavier-d'Authier, 13260 Cassis

Monsieur Brun
Cassis

2, quai Calendal
13260 Cassis
04 42 01 82 66
mrbrun-cassis@orange.fr

LA VIEILLE AUBERGE
14, quai Jean-Jacques-Barthélémy
✆ 04 42 01 73 54
www.restaurantvieilleaubergecassis.com
Ouvert toute l'année. Fermeture la 2e semaine de janvier à mi-février. Du jeudi au mardi le midi et le soir. Menus de 24 € à 32 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 8 €. Poisson du jour : 16 €. Terrasse.
Cette table idéalement située sur le Port de Cassis est tenue par la même famille depuis 1978, qui se transmet les secrets d'une cuisine régionale de génération en génération. En terrasse au soleil, ou sous un auvent fermé avec de grandes baies vitrées, la vue est magnifique ! La salle a des allures d'auberge à l'ancienne avec ses tons chauds et ses poutres apparentes. En entrée, optez pour la soupe de poissons ou les noix de St Jacques crues marinées, un vrai délice. A suivre, côté mer : pavé de thon en croûte aux herbes, médaillon de lotte aux poireaux ou loup grillé au fenouil... Côté terroir les fameux pieds paquets à la Provençale ou l'escalope de veau sauce archiduc. Côté desserts, nougat glacé, pomme en chaud-froid... Du fait maison à un prix tout à fait raisonnable, on recommande !

LA VILLA MADIE
Avenue de Revestel
Anse de Corton
✆ 04 96 18 00 00
www.lavillamadie.com
contact@lavillamadie.com
♿
Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. La brasserie du Corton est elle ouverte le mardi midi mais fermée le dimanche. Réservation recommandée. Menus de 95 € à 215 €. Carte : 130 € environ. Formule du midi : 32 € (à la Brasserie du Corton). American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Parking privé selon disponibilités. Les animaux ne sont pas admis.
La Villa Madie est un lieu magique ! Le restaurant gastronomique deux étoiles emblématique de l'anse du Corton, dominant la plage et la mer et offrant ainsi une vue sublime, au pied du cap Canaille. Dans l'assiette de la Villa Madie, Dimitri Droisneau, gratifié de deux étoiles au Guide Michelin, propose des mets raffinés : homard bleu, pigeon royal, Saint-Jacques normandes, ris de veau de lait sous la mère, langoustines, turbot... Une très belle table qui allie gastronomie et cadre idyllique ! Pour le déjeuner, du lundi au vendredi, optez pour la Brasserie du Corton, totalement rénovée en janvier 2017. Une des plus belles tables de la région, assurément.

Le gîte

BEST WESTERN LA RADE***
1, avenue des Dardanelles
✆ 04 42 01 02 97
www.bestwestern-cassis.com
larade@hotel-cassis.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 29 chambres. Chambre double de 95 € à 209 € ; suite de 199 € à 309 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 15 €. Parking (gratuit selon disponibilités). American Express, Chèque Vacances. Animaux non admis. Séminaires. Service de ménage. Restauration (snacking dans le hall ou en chambre). Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant.
Un hôtel 3 étoiles avec prestations de luxe à prix abordable pour les chambres les plus simples. Son point fort : ces infrastructures et son emplacement. Depuis sa superbe piscine-solarium chauffée, rehaussée d'une terrasse, vous embrasserez une vue époustouflante : les fameuses calanques de Cassis, le réputé vignoble, le petit port de pêche poétique. Pour ne rien gâcher, on trouve aussi un bain à remous ! Les chambres sont calmes et confortables avec du plancher stratifié confortable et du mobilier moderne (insonorisées, climatisées, téléphone direct, TV satellite, accès wifi). Les tons blancs et gris sont relevés de touches de couleurs gaies. Le petit déjeuner buffet est délicieux. De plus, le parking est vraiment pratique en pleine saison.

HÔTEL CASSITEL**
3, place Georges-Clemenceau
✆ 04 42 01 83 44
www.cassitel.com
cassitel@hotel-cassis.com
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 32 chambres. Chambre double de 59 € à 139 € ; suite de 115 € à 150 €. Petit déjeuner buffet : 9,90 € (offert aux enfants de moins de 12 ans). Lit supplémentaire : 13 € (gratuit pour les lits bébés). Parking fermé (12 €). American Express. Animaux non admis. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.
Récemment rénové, l'hôtel Cassitel bénéficie d'un emplacement privilégié face au port et la plage, au cœur de Cassis. Il offre 32 chambres de bon confort (climatisation, tv écran plat, wifi) avec une literie de qualité. Vous pourrez opter pour une chambre avec vue mer ou pour les adeptes d'un calme relatif, une chambre avec vue côté village. Pour les familles, l'établissement dispose de chambres communicantes. Accueil très professionnel.

HÔTEL DE FRANCE LE MAGUY
Impasse du Coulet
Avenue du Revestel
✆ 04 42 01 72 21
www.hoteldefrancemaguy.com
hoteldefrancemaguy@gmail.com

Fermé du 15 novembre à février. Accueil 24h/24. De 70 € à 180 € ; studio / appartement de 110 € à 160 €. Petit déjeuner : 10 €. Villa Eden Rock à partir de : 110 €/nuit (minimum 3 nuits) et 1 000 €/semaine. Haute saison : 180 €/nuit (minimum 3 nuits) et 1 500 €/semaine. Animaux acceptés (sur demande). Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Bain bouillonnant. Parking privé, sécurisé : 15 €. Transport hôtel-gare de Cassis gratuit (selon horaires).

Du changement en 2018 à l'hôtel Maguy avec une rénovation complète d'une partie des chambres pour un accueil des clients toujours aux petits soins ! Situé au calme, en hauteur, l'établissement bénéficie d'une vue dégagée sur le village. Il est aussi à 5 minutes à pied de la plage de l'Arène et à seulement 10 minutes du port de Cassis. Franck et Sabrina vous reçoivent comme des amis. Il propose également des appartements du studio au T4 au seine la Villa Eden Rock avec piscine, bain à remous, TV, wi-fi, climatisation, sèche-cheveux et terrasse privative. Une adresse recommandée par ses clients et par le Petit Futé.

LE JARDIN D'ÉMILE
23, avenue de l'Amiral-Ganteaume
✆ 04 42 01 80 55
www.lejardindemile.fr
info@lejardindemile.fr

Accueil de 14h à 21h. 7 chambres. Chambre double de 89 € à 159 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking inclus. Lit bébé gratuit. Animaux acceptés (8 €). Wifi gratuit. Restauration (ouvert toute l'année le soir sauf le dimanche ainsi que le midi les week-ends et jours fériés).

Vous aimez les couleurs ? Cet endroit est fait pour vous. Le Jardin d'Emile est un charmant hôtel situé à 400 m du port, face à la plage du Bestouan au départ du chemin des Calanques. Les chambres sont décorées avec goût et changent au fil des saisons. L'hiver, elles sont équipées d'épais rideaux, de coussins et d'édredons en velours. L'été, le lin remplace le velours dans des couleurs acidulées. Lorsque les beaux jours sont là, profitez de sa plage privée pour faire bronzette. La saison d'avril à octobre se prête à siroter un cocktail sur les banquettes du bar en dégustant des assiettes de délicieuses tapas. Le menu du restaurant (ouvert le soir) est élaboré chaque jour avec les produits du marché au milieu des palmiers du jardin. Un régal à tout point de vue !

VILLA CALANCO
5, avenue des Calanques
✆ 06 84 96 11 07
www.villacalanco.com
villacalanco@orange.fr

Ouvert toute l'année. De 1 500 € à 1 800 € la semaine selon saison. 4 appartements de 85m² pour 2 à 4 personnes. Taxe de séjour 2 € par jour / pers. (gratuit – de 18 ans). Wifi gratuit. Service de ménage. Salon de jardin, sèche-linge, lave-vaisselle. Tv satellite.

Un bel immeuble posé au pied de la mer, à seulement 100 mètres de la plage du Bestouan. Une décoration chic, des chambres modernes, confortables et lumineuses, et surtout de belles terrasses de 45 m² avec une vue époustouflante sur le cap Canaille, au raz des flots. Quatre appartements de 85 m², de 2 ou 5 personnes, tous équipés d'une cuisine intégrée, d'un salon avenant, d'une belle salle de bains et d'une ou deux chambres. Certains détails sont très appréciables : climatisation réversible, mobilier de qualité, parking privé fermé… Une fois que vous aurez posé vos valises ici, vous en repartirez difficilement. Accueil chaleureux de Stéphanie.

Chambres d'hôtes

LA DEMEURE INSOUPÇONNÉE
21, montée de la Chapelle
✆ 06 31 10 73 12
www.la-demeure-insoupconnee-cassis.com
lademeureinsoupconnee@gmail.com

Clévacances (4 clés). Ouvert toute l'année. 5 chambres (supplément de 20 € pour les séjours d'une seule nuit). Chambre double de 130 € à 200 € la nuit, de 780 € à 1 330 € la semaine ; studio / appartement de 130 € à 170 € la nuit, de 780 € à 1 120 € la semaine. Petit déjeuner inclus (10 € pour les résidents des gîtes). Connexion Internet gratuite. Service de ménage.

Au calme, on ne soupçonne guère cette magnifique demeure qui offre une vue imprenable sur la mer et le Cap Canaille. Julie et Jean-Claude, les propriétaires, ont soigné la décoration de leurs trois chambres et de leurs deux gîtes : murs en pierre, lit à baldaquin, dressing, terrasse privative, baignoire balnéo... Très spacieux, tous ces logements disposent d'une vue splendide. Les deux gîtes peuvent être occupés par 2, 3 ou 4 personnes. L'idéal pour un séjour reposant ou pour se détendre grâce à diverses activités proposées aux alentours de la demeure insoupçonnée. Et si vous n'avez pas envie de vadrouiller, vous pourrez passer vos journées autour de la piscine de l'établissement.

LA GARRIGUE
22, impasse des Brayes
✆ 06 51 97 07 92
www.lagarriguecassis.com
lagarrigue.cassis@gmail.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 79 € à 159 € ; chambre triple de 109 € à 189 € ; studio / appartement de 95 € à 225 €. Petit déjeuner : 8 € (pour le gîte ou le studio uniquement – inclus pour les chambres). Connexion Internet. Restauration (pique nique sur demande – 7.5 € / personne). Service de navette depuis la gare de Cassis. Pas de tv. Excursions (location de VTT électricques. Visite des Calanques. Voile. Service de baby-sitting).

La Garrigue propose 5 chambres d'hôtes, un studio et un gîte. Les logements ont tous été décorés dans le style provençal et donnent sur un jardin calme avec piscine ensoleillée et vue sur le parc. L'idéal pour se reposer tout en étant à moins d'un km du très touristique village de Cassis. Jennifer est une véritable amoureuse de son pays et de la nature, pas de climatisation mais des ventilateurs et pas de télévision. En revanche, la convivialité est le maître mot de la maison, dans le jardin ou au bord de la piscine, avec un petit rosé bien frais, elle va même jusqu'à vous accompagner, si vous le souhaitez, pour une randonnée aux alentours. Le plus : des réductions sont appliquées pour les longs séjours (hors vacances scolaires). Parking gratuit.

MAISON N° 9
9, rue Docteur-Yves-Bourdes
Quartier Les Janots
✆ 06 66 04 78 81
www.maison9.net
contact@maison9.net

Fermé du 1er novembre au 31 mars. Réservation minimale : 2 nuits. 4 suites. Chambre double de 295 € à 310 € la nuit, de 1 975 € à 2 080 € la semaine. Petit déjeuner inclus. Parking. CB non acceptée. Les animaux ne sont pas admis.
Au cœur du vignoble des Janots, à 10 min à pied du port, en surplomb de la mer, cette ancienne ferme viticole du XIXe siècle, a été superbement restaurée. C'est aujourd'hui une demeure de charme et de prestige qui offre aux hôtes quatre suites indépendantes de grand confort et de grande classe, chacune avec sa terrasse. La décoration a été particulièrement soignée. Les matériaux utilisés sont nobles (bois, tuiles et carrelages provençaux, pierre, argile) et font de cet établissement un endroit très chic. Le petit déjeuner, à base de produits frais de pays, est servi sur la grande terrasse commune. Les hôtes profitent de la piscine à débordement, d'un parc sous les pins, les chênes et les platanes, cigales en fond sonore, senteurs de lavande et de garrigue en prime. A deux pas : la mer, le cap Canaille et les calanques... Le rêve provençal.

VILLA ANDREA
5, impasse du Pigeonnier
✆ 06 24 73 57 90
www.villa-andrea.fr
info@villa-andrea.fr

Ouvert toute l'année. 4 chambres (dont une suite). Chambre double de 120 € à 195 € ; suite de 140 € à 200 €. Petit déjeuner inclus.
Depuis 2015, Catherine et Peter accueillent leurs hôtes dans cette magnifique villa de style provençale, située dans les hauteurs de Cassis, au cœur de la campagne cassidaine. Le salon et les terrasses privatives offrent un panorama à couper le souffle sur l'immensité de la Méditerranée. Les 3 chambres sont toutes aménagées avec soins, selon une thématique. La suite solaire se pare de jaune et permet d'accueillir jusqu'à 3 personnes. Selon la saison, vous apprécierez plonger dans la piscine à débordement ou vous réchauffer auprès de la cheminée. La Villa Andrea n'attend que vous !

Campings

CAMPING LES CIGALES**
43, avenue de la Marne
✆ 04 42 01 07 34
www.campingcassis.com
Autoroute A 50 sortie Cassis puis D 559.

Ouvert du 15 mars au 15 novembre. Sans réservation. Accueil de 8h à 13h et de 15h15 à 20h. En juillet-août, accueil de 8h à 23h. 250 emplacements. Emplacement à partir de 6 €. Tarif journalier par personne : 8,78 €. Pour les enfants de moins de 7 ans : 3 €. Electricité : 3 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (1,30 € par jour). Wifi gratuit.
Un modeste camping deux étoiles, le seul de la commune (et cela représente donc un atout pour visiter le coin), qui propose des services basiques, mais à l'avantage d'être situé à quelques minutes à pied de la mer et d'être très abordable, dans une région très demandée, à deux pas des calanques. Ici pas de mobil-homes, de piscine ou d'animations, mais de nombreuses tentes, camping-cars et caravanes posés à l'ombre de la pinède, sur des emplacements séparés par des haies avec électricité en option. Un cadre simple et charmant, avec de l'eau chaude dans des sanitaires, une aire de jeux pour les enfants, une épicerie pour vos courses et un snack pour les petits creux. Vous n'aurez qu'à descendre la route à pied pour accéder au village ou aux calanques, mieux vaut laisser votre véhicule au camping, les places à Cassis sont très chères en saison.

Loisirs

LES CALANQUES EN BATEAU
GIE des bateliers Cassidains
Quai Saint-Pierre
www.calanquesdecassis.com

Fermé en janvier. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 16h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 18h. Fermeture à 15h30 en février et novembre. De 16 € à 28 € pour les adultes, de 9,50 € à 19 € pour les moins de 10 ans et 1 € pour les moins de 3 ans, selon la formule choisie. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Animaux de compagnie acceptés.
Les amoureux de la nature et les amateurs de paysages époustouflants vont être comblés par ces balades en bateau. Etonnamment, on pense en premier lieu aux croisières partant du Vieux-Port à Marseille mais aborder les magnifiques calanques depuis Cassis est aussi merveilleux voire même plus intimiste. Il existe différentes formules en fonction des envies et du temps de chacun. Le circuit Découverte dure 45 min. Il passe par 3 Calanques et part toutes les 30 min en haute saison et toutes les 45 min en basse saison. Le circuit Exploration emmènera ses passagers au plus près de 5 calanques en 65 mn. Les embarcations quittent le port à 11h30, 12h, 15h, 15h30, 16h30 et 17h en haute saison et à 12h et 15h30 en basse saison. Le Passion, c'est 1h30 sur l'eau à la découverte de 8 calanques avec des départs à 10h, 10h30, 11h, 13h30, 14h, 14h30 et 16h en haute saison

La route des Crêtes vers La Ciotat

Vous aimez la nature et les paysages à couper le souffle ? Cette route est faite pour vous. En sortant de Cassis par la route des Vins, empruntez la route des Crêtes, en direction de La Ciotat. Longue d'une quinzaine de kilomètres, elle est aménagée de parkings qui permettent de prolonger le plaisir ou tout simplement de prendre le temps d'observer la nature. La route compte de nombreux virages mais ne craignez rien, elle est large et donc non dangereuse. C'est sans aucun doute la plus jolie façon d'aller de Cassis à La Ciotat et inversement. Le Petit Futé vous recommande cette route et vous conseille, si vous le pouvez, d'y circuler au lever ou au coucher de soleil. Le spectacle n'en sera que plus beau.

et, à 11h et 14h30 en basse saison. Enfin, le circuit Mini Croisière vous fera voyager pendant 2 heures dans 9 calanques. Pour cette formule, rendez-vous sur le quai Saint–Pierre, à 9h30 et 13h30 en haute saison et à 10h30 et 14h en basse saison. Au programme : Port Miou, Port Pin, En Vau, L'Ouile, Devenson, L'Œil de verre, Sugiton, Morigou et Sormiou. A noter que les groupes à partir de 20 personnes doivent impérativement réserver.

LE CANAILLE
Bateau n°14
Quai Saint-Pierre
✆ 06 62 37 84 62
www.calanques-cassis-canaille.fr
cassiscanaille@gmail.com
Apéro / Baignade dans les Calanques durant la saison estivale (20 € par adulte, 15 € par enfant de moins de 12 ans). De 16 à 28 € selon le circuit. Circuit baignade à 28 €. De 9,50 à 19 € pour les enfants de moins de 13 ans. 1 euro pour les moins de 5 ans.
La famille Solari a imaginé ce bateau hybride de 12 m pour vous faire découvrir les Calanques dans le silence et la quiétude. Balades traditionnelles toute l'année mais avec une petite particularité en saison estivale : l'apéro-baignade. Dans le calme retrouvé en fin de journée, nagez dans les eaux bleues et limpides, puis partagez un verre offert par l'équipage dans la convivialité. D'une heure à une heure et demie de balade avant le retour au port. Une sortie futée !

CASSIS FOREST
Parc Régis-Vidal
✆ 06 34 37 18 92
www.cassisforest.fr
cassisforest@orange.fr
Ouvert de 10h à 20h l'été, tous les jours pendant les vacances scolaires. Ensuite d'avril à novembre, ouvert les week-ends de 10h à 19h, le mercredi de 13h30 à 19h et en semaine, uniquement sur réservation, pour les groupes de 20 personnes minimum. De 7 à 20 € en fonction des parcours choisis (tarif par personne, dégressif pour les groupes). CB non acceptée.
Cassis Forest est un parc d'accrobranche situé à proximité du centre de Cassis. Il comprend 7 parcours et plus de 160 ateliers. Le parcours baby convient aux enfants de plus de deux ans pour un forfait de 2 heures. Pour les enfants de plus d'1m05, il existe deux parcours qui pourront être faits en 2h30 maximum. Deux parcours, adaptés aux personnes de plus d'1m30 et deux parcours pour les personnes de plus de 1m50 sont aussi proposés. Pour ceux–là, il est attribué forfaitairement une activité possible de 3 heures. L'équipe de Cassis Forest vous accueillera et vous assurera tout au long de l'activité. Vous serez équipé d'un baudrier, d'une longe et d'une poulie. Cassis Forest c'est l'assurance de passer un bon moment, en prenant de la hauteur sous les cimes des pins et ce, en toute sécurité. A noter que les enfants de moins de 16 ans peuvent être autonomes et ne doivent pas impérativement être accompagnés d'un adulte.

Sorties

BRASSERIE LE CENDRILLON
3, Place Georges-Clemenceau
✆ 04 42 01 70 24
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 2h. En basse saison : Fermeture à minuit. Cocktails de 7 € à 12 €. Coupes de glaces à partir de 8,50 €. Menu du midi 17,50 €.
La jeunesse s'installe au Cendrillon après la plage pour se rafraîchir avec des coupes de glaces, à l'apéro un pastis bien frais ou en soirée lorsque les cocktails bien dosés agrémentent des concerts live en saison. Belles salades copieuses et quelques plats typiques comme les gambas sautées et flambées au pastis, à prix vraiment raisonnables. Le restaurant propose également des woks (gambas, bœuf, végétarien). Cafés gourmands délicieux. Une adresse cassidaine incontournable.

CASINO BARRIÈRE DE CASSIS
Avenue du Professeur-René-Leriche
✆ 04 42 01 78 32
www.casinosbarriere.com
casinocassis@lucienbarriere.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 3h. Les jeux de table ouvrent à 16h (15h le dimanche). Roulette électronique, tous les jours dès 13h. Service voiturier. wi-fi gratuit. Restauration. Accès gratuit réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu. Carte d'identité obligatoire. Tenue correcte exigée.
Si vous avez l'âme d'un joueur, vous avez le choix dans ce casino, entre 260 machines à sous et 17 tables de jeu : tables de roulettes anglaises et françaises, black-jack et Texas Hold'em poker… Le casino propose un coach qui initiera les novices aux règles des jeux afin qu'ils se sentent à l'aise en toutes circonstances. Tous les week-ends, le bar est le théâtre de *live* de DJs, de groupes, de magiciens, d'échassiers, de danseuses… La programmation est à découvrir sur le site Internet.

LES CAVES DU PORT
32, rue Thérèse-Rastit
✆ 06 22 92 75 85

Haute saison : ouvert tous les jours de 17h à 2h. Basse saison : ouvert du jeudi au samedi le soir. Possibilité de privatisation. Animations. Concerts.
Après le succès de leur boutique Pastis & Compagnie, située à deux pas de là, la famille Papazian lancent une nouvelle adresse pour découvrir en exclusivité la déclinaison de bières estampillées Cassis. Ambrée, blanche, ou brune, elles rappellent les sites emblématiques de la ravissante ville de Cassis : Roches Blanches, Canaille, Couronne. Elles se savourent fraîches au comptoir en soirée ou à l'une des tables de cette charmante petite ruelle typique du village. A la carte, également, les bières des quatre coins du monde et pour les amateurs de vins, une très belle sélection de rosés et de blancs locaux. N'oublions pas les tapas maison (tatin de tomates à la tapenade, sardines marinées, cakes aux courgettes et chèvre…), tout y est ! Une adresse recommandée par le Petit Futé.

DIVINO
3, rue Alexandre-Rossat
✆ 04 42 98 83 68
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 13h et de 17h à 23h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 1h30. Droit de bouchon : 10 €. Verre de vin (avec tapenade et charcuterie) : 5 €. Terrasse. Restauration. Animations.
Toujours l'une de nos adresses favorites à Cassis. Une cave à manger à seulement 50 mètres du port, orchestrée par le sommelier Philippe Bellec. Un lieu résolument épicurien, avec plus de 200 références de vins : Languedoc, Bourgogne, vallée du Rhône et bien entendu les vignobles de Cassis. On s'installe dans la petite salle à l'esprit bistrot, directement au comptoir ou en terrasse, et on passe la commande : omelette et jambon à la truffe, pata negra, tartine pesto chèvre frais… Idéal en début de soirée ou pour un apéritif improvisé.

Emplettes

LES BAZARETTES
2, rue du Jeune-Anarchasis
✆ 04 42 01 34 25
Ouvert tous les jours sauf en cas de forte pluie (l'étal principal est sur les murs extérieurs et dans la rue).
Au détour d'une petite ruelle du port, vous trouverez cette échoppe incontournable à Cassis. A l'intérieur, des objets originaux, des petits meubles de déco, des boîtes, de la vaisselle en mélanine colorée Race, des tabliers et serviettes, des paréos, des tapis-lits de plage molletonnés, des poignées de portes…Plusieurs marques comme Sentou, La Marelle, Atomic ou encore La Compagnie de Provence sont également proposées. Un méli-mélo d'idées cadeaux, une explosion de couleurs et une tonne de bonne humeur rien qu'à la vue de tout ce qui est proposé dès le premier coup d'œil. Les conseils promulgués sont bons et connaisseurs sur l'origine des produits vendus ici. Approuvé par le Petit Futé !

FOURCHETTE ET POTAGER
15, avenue Viguerie ✆ 04 42 01 03 16
www.fourchette-potager.com
fourchette.potager@gmail.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 7h à 19h. Ouvert jusqu'à 22h juillet et août. Livraison dans tout le département pour les réceptions.
En rentrant chez Fourchette et Potager, rayon traiteur ou rayon épicerie fine, il y en a pour tous les goûts : plats cuisinés avec notamment les grands classiques provençaux : légumes farcis, poulet au basilic, alouettes sans tête, daurade au four sur lit de pommes de terre au safran, aïoli, ratatouille, tomates à la provençale... Côté douceurs, panacotta, tiramisu mais aussi les fameuses navettes ou le nougat et les calissons. Egalement, une cave à vin où tous les domaines cassidains sont représentés. La maison propose un service traiteur pour vos réceptions ou pour vos repas livrés à domicile. Fourchette et Potager, c'est le paradis des fins gourmets. Une adresse à privilégier !

LA MAISON DES VINS
D559, route de Marseille
✆ 04 42 01 15 61
www.maisondesvinscassis.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h30. Comptez 13 € en moyenne un vin de Cassis. American Express. Haute saison d'avril à septembre.
Depuis plus de 25 ans, la Maison des Vins propose une sélection de crus du terroir des plus affinée. Guillaume, le maître des lieux, propose près de 400 références de vins dans une boutique agréable. Ce petit-fils de vigneron vous conseille en expert. Vous trouvez ici rassemblés bon nombre d'appellations AOC de Cassis : Château de Fontblanche, Clos d'Albizzi, Domaine de la Dona Tigana, Clos Sainte Magdeleine, Domaine des Quatre Vents, Domaine de la Ferme Blanche... Vous trouverez aussi des vins de Provence (Bandol, Côtes-de-Provence, Coteaux d'Aix) et quelques Côtes du Rhône. Les prix sont presque aussi compétitifs que ceux des producteurs en

Fourchette & Potager
Votre traiteur au coeur de Cassis
15 Avenue Viguerie - 13260 - Cassis
Tél. : 04 42 01 03 16
fourchette-potager.com

direct. On trouve également ici les accessoires liés au vin et une sélection de produits gastronomiques. Boutique en ligne disponible également si vous habitez loin ou que vous avez raté le coche lors de votre séjour dans le coin.

■ **PASTIS ET CIE**
9 bis, rue Brémond
✆ 04 42 83 43 85
cassis-provence@hotmail.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Fermé en basse saison de novembre à janvier.
Cette enseigne à la devanture rouge brique vous propose des pastis « en vrac » : une idée aussi originale que dans l'air du temps. Roger Papazian vous propose au choix, tous les pastis de la marque Janot : le tradition, le Lou Garagaï, le Bleu… Vous trouverez également des vins de Cassis et des boissons plus fortes (liqueur Fleur de thym, Farigoulette, Marc du Garlaban) ou sans alcool (Gambetta classique ou lavande). Sans oublier des spécialités provençales et produits régionaux : une sélection de tapenade, compotée de figues au basilic et autres délices à tartiner. Idéal pour repartir avec un souvenir gourmand ou pour offrir toutes les saveurs de Provence. Mais avant de partir, prenez le temps de vous installer à l'une des adorables tables installées dans cette ruelle typique pour siroter un pastis à accompagner des tapas maison d'Andrée, la patronne, un délice ! Adresse conviviale et accueil parfait pour un souvenir inoubliable !

◗ **Autre adresse :** 8 rue Pierre Eydin Cassis

Marchés

■ **MARCHÉS LOCAUX**
◗ **Marché traditionnel** (fruits, légumes, condiments, charcuterie, crémerie, poissonnerie, boulangerie, fleurs, produits de la ferme, décoration, habillement…) les mercredis et vendredis de 8h à 13h30 sur la place Baragon, rue Gervais, place Clémenceau et rue de l'Arène.
◗ **Marché aux fleurs, Cassis au jardin,** en avril.
◗ **Marché paysan** tous les samedis de 8h à 13h30 sur la place Clémenceau en association avec l'association pour le Développement de l'Emploi agricole et rural. Produits de saison garantis.
◗ **Marché nocturne estival** tous les soirs de juillet – août de 18h à minuit place Parangon et place Clémenceau.

Dans les environs

Roquefort-la-Bédoule

Au cœur de la Provence, à 25 km de Marseille et à quelques encablures de Cassis et de La Ciotat, Roquefort-la-Bédoule a le charme des communes rurales. Le temps et l'Histoire ont façonné son visage actuel. Le village de Roquefort, créé au VII^{e}, se développe sur les crêtes dominant les baies de La Ciotat et Cassis. Au XVIII^{e}, les populations commencent à s'établir dans la plaine avec peu à peu la naissance du hameau de La Bédoule. La commune devient officiellement Roquefort-la-Bédoule en 1918 avec la création de la mairie actuelle. Principalement recouvert de collines de pins et de garrigue, le village est un véritable lien entre les calanques et la Sainte-Baume. Il possède un patrimoine géologique et historique important. Les vestiges du site de Roccafortis témoignent de ce passé médiéval majeur. Autre temps, autre monument, avec la chapelle Saint-André du XIII^{e}, posée sur une barre rocheuse (accès à pied uniquement). Découvert en 1888, le site géologique Le Bedoulien (crétacé inférieur) a donné lieu à de nombreuses activités de carrières, sablières, cimenteries et production de chaux. Le marbre de Roquefort, assimilé à tort à celui de Cassis, est plus pur, plus uniforme.
Roquefort-la-Bédoule ce sont aussi de 220 hectares de vignobles, à découvrir chaque année en novembre à l'occasion de la Ronde des Vignes. Une fête du running entre vignes et garrigue avec de multiples courses (5 km, 14 km, trail, marche nordique, course enfant...) et plus de 2 000 participants, qui sert de prélude au semi-marathon Marseille-Cassis. Pour les adeptes de grandes randonnées, le GR 51 et GR 98 traversent la commune.

◗ Les fêtes
- Saint-Jean : elle marque le coup d'envoi des fêtes votives. Le 24 juin, la population du village se retrouve autour du « Feu de Saint-Jean ».
- Saint-Eloi : avec la cavalcade, le deuxième dimanche de juillet.
- Saint-Vincent : c'est la fête du vin, organisée à la fin des vendanges sur la place du hameau.
- Fête de la cerise et de la nature : au mois de mai. Hommage à une époque révolue où la commune comptait des centaines de cerisiers.

Le gîte

JAS DE LA LÈBRE
Chemin des Rouvrières
Petit Rouvrière
✆ 06 81 95 63 15
contact@jasdelalebre.com
A50.

De 390 € à 720 € la semaine selon saison. Formules standard, classique et confort (prêt de VTT selon formule). Wifi.
Le Jas de la Lèbre, ce terme provençal signifiant « gîte du lièvre » est bien approprié dans ce site posé dans son environnement naturel constitué essentiellement de forêts méditerranéennes et de garrigue. Une adresse où le soleil fleure bon en terrasse ou autour de la piscine traitée à l'oxygène actif (pas de chlore !) qui vous laissera la peau et les cheveux plus doux. Votre petit nid, un studio de 31 m² en rez-de-chaussée, se pare d'une chambre double tout confort et d'une cuisine intégrée et fonctionnelle. Exposé plein sud, il se pose sur un terrain clos et arboré, avec une entrée indépendante sur la terrasse, et la vue donne sur la piscine et les vignes du domaine le Grand Rouvière. Jetez vite un œil sur les photographies sur le site Internet !

Emplettes

CHÂTEAU BARBANAU
✆ 04 42 73 14 60
www.chateau-barbanau.com
contact@chateau-barbanau.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h.
C'est en 1900 qu'Emile Bodin créa le Clos, au cœur de la Provence. Le premier millésime sera élaboré en 1989 dans la cave entièrement refaite du château Barbanau. Sophie et Didier Simonini-Cerciello cultivent 30 ha de vignobles, dont 7,5 ha pour le Clos Val Bruyère, classé en AOC cassis. En cette appellation, la cuvée Kalahari, grand blanc entier, sauvage, s'exprime tout en largeur et profondeur. Aux côtés de la vedette de la maison, s'épanche un faux timide, le Cassis Blanc « Clos Val Bruyère ». Tendu dans les starting-blocks, il attendra quelques mois pour donner sa pleine mesure. Pour l'heure, il s'affirme gentiment, typé par la fraîcheur maritime, nerveux, frais et parfaitement équilibré. Obligatoire à l'apéritif, il s'impose aussi auprès d'un beau poisson aux herbes. Les pratiques saines du domaine (culture biologique, vendanges manuelles), finiront de vous convaincre.

CHÂTEAU ROQUEFORT
Chemin Bastides
✆ 04 42 73 20 84
www.deroquefort.com
chateau@deroquefort.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Samedi sur rendez-vous.
Bienvenue à Rocca fortis ! Depuis l'ère romaine, le chemin parcouru fut long – et tortueux, méandres de l'histoire obligent – pour que le domaine prennent sa forme contemporaine, sur 24 hectares conduits en viticulture biologique. En son domaine perché à 350 mètres d'altitude, le propriétaire actuel, Raimond de Villeneuve Flayosc, jouit, à titre personnel, d'un grand capital-sympathie auprès des amateurs et, en termes viticoles, de températures « calmes » et d'une influence maritime bénéfique à la culture de la vigne. De ces terroirs frais, en face des massifs de la Sainte-Baume et de la Sainte-Victoire, naît « Corail », un côtes-de-provence rosé, s'affiche en vins facile d'approche, scintillant. L'attaque, ronde, suave même, annonce un déroulé gourmand dont l'équilibre est le maître mot. La carte des vins culmine ici autour de 30 € avec « Rubrum obscurum ». Pour se convaincre de l'excellence du domaine, on pourra s'offrir un détour par « Les Mûres », un côtes-de-provence rouge, sorte de best-seller de la maison, emblématique d'une qualité constante des vins d'ici. Vive « Rocca fortis » !

LES VIGNERONS DE ROQUEFORT LA BEDOULE
Route de Cuges
✆ 04 42 73 22 80
lesvigneronsderoquefort@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 19h.

© Btrenkel

Baie de Cassis avec vue des anses de l'Arène et du Corton.

Cette coopérative dynamique, créée en 1963, regroupe 70 adhérents viticulteurs dont le vignoble est exclusivement situé sur Roquefort la Bédoule, à deux pas de Cassis. Fontaines à vin, vins en vrac mais aussi des cuvées cachetées avec notamment la cuvée « Sur un Air de Mistral », proposée dans toutes les couleurs, est régulièrement récompensée dans les concours les plus prestigieux (Concours général agricole de Paris, Mâcon, Brignoles). Egalement une très belle cuvée «Prestige». Depuis 2005, pour compléter la gamme des vins, la coopérative s'est dotée d'une boutique attenante, proposant à ses clients des produits régionaux sélectionnés (gastronomie provençale, poterie d'Aubagne, paniers composés...) ainsi que différents objets de décoration (idées cadeaux toute l'année). Une bonne adresse pour découvrir les cépages locaux et en ramener un peu avec soi !

ISTRES ★

■ **OFFICE DE TOURISME D'ISTRES**
30, allée Jean-Jaurès
✆ 04 42 81 76 00
www.istres.fr
ot.istres@visitprovence.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : le dimanche de 10h à 13h. Visites accompagnées et séjours pour les groupes.
Aux porte de la Camargue, des Alpilles, de Marseille (45km) et des calanques, Istres est un lieu sympathique pour séjourner et découvrir toutes les beautés de la Provence ! La ville, labellisée station de tourisme, offre de multiples adresses pour découvrir les délices de la région. Istres, c'est également des placettes et ruelles pittoresques, des découvertes dans son centre historique : le portail d'Arles du XVIII[e] siècle, l'église Notre Dame de Beauvoir au style roman provençal, la chapelle Saint Sulpice (X[e]), le jardin méditerranéen ou encore le centre d'art contemporain. Sans compter ses nombreux loisirs : plages aménagées sur l'étang de Berre, son «pass vacances» avec plus de 100 activités en juillet et août, ses clubs nautiques, des balades à cheval, à poneys et en calèche… De quoi vivre intensément ses vacances ! Istres propose enfin toute l'année des manifestations : fête de la Saint-Patrick en mars, fête médiévale de la Saint Jean, féria, fête de la Musique et fête de l'eau en juin et festival Les Nuits d'Istres en juillet, salon des Vins et de la Gastronomie en novembre, fête des Bergers et magie de Noël en décembre.

Points d'intérêt

■ **CHAPELLE SAINT-SULPICE**
Rue Saint-Sulpice
✆ 04 42 55 58 84
Basse saison : ouvert de 14h à 18h. Haute saison : de 15h à 19h. Fermé en dehors des périodes d'exposition.
Située à quelques pas du centre-ville, la chapelle surplombe l'étang de l'Olivier et offre ainsi un panorama exceptionnel. L'édifice, datant du XI[e] siècle (art roman) et entouré par un magnifique jardin méditerranéen, est classé depuis 1942 à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques. Tout au long de l'année, elle accueille de nombreuses expositions d'art contemporain où les créations sont particulièrement mises en valeur par la beauté et l'acoustique des lieux. Au début de l'année 2019, la chapelle était fermée pour des problèmes techniques.

Le couvert

■ **CRÊPERIE L'AROMATIK**
21, Impasse Jean-Jaurès ✆ 04 90 44 39 30
laromatik@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 18 € à 21 € (le menu cinéma permet d'aller visionner un film après le repas). Menu enfant : 11,50 €. Plat du jour : 12 € (et café).
Un accueil très sympa, un lieu convivial et original avec décor rétro et ses objets chinés installés ici et là, L'Aromatik est une petite crêperie fort agréable où l'on vous proposera d'excellentes galettes, mais aussi des pizzas et des viandes à la carte ou au menu. Les cinéphiles pourront opter pour le menu cinéma qui leur permettra ensuite d'aller visionner un film. Les plats du jour sont copieux et abordables, la qualité de la cuisine sans souci. Les amateurs pourront déguster leurs crêpes salées ou sucrées avec une large sélection de cidres proposée par l'établissement.Ce jour-là, nous avions choisi un crêpe au chocolat blanc et coulis de framboise. Un régal.

■ **LA PINCÉE DE SEL**
29, allée Jean-Jaurès
✆ 04 42 55 03 16
www.lapincee.com
lecartooncafe@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi midi. Menus de 19,90 € à 36 €. Menu enfant : 8,90 €. Plat du jour : 11 € (+ café).
Une valeur sûre. En plein centre-ville, Daniel et Audrey vous attendent pour vous faire découvrir leur carte aussi variée qu'alléchante. Duo de gambas, espadon à la plancha ou encore Black Burger : il y en a pour tous les goûts à des tarifs vraiment abordables. Côté douceurs, panna cotta au caramel beurre salé, moelleux au chocolat, profiteroles maison ou tiramisu aux Schoko-Bons.

Le gîte

■ **LE CASTELLAN****
15, boulevard Léon-Blum
✆ 04 42 55 13 09
www.hotel-lecastellan.com
renseignements@hotel-lecastellan.com
❄ 卅
Ouvert toute l'année. 17 chambres. Chambre simple 56 € ; chambre double 70 €. Petit déjeuner : 8 €. Wifi gratuit.

Face à l'étang de l'Olivier, cet hôtel familial, tenu par les mêmes propriétaires depuis 24 ans, est conçu pour votre repos. La décoration des chambres est particulièrement soignée. Elles sont spacieuses et coquettes avec leurs meubles peints dans les tons pastel. Elles sont également très lumineuses avec leurs grandes baies vitrées qui donnent sur la cour ou le parc Sainte-Catherine. Durant la belle saison, vous apprécierez les moments de détente passés au bord de la piscine ou dans le joli jardin. Idéal pour recharger les batteries ! Mais le Castellan, c'est aussi un parfait point de départ pour visiter toute la région et surtout un excellent rapport qualité-prix !

■ **HÔTEL ARIANE*****
12, avenue de Flore
✆ 04 42 11 13 13
www.arianehotel-istres.com
contact@arianehotel.com
49 chambres (dont 5 suites). Chambre double à partir de 81 € ; suite à partir de 101 €. Petit déjeuner : 9,90 €.
L'hôtel Ariane possède tous les atouts pour réussir votre séjour qu'il soit professionnel ou familial. Hommes et femmes d'affaires, voyageurs, vacanciers, sportifs, trouveront ici le calme et le charme d'un environnement arboré au cœur d'un quartier résidentiel agréable à vivre. L'établissement trois étoiles propose 49 chambres spacieuses, équipées et insonorisée. Pour vous : un accueil personnalisé, un décor où se mêlent élégance, raffinement et confort, des chambres et des salles de réunion harmonieuses. A l'extérieur, détente entre le bleu profond de la piscine et le vert tendre du jardin paysager. Sans oublier, au sein de l'établissement, la brasserie Chez Margot, où vous pourrez dîner du lundi au jeudi soir. A la carte : des assiettes repas, des pâtes, des burgers, des pizzas mais également un magret de canard au miel ou un filet de bar en croûte de tapenade.

Chambres d'hôtes

■ **MAS DU BRAS D'OR**
40F, chemin du Moutonnier
✆ 04 42 55 60 05
www.masdubrasdor.com
picardphil@bbox.fr
Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €.
Ce mas entièrement restauré par le couple Picard date de la fin du XIX[e] siècle. Au printemps, les clients de la chambre d'hôtes (qui peut se transformer en gîte car attenante à une cuisine d'été), aménagée dans un esprit provençal assumé, auront la surprise de voir les moutons, les fameux mérinos de la plaine de la Crau, paître dans le pré tout à côté. Un décor de carte postale dont on profitera avec le même plaisir que la grande piscine qui agrémente les lieux.
Le mas est situé à deux pas de la plage de la Romaniquette.

Loisirs

■ **ESCAPE MIND**
22, rue Joseph Thoret
Zi du Tube nord
✆ 09 53 83 22 41
www.escapemind.net/
contact@escapemind.net
Ouvert du lundi au dimanche de 9 h à 22 h, fermé le jeudi. À partir de 50 € pour un groupe de 2 personnes.
Escape Mind, ce sont trois salles dans lesquelles se jouent trois parties passionnantes et pleines de rebondissements. Les énigmes sont bien ficelées et Alain et Sylvia savent vous plonger immédiatement dans l'ambiance du jeu. Vous aurez donc accès à trois aventures différentes : la Loge où vous devrez découvrir ce qui est arrivé à une actrice de théâtre, Sibéria, où vous devrez découvrir ce qui est arrivé à des chercheurs russes et français travaillant sur le permafrost et Colt Express, la petite dernière, adaptée du jeu du même nom.Ajoutez à cela que l'accueil est génial et vous saurez ce qu'il vous reste à faire pour vos prochains loisirs.
À noter que Escape Mind peut également organiser des escapes à l'extérieur, pour les séminaires et les sociétés, dans la région.

Emplettes

■ **GLACES LU**
Avenue Aldéric Chave
✆ 04 42 55 03 88
www.glaceslu.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 12h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 12h à 23h30.

Les glaces Lu font fondre les Istréens depuis 1967. Entièrement réalisées sur place et de manière artisanale, leurs glaces sont un délice : il y a bien entendu les grands classiques (vanille, fraise, pistache, chocolat, cassis, passion...), mais le Petit Futé préfère les parfums plus originaux au miel, au romarin, au basilic, au jasmin et même à la cannelle. Sur place également, un grand choix de crêpes salées et sucrées. Les amateurs seront séduits ! Gâteaux glacés et pièces montées sur commande.

■ **NATURE MARÉE**
6, boulevard Paul-Painlevé
✆ 04 42 56 49 46
Ouvert le mardi, le vendredi et le samedi.
Située en centre-ville, cette petite poissonnerie est incontournable si vous voulez du poisson de qualité. Ce sont les pêcheurs locaux qui fournissent l'étal de M. Moll, le patron de l'établissement depuis près de 20 ans. Un gage de fraîcheur. En plus, ici, on vous conseillera toujours avec le sourire. Alors, certes, les tarifs sont un peu élevés. Mais n'est-ce pas là le prix de la qualité ?

■ **POTAGER DE BIOVAL**
Mas Le Vallon
Route d'Arles
✆ 06 82 94 34 17
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h.
À Entressen, au Mas le Vallon, on cultive fruits et légumes depuis plusieurs générations. Magali, la mère de famille, gère la boutique. Son fils, Edouard, travaille aux champs et sous les serres. Voilà plus d'une décennie que l'exploitation a été convertie en bio sur un peu plus d'un hectare de cultures maraîchères. Courgettes, tomates (8 variétés anciennes), haricots, fenouil et concombre sont élevés sans aucun traitement chimique.

Dans les environs

Miramas

■ **LES SENS DE LA TOUPINE**
Rue Mireille
✆ 04 90 58 21 94
latoupine@hotmail.fr
Ouvert le lundi midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 27 € à 33 €.
Réserver une table au Sens de la Toupine est une valeur sûre. En effet, le chef, Sylvain Floutier, possède de solides références en matière gastronomique : maître restaurateur depuis 2017, disciple d'Escoffier, membre du Collège culinaire de France en tant que restaurant de qualité… Pourtant, malgré cette pléthore de distinctions, la cuisine de Sylvain reste avant tout une affaire d'homme, de rencontres et surtout d'émotions. Homme du Sud, ancré dans cette terre qu'il dit bénie des dieux, il privilégie bien sûr les produits du terroir qu'il transforme et adapte en fonction de son inspiration. Dans ce domaine, il semble ne pas avoir de limites. Si la cuisine et l'accueil sont irréprochables, il en est de même pour l'ambiance du lieu. Vous pourrez, selon vos envies, vous attabler dans le salon intérieur, près de la magnifique cheminée et déguster une exceptionnelle sélection de rhums ou profiter d'une vaste terrasse qui offre une vue imprenable sur l'étang de Berre. Nous, on a vraiment adoré et, bien sûr, on vous recommande chaleureusement ce restaurant repris par le jeune chef en 2018.

CHÂTEAU SULAUZE
D 569N
Chemin du Vieux-Sulauze
✆ 04 90 58 02 02
www.domainedesulauze.com
domaine.sulauze@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h.
Repris par un jeune couple en 2004, ce domaine de 500 ha dans la plaine de la Crau est un endroit singulier. Ici, on cultive la vigne, le blé (40 variétés anciennes), l'orge, le houblon et l'olive. Ici, donc, on produit du vin, de la bière, du pain, mais aussi des fruits et légumes du potager et des plantes aromatiques. Autant de cultures conduites en biodynamie, selon la vision respectueuse de la nature prônée par Karina et Guillaume Lefèvre. La propriété, qui comporte outre le château, deux chapelles, un pigeonnier, un four à pain, un hangar à foin et une bergerie, est également habitée par des chiens, des poules, des cochons, des chevaux et des taureaux. Dans l'une des bâtisses du XVII^{e} siècle, les propriétaires ont aménagé un gîte qui peut accueillir une douzaine de personnes. Quant à la salle Fénière elle sert à l'organisation de réceptions. De passage au domaine, on fera un tour par le caveau et la brasserie. Dans le premier, on trouvera les trois couleurs du vin et des noms de cuvée aussi drôles qu'originaux (« Pomponette », « Galinette », « Cochon »). Dans la seconde, ce sont 5 bières qui sont élaborées : blonde, brune, ambrée, blanche et india pale (à fermentation haute).

■ **MCARTHURGLEN PROVENCE – MIRAMAS**
Mas de la Perrone
✆ 04 88 93 40 00
accueil.provence@mcarthurglen.com
A l'ouest de Miramas, dans la ZAC de la Péronne-Boule Noire, le long de la déviation routière de Miramas RN 1569, à 5 minutes de l'autoroute A54 et à moins d'un kilomètre de la gare de Miramas.
Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 19h ; le vendredi et le samedi de 10h à 20h.
Malgré son nom très britannique, le Mcarthurglen a su s'adapter à son environnement en recréant, dans sa conception architecturale, un véritable village provençal : le mas d'origine (le Mas de la Péronne), ainsi que son pigeonnier et les platanes centenaires ont même été conservés ! Autour de la place centrale agrémentée de jeux d'eau, on trouve une galerie de maisonnettes aux couleurs chaudes qui sont autant de boutiques. Il y en a 80 au total. Largement de quoi satisfaire les drogué(e) s du shopping, pour lesquels 1600 places de parking ont été créées. Les chiffres qui vous convaincront d'y faire un tour ? 800 marques parmi les plus prisées de la mode premium et luxe, à des prix réduits jusqu'à 70% toute l'année. Evidemment, cafés et restaurants complètent le tableau et incitent à y passer bien plus de temps que dans une rue de centre-ville urbain. Et ce d'autant qu'un parc arboré de 1600 hectares offre un espace de détente bienvenu quand on a tant piétiné à la recherche du vêtement ou de l'objet convoité.

Saint-Chamas

OFFICE DE TOURISME
Chapelle Saint-Pierre
✆ 04 90 50 90 54
www.saintchamas.fr
tourisme-saintchamas@orange.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Haute saison : le dimanche de 14h30 à 18h30 ; de 14h à 18h.
Bâtie de part et d'autre d'une chaîne de collines côtières, Saint-Chamas est située sur les rives nord de l'étang de Berre. Le pont Flavien est son plus bel ambassadeur. Bâti par les Romains sous le règne de l'empereur Auguste, il garde toute sa grandeur passée et… les empreintes du passage des nombreux attelages qui l'empruntaient. Son arche unique en calcaire jaune est calée par deux arcs de triomphe aux pilastres surmontés d'aigles et de superbes lions en pierre blanche de Calissane. Classé monument historique en 1840, il fut utilisé jusqu'au milieu du XX[e] siècle. Plus proche dans le temps, l'église paroissiale. Construite entre 1660 et 1668, elle dénote par sa façade – joyau de style baroque provençal – qui contraste avec la sobriété de l'intérieur de l'édifice. Mais Saint-Chamas offre bien d'autres sites à voir ou à visiter, que ce soit le pont de l'Horloge, le lavoir du Polygone – autrefois réservé aux contagieux –, la chapelle Notre-Dame-de-Miséricorde, le viaduc et l'ermitage Saint-Léger ou encore le musée municipal. Reste la grande curiosité des lieux, les habitats troglodytiques, édifiés à partir de 1615 dans des cavités parfois naturelles, souvent creusées, dans le Baou.

LE RABELAIS
8, rue Auguste-Fabre
✆ 04 90 50 84 40
www.restaurant-le-rabelais.com
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi et le dimanche le midi ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 44 € à 49 €. Formule du midi : 30 € (plat + Dessert : 22 €). Accueil des groupes.
La formule du jour est un peu une formule magique. En effet elle est toujours surprenante, puisque les plats proposés dépendent directement du marché du chef le matin même. Les couleurs et les saveurs varient donc au gré des saisons.Le lieu est agréable, tout comme l'accueil et le service. Côté déco, l'ambiance de cave voûtée est originale, tout comme la carte à la fois riche et raffinée avec des propositions alléchantes, que ce soit en poissons ou en viandes.

MAS DE LA RABASSIÈRE
2137, chemin de la Rabassière
✆ 04 90 50 70 40
www.rabassiere.com
michaelfrost@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple à partir de 90 € ; chambre double à partir de 160 €.
Le mas de la Rabassière est une belle demeure familiale située au milieu d'un parc de 1,2 hectares comprenant pas moins de 300 oliviers, une belle piscine, un tennis, un terrain de boule et de croquet. Les chambres ont un style très traditionnel et disposent toutes d'une salle de bains. Ici, vous vous sentirez comme à la maison et le petit déjeuner pris sur la terrasse donne lieu à des échanges très conviviaux.

CHEZ NICOLE ET ROGER
Le Guéby Sud
2, clos des Mésanges
✆ 04 90 50 86 85
www.cheznicoleroger.com
buttigiegrgr@aol.com
Ouvert toute l'année. Chambre double 56 €. Petit déjeuner inclus.
Nicole et Roger se mettront en quatre pour vous faire passer un agréable séjour dans leur jolie maison. Les deux chambres sont simples, avec une décoration que certains trouveront un peu vieillotte, mais qui disposent de tout le confort nécessaire. Un appartement avec un coin cuisine est également à la location. Dans le jardin parfaitement entretenu, vous pourrez profiter de la piscine et pourquoi pas, vous initier à la pétanque.

LA CIOTAT ★★

Élue plus Belle Baie du monde en 2019, La Ciotat est une ville de 33 800 habitants, située à 31 kilomètres à l'est de Marseille. Elle a vu naître bon nombre d'hommes célèbres : Louis et Auguste Lumière, les inventeurs du cinéma, Jean Boiteaux, le premier champion olympique français de natation, Olivier Dahan, réalisateur du film *La Môme*, Jules Hugues, inventeur de la pétanque… S'ils ont participé à la réputation de la ville, ils ne sont pas les seuls. La Ciotat regorge de charmes. Vous pourrez le constater en allant voir l'Eden-Concert, le plus ancien cinéma du monde, l'ancien hôtel de Grimaldi-Régusse, l'église Notre-Dame-de-l'Assomption datant de 1603, le Parc du Mugel, 12 hectares de plantations au pied du Bec de l'Aigle et bien d'autres choses comme l'île Verte ou les Falaises de Souberyranes dont les paysages vous enchanteront. En juillet 1832, Alphonse de Lamartine était de passage à La Ciotat et a écrit ceci : « Heureux l'homme qui naît et qui meurt au soleil. Heureux surtout celui qui a sa maison, la maison et le jardin de ses pères au bord de cette mer dont chaque vague est une étincelle qui jette sa lumière et son éclat sur la terre ! » Le charme de La Ciotat qui avait opéré sur lui, opérera sans aucun doute sur vous.

OFFICE DE TOURISME DE LA CIOTAT
Boulevard Anatole-France
✆ 04 42 08 61 32
www.laciotat.info
tourismeciotat@wanadoo.fr
Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 20h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h.

L'île verte

L'île verte est la seule île boisée des Bouches-du-Rhône. Elle a été acquise auprès de la Marine Nationale par le Conseil Général des Bouches-du-Rhône en 1963 et fait aujourd'hui le bonheur des civils. D'avril à octobre, des navettes maritimes parcourant les 420 mètres qui la séparent du port de La Ciotat emmènent en 10 minutes ceux qui veulent profiter des trois plages de l'île ou faire une balade sur le sentier aménagé qui en fait le tour en passant par le fort Saint-Pierre, sur 2 kilomètres.

■ **LES BATELIERS DE L'ÎLE VERTE** ★
12, Quai Général-De-Gaulle
✆ 06 63 59 16 35
www.laciotat-ileverte.com
Sur le quai Charles-de-Gaulle, face à la brasserie L'Amiral.
Fermé de novembre à mars. D'avril à juin et en septembre, départ en semaine toutes les heures de 10h à 12h et de 14h à 17h, et le week-end, chaque heure de 10h à 18h. En juillet et août, départ chaque heure de 9h à 18h45. Sur réservation, départ pour les pêcheurs à 7h, le week-end et les jours fériés. Adulte : 12 €. Enfant (jusqu'à 10 ans) : 9 €. Groupe (20 personnes) : 11 € (8 € enfant de moins de 10 ans). CB non acceptée. Chèque Vacances. Visite guidée (sur réservation. Balade dans les calanques de La Ciotat pour des goupes à partir de 25 personnes). Animaux acceptés.
Les Bateliers de l'île verte vous emmènent en 10 minutes sur la seule île boisée des Bouches-du-Rhône, un petit joyau au large de La Ciotat. Sur place, vous pourrez admirer les paysages en faisant le tour de l'île par le sentier de 2 km aménagé et balisé, lézarder sur l'une des trois plages (La Plageolle, la plage Saint–Pierre et la plage de la Seynerolle), pique-niquer ou déjeuner chez Louisette, le seul restaurant de l'île, pêcher en prévision du dîner ou plonger pour admirer les espèces présentes dans les fonds sous-marins. L'île verte est l'endroit idéal pour un après-midi en famille si l'on pense à emporter chapeaux et gourdes.

La Ciotat est une ville riche en culture, en histoire et en paysages d'exception. Située en bord de mer, la ville possède un centre historique charmant, des petites ruelles, des placettes, des chapelles... Pour tout savoir sur le berceau de la pétanque et du cinéma, ses temps forts, festivals et fêtes traditionnelles, et pour organiser vos visites au musée, au parc du Mugel, à la calanque de Figuerolles ou connaître les prix et les horaires des excursions en bateau, des locations de kayaks ou de bateaux, les chemins de randonnée de la région... Rendez-vous à l'office de tourisme. Vous y trouverez tous les renseignements nécessaires à votre visite de la ville.

Points d'intérêt

■ **LES AMIS DES CALANQUES DE LA CIOTAT** ★★
34, rue Grand Madier
✆ 06 09 35 25 68
www.visite-calanques.fr

Départ sur le vieux port de la Ciotat à 100 mètres de l'Office de tourisme (quai Ganteaume)
Accessibles toute l'année. Réservation impérative en été. Se présenter 15 minutes avant le départ. Circuit baignade en juillet août : 2h dont 30 minutes de baignades (39 €). De 18 à 32 € selon le circuit pour un adulte. De 12 à 26 € pour un enfant. Durée variable entre 45 minutes et 2h30. Restauration.
On ne présente plus les calanques ! Situées entre Marseille et Cassis, certaines plus discrètes se trouvent sur la commune de La Ciotat et sont tout aussi magnifiques. *Les Amis des Calanques* vous proposent de visiter les calanques à bord d'une mini-croisière commentée avec des circuits d'excursions.
◗ **4 circuits proposés :** Calanques de Figuerolles (12 km), d'En-Vau (28 km), de Morgiou (39 km) et de Sormiou (46 km). Veillez à ne pas oublier la crème solaire en plein été, ainsi que de quoi vous réhydrater. En été, un circuit baignade est proposé avec une pause de 30 minutes pour se rafraîchir. Idéal.

Où prendre un bain à La Ciotat : calanques et plages, les meilleurs spots

Pour ceux qui préfèrent le calanques : dirigez-vous vers l'ouest de la ville, derrière l'ancien port marchand. Les calanques du Mugel et de Figuerolles sont un enchantement. L'eau y est cristalline, un peu froide, certes, mais vous prendrez là un véritable bain de jouvence. Pour ceux qui préfèrent le sable, direction les plages. La baie est magnifique, l'eau transparente et les plages sont dotées de plusieurs établissements de qualité version famille ou plaisir proposant des formules farniente avec matelas et parasol.

La petite histoire du Mugel, jardin de La Ciotat

A la vue de cette falaise si typique, le Bec de l'aigle, et de ce parc luxuriant, le promeneur perd ses repères géographiques... Ici tout est différent, la roche est rosée et les « poudingues » dont elle est composée sont un véritable impluvium pour le site, comprenez un véritable réservoir d'eau. Les poudingues sont des galets roulés puis pris dans un ciment gréseux naturel formant ce conglomérat rougeâtre si particulier. Soulevé à l'air libre par des mouvements importants de l'écorce terrestre, la roche fut ensuite travaillée par des forces éoliennes exceptionnelles créant ainsi ces reliefs découpés et tranchants sur les falaises face à la mer. Les Trois Secs protègent le parc de Mugel du vent, la mer réchauffe la terre durant l'hiver, et la construction de calades qui récupèrent les eaux de pluie et les acheminent vers de profonds bassins permettent à l'unisson de créer ce micro-climat et cette ascension exceptionnelle des végétaux. Remercions Louis Fouquet qui, en 1923, installa sa résidence secondaire en ce lieu et qui contribua à créer ce jardin.

Un parc luxuriant

Niché à l'abri de l'imposant massif du cap de l'Aigle, le parc du Mugel représente un véritable havre de verdure au cœur de La Ciotat. Créé au XIXe siècle, ce parc qui était à l'origine une propriété privée fut enrichi de nouvelles plantations au cours du siècle dernier. Forêt de bambous, cactées, orangeraie, jardin exotique, palmeraie, châtaigneraie, chênes-lièges et pelouses vertes flamboyantes se côtoient sur 12 hectares dans un panorama à couper le souffle. A l'ombre des arbres vous pourrez pique-niquer en famille et les enfants s'amuseront dans les espaces de jeux. Pensez en saison à prendre votre maillot de bain car les deux calanques au pied du parc ne vous résisteront pas longtemps. Un endroit à ne manquer sous aucun prétexte dans la région… juste merveilleux !

Entrée libre du 1er avril au 30 septembre de 8h à 20h, et du 1er octobre au 31 mars de 9h à 18h. Un parking payant est situé à environ 200 m de la première plage du Mugel.

CHAPELLE NOTRE–DAME-DE-LA-GARDE

1610, chemin Notre-Dame-de-la-Garde

On y accède par un petit chemin de 400 mètres (comptez 15 minutes) par le lotissement. La chapelle est ouverte du 1er mai au 30 septembre du lundi au vendredi de 14h à 18h et le samedi de 15h30 à 18h30. Gratuit.

Accrochée à la colline, la chapelle Notre-Dame-de-la-Garde surplombe La Ciotat, au milieu de la garrigue, au bout d'un petit lotissement de maisons blanches. Construite au début du XVIIe siècle, par la confrérie des pénitents bleus, elle paraît bien plus récente car entièrement rénovée il y a peu. Elle n'est pas très grande mais charmante, et son intérieur est très sobre, avec des voûtes en ogive. Elle est décorée d'*ex-voto* marins, des petits tableaux de marins et de pêcheurs remerciant la Vierge de la Garde pour ses miracles (une bonne pêche, un sauvetage de naufrage…). Depuis le sommet du petit sentier qui part de la chapelle, l'intérêt majeur de cette visite est le panorama à 360 ° avec le Bec de l'Aigle en point de mire, les falaises de l'archipel du Riou au large et, depuis le petit sentier en contrebas, la vue vertigineuse sur la calanque de Figuerolles. Un pèlerinage a lieu ici tous les ans le 8 décembre, jour de l'Immaculée Conception. Une belle balade pour apprécier La Ciotat et ses environs.

Le couvert

CHEZ BÉNÉ

25, quai François-Mitterrand

✆ 04 42 08 06 25

Ouvert de 12h à 14h et de 19h30 à 22h du mardi au samedi. Menu entrée + plat 26 € le midi, prévoyez 40 € à la carte le soir. Terrasse.

Du cinéma à la pétanque

C'est ici que naquit le cinéma vers 1890. Le photographe lyonnais Antoine Lumière fit construire le château Le Clos des plages où ses fils tournèrent les premiers films de l'histoire du cinéma : *L'entrée du train en gare de La Ciotat, L'Arroseur arrosé*... L'Eden Théâtre (classée par les Monuments historiques en 1996) fut la plus ancienne salle de cinéma du monde (première projection publique en 1895). La Ciotat a su également séduire de nombreux artistes et écrivains qui y séjournèrent : Lamartine, Stendhal, Braque, mais aussi l'acteur Michel Simon et le violoniste Zino Francescati. Enfin, c'est ici que Jules Lenoir inventa la fameuse pétanque, ce jeu de boules devenu depuis célèbre dans le monde entier. Ses rhumatismes l'avaient amené à jouer tout seul, à courte distance. Ses amis commencèrent à jouer avec lui, en décidant qu'il faudrait lancer les boules depuis un cercle tracé au sol et les pieds tanqués (Pes tanques en provençal). Peu à peu, ce jeu fut adopté par les Provençaux, pour atteindre le succès qu'on lui connaît aujourd'hui.

Dans l'empire des falaises

Côté apparats, le site en est sublimement parés ! Les variantes de la nature sont réunies ici avec un littoral doux et séduisant à l'est, et des falaises colossales et fascinantes à l'ouest du splendide Golfe d'Amour. Les falaises Soubeyrannes sont les plus hautes falaises maritimes d'Europe (394 m) et le profil du Bec de l'Aigle se dessine tout le long du littoral, accompagnant le randonneur à perte de vue. Cette majesté de roches plonge dans une mer bleue intense, et laisse place à des découpes somptueuses, comme ces chères calanques du Mugel et de Figuerolles où baignade, plongée et randonnées se font rêve méditerranéen. Ce site, révélé pour sa grâce par Lamartine et Stendhal, a vu la beauté de ses formes exhalées par de nombreux peintres, dont Georges Braque. La calanque de Figuerolles se niche au fond d'un vallon de verdure et de fraîcheur. On peut découvrir sur les hauteurs du quartier de Fardeloup « Le Pont Naturel ». Vers l'est, les nombreux vallons aux noms romanesques sont autant d'invitation à la promenade : Vallon des Brusquières, des Ténèbres, de Mallombre, de L'Hermite... Les amateurs de spéléologie pourront quant à eux faire l'exploration de la grotte du Grand Draïoun. La Route des Crêtes offre un panorama à couper le souffle où des belvédères sont aménagés pour permettre aux promeneurs d'admirer le point de vue exceptionnel de la baie de La Ciotat jusqu'aux îles de Marseille. On y atteint le Sémaphore à 320 m d'altitude. Ainsi, près de 20 km de littoral et six plages de sable et de galets s'étalent dans cette cité aux allures de côte d'Azur.

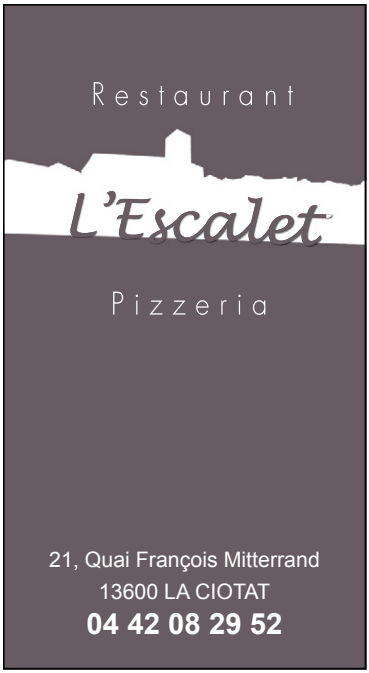
Entre les tables touristiques du port de la Ciotat, Chez Béné est un petit restaurant à découvrir en toute saison, car en hiver la terrasse est couverte et chauffée, décorée de petits oliviers. On y sert de belles assiettes, à prix raisonnables en formule plat du jour le midi, un peu plus onéreux le soir. Les locaux ne s'y trompent pas et viennent régulièrement goûter des nouvelles créations, selon l'inspiration du chef et de saison. La décoration avec des petits drapeaux de tous les pays, et des clins d'œil à Star Wars est à l'image de ce restaurant, sans prétention. Nouveau à l'étage, « Le Boudoir « avec son ambiance lounge et ces délicieux cocktails... L'adresse déjà très prisée par la clientèle anglo-saxonne travaillant sur la Ciotat.

BURGERS DU SUD
12, rue du Marechal-Foch
✆ 06 95 24 11 66
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi. Carte : 10 € environ. Terrasse. Vente à emporter.
Envie d'un bon burger ? Voici l'adresse qu'il vous faut ! Chez Burgers du Sud, le sandwich made in USA est roi. Bun's maison, viande du boucher, recettes originales et savoureuses, chips maison (vraiment excellentes), bref tout y est. Un très bon rapport qualité-prix et un accueil pro.

LA CALANQUE DE FIGUEROLLES
Calanque de Figuerolles
✆ 04 42 08 25 94
www.figuerolles.com
contact@figuerolles.com
Fermé de novembre à mars. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 41 € à 59 €. Carte : 55 € environ. Menu enfant : 17 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Un lieu magique pour un restaurant qui se mérite ! Après avoir descendu les 87 marches qui mènent vers la mer, vous découvrirez un restaurant dans un écrin de nature qui offre une vue sublime sur la calanque en contrebas. Un site tout simplement exceptionnel, au cœur de la verdure. Un chef de talent officie sur place en la personne de Francisco Lopez Herrera. Une cuisine aux accents d'Amérique latine, alliant et respectant les produits régionaux de saison. Aïoli, poisson sauvage, magret de canard au miel de la Ciotat, mais aussi assiette vegan et douceurs maison (tiramisu, saint-honoré à la figue, salade de fruits...). Quand plaisir des papilles se conjugue avec plaisir des yeux.

CARPE DIEM
21 b, avenue de Saint-Jean
✆ 09 81 19 40 62
Fermé le dimanche. Ouvert le lundi, le mardi et le jeudi de 8h à 17h30 ; le mercredi de 8h30 à 15h ; le vendredi de 8h à 18h ; le samedi midi et soir. Menus de 12,90 € à 14,90 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 10,90 € (plat-café). Crêpe salée à partir de 6,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.
À proximité de l'école primaire, on s'y pose pour le café du matin, on y retourne au déjeuner pour se régaler des plats du jour équilibrés de Julie ou craquer pour une délicieuse galette (sans gluten) ! À l'heure du goûter, on se retrouve autour des crêpes, accompagnées de confitures maison. Le samedi soir (et en été), l'adresse est déjà réputée pour proposer de sacrées belles assiettes : salade burrata & tomate ancienne, tartare de loup sauvage à la mangue et sa salade asiatique et quelques belles suggestions végétariennes. Allez-y sans hésiter.

AU CHANTIER
46, quai Francois-Mitterrand
✆ 04 42 84 44 39
www.auchantier.fr/
Bus, métro, itinéraire...
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 39 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 18 € (en semaine). Accueil des groupes. Terrasse.
Au Chantier est l'une des belles tables de La Ciotat et bénéficie surtout d'une magnifique vue sur le port et sur les toits de la ville. Dans l'assiette, de la cuisine soignée et gastronomique. Pêche du jour ou poisson à la carte, ceviche et salades rafraîchissantes, sélection de côtes de bœuf ou encore un choix de dessert à se damner... Pour son cadre et pour sa cuisine, une adresse vivement recommandée par le Petit Futé.



L'ESCALET
21, quai François-Mitterrand
✆ 04 42 08 29 52

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 11 € à 15 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 15 € (entrée, plat et dessert). Pizza à partir de 10 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Une des meilleures adresses sur le port, l'Escalet est une valeur sûre ! Vous trouverez une carte des plus variées : carpaccio, antipasti, tapas, salades, pizzas, pâtes, poissons, viandes... Tentant et bon. Ne passez pas à côté de la pizza tout simplement délicieuse. Un très bon rapport qualité-prix dans une ambiance typique des pizzerias du Sud de la France ! Une adresse recommandée par le Petit Futé.

LE FARNIENTE
293, Avenue Franklin Roosevelt
✆ 04 42 08 08 37

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu enfant : 7,90 €. Plat du jour : 9,80 €. Menu du midi 12,50 € (hors week-end et jours fériés). Pizzas de 9,50 à 12,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

À deux pas de la grande plage, avec une terrasse donnant sur la mer mais aussi une sorte de patio ouvert plus en retrait, le Farniente vous accueille pour un moment de détente s'ajustant bien avec son nom. La cuisine est fraîche et sincère. Les tarifs proposés très raisonnables pour un bord de mer. Le service est impéccable et à l'écoute. Craquez pour une des salades généreuses, celle de poulpe ou la végétarienne et sa superbe mozzarella di Buffala. Si vous souhaitez quelque chose de plus conséquent, optez pour les moules, servies plus que généreusement. Les coupes de glaces sont elles aussi copieuses. Vous n'en repartirez pas affamé mais plutôt ravi.

LE FOUR POP
11, rue Edgar-Quinet
✆ 04 42 82 96 81
www.lefourpop.fr
info@lefourpop.fr

Ouvert du mardi au dimanche le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Vin au verre. Pizzas de 7 € à 13 € (-2 € pour la vente à emporter).

Le Four Pop, c'est la pizzéria cool et vraiment bonne de La Ciotat, moderne et authentique à la fois. L'ambiance est intimiste, le restaurant situé dans une ruelle tranquille du centre menant au port de plaisance. On vous conseille d'attaquer par une petite burratina et aubergines grillées avant d'enchainer par une pizz' parmi la douzaine de déclinaisons. Cuites dans un magnifique four à bois, leur pâte est fine et croustillante à souhait avec coulis de tomates maison et garniture réalisée à partir de produits de qualité. Terminer par un dessert maison ou un Limoncello gourmand avec sorbet de citron. On adore le soin apporté à la déco, les couleurs acidulées et l'ambiance relax du service.

GREEN SUR MESURE – BAGEL CORNER
NOUVEAU

943, voie Antiope – Athelia 3
✆ 09 71 24 51 38
https://www.greensurmesure.fr
laciotat@greensurmesure.fr
À côté de la salle d'escalade, bloc session.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 7h à 14h. Menus de 7,90 € à 14,90 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Livraison.

Green sur mesure débarque à la Ciotat ! Le concept, qui prône une restauration rapide mais saine, a déjà de nombreux adeptes un peu partout sur l'Hexagone. Pâtes, salades, soupes, sandwichs... autant de plats à composer selon ses envies avec des produits frais et pour certains locaux et/ou bio. Attenant à Green sur mesure, Bagel Corner, avec un concept semblable mais 100% bagel. Le bon plan, c'est la carte de fidélité qui permet de bénéficier jusqu'à 20 % de réduction sur les menus. Possibilité de vente à emporter et de livraison sur une zone alentour.

KITCH&COOK
4, place Esquiros
✆ 04 42 03 91 36
www.kitchandcook.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menu unique à 31 €. Menu enfant : 11 €. (formule midi : plat + dessert 14 € entrée + plat 16 €, entrée + plat + dessert 18 €). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express. Terrasse.

Un établissement tout en couleurs et en saveurs, installé sur la jolie place Esquirol. La cuisine qu'on y sert, proven-

çale et créative, est tout aussi colorée. L'aubergine rôtie à la provençale ou la terrine de brousse aux poivrons marinés sont des entrées délicieuses, avant la dégustation d'un cabillaud façon meunière ou le filet de canette au miel... délicieux ! Le plat le moins cher est la spécialité de la maison : le Kitch&Burger charolais à l'italienne et ses pommes grenailles. Sans oublier les desserts : *Panna Cotta* vanille bourbon ou les Glaces des Alpes (maître artisan glacier). Les formules du midi en semaine sont vraiment abordables et les assiettes toujours savoureuses. La salle est aussi très agréable les jours de pluie. Un bon plan.

LA MAMMA
2, quai François-Mitterrand
✆ 04 42 08 30 08
https://www.lamammalaciotat.com
Ouvert le lundi midi ; du mardi au vendredi le midi (dernier service à 14h30) et le soir (dernier service à 23h) ; le week-end le midi (dernier service à 14h30) et le soir (dernier service à 23h30). Entrées entre 9 et 16 €, viandes entre 14 et 31 €. Nombreuses spécialités de la mer. Pâtes entre 8,50 et 12 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 22 € (entrée, plat et dessert ou 16 € entrée + plat ou plat + dessert). Plat du jour : 12 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Avec un tel nom, inutile de préciser qu'il s'agit d'un restaurant italien. Depuis 9 ans la famille Piga propose une cuisine de saison, en fonction des arrivages. Du 100 % frais et du 100 % maison avec produits locaux et italiens. C'est un peu la Dolce Vita à la Ciotat avec des pizzas et viandes cuites au feu de bois, des pastas, des gnocchis, du poisson frais... La carte tapas est idéale pour des apéritifs conviviaux. En bref, une excellente adresse à la situation rêvée sur le port de La Ciotat où l'accueil est comme la cuisine : irréprochable. En haute saison, mieux vaut réserver sa table. La formule du midi et la suggestion du jour (selon arrivage) sont particulièrement prisées !

LE MUGEL
Anse du Mugel
Avenue du Mugel
✆ 04 42 08 45 90
Fermé en basse saison (octobre – avril). Ouvert midi et soir en juin, juillet et août. Ouvert en mai et septembre uniquement le midi (sauf les week-ends). Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Terrasse.
Cette adorable petite calanque (en réalité, elles sont deux) et ses pins offre un cadre magnifique pour un repas les pieds dans l'eau, alors que les vaguelettes couleur émeraude vous accompagneront. À l'heure du déjeuner ou du dîner, vous vous régalerez avec des spécialités de la mer : la sardinade, servie avec une salade verte et de vraies frites maison, les mange-tout, la brochette de scampi, la terrine de saumon bio, les scampis mayonnaise maison. Côté desserts, un tiramisu ou un flan des îles à la noix de coco. Avec un petit rosé local de pays du Var servi bien frais pour arroser ces agapes, nul doute que ce repas ne vous laissera pas insensible !

L'OUSTAOU
12, boulevard Anatole-France
✆ 04 42 08 28 26
Ouvert du mardi au jeudi et le dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Menu unique à 29 € (entrée – plat – dessert). Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 14 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
À l'Oustaou, on s'y sent bien et on y mange bien ! Une cuisine authentique, variée, avec beaucoup de finesse et un accueil irréprochable. Quelques moules gratinées en entrée, une escalope *al forno* à la crème de truffe à suivre (ou une jolie queue de lotte aux agrumes), avant de terminer par la douceur d'une crème brûlée maison... Une adresse familiale à découvrir sans tarder.

OYSTER BAR
22, boulevard Anatole-France
✆ 04 42 32 91 61
frederiquecassis@gmail.com
Ouvert tous les jours le soir ; le week-end le midi. Terrasse. Vente à emporter. Vue mer.
A l'Oyster Bar de la Ciotat, corner du restaurant le Sud, on déguste sur le pouce ou on commande à emporter. Huîtres en provenance de plusieurs régions (Fines de Claires, Saint Vaast, Gillardeau), coquillages et crustacés (boulots, palourdes, tourteau, crevettes...), tout y est ! En plus des fruits de mer, vous trouverez quelques plats à l'ardoise et des suggestions : moules et huîtres gratinées, beignets de seiches, daube de poulpe ou tartare de thon. Une belle carte des vins en prime. Le cadre est idéal avec vue sur la mer. L'ambiance est conviviale, l'accueil et les conseils de la jolie Frédérique sont irréprochables ! A découvrir !

ROCHE BELLE
Corniche du Liouquet
✆ 04 42 71 47 60
www.roche-belle.fr
Fermé de mi-février à mi-mars. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 36,50 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 22 € (ticket restaurant acceptés). Plat à emporter durant les fêtes de fin d'année. Tickets Restaurant uniquement acceptés le midi en semaine. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
L'une des meilleures adresses de la ville, portée par un jeune couple talentueux, Edwige et Damien, dans un cadre délicieux, sous les oliviers, à deux pas de la mer ! Dans l'assiette, faites confiance au chef Damien Arnaud pour vous régaler avec une cuisine méditerranéenne fraîche et de saison. La formule du midi est alléchante avec du choix et du renouvellement, pour un triptyque entrée, plat et dessert remarquable. A faire sans hésiter une seconde. Une salle permet désormais l'accueil de repas de groupes jusqu'à 20 personnes.

LA TABLE DE NANS
126, corniche du Liouquet
✆ 04 42 83 11 06
www.latabledenans.com
contact@latabledenans.com
Fermeture annuelle 15 au 30 novembre, et 15 au 31 janvier. Ouvert le lundi, le mardi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Fermé le mercredi et le jeudi, ainsi que le dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 80 € à 105 € (sans le vin). 27 € à 30 € une entrée, 33 € à 55 € le plat,. Formule du midi : 49 €. Terrasse.
Construite il y a plus de cinquante ans au sommet d'une calanque qui domine toute la baie de la Ciotat, la bâtisse de la fameuse auberge du Revestel est devenue en 2013 la Table de Nans. Le chef Nans Gaillard a fait ses classes parisiennes avec des stages au Bistrot Pierre du Palais Royal, chez Lasserre, à l'hôtel Westminster et enfin à la Chèvre d'Or (Èze). Entièrement rénové en 2016, l'édifice qui abrite le restaurant est l'incarnation du charme méditerranéen. Une vue superbe, du golfe à l'île verte, en passant par le Bec de l'Aigle, une terrasse en saison très agréable avec des voiles d'ombrage de bateau. Côté cuisine, le chef * distille beaucoup de saveurs dans ses plats (parfois trop), une prise de risque créative qui ne fait pas l'unanimité. Coup de cœur cependant pour le carpaccio de poisson... bien aromatisé ; et le poêlé de chair des pinces de homard en ravioli sauce Newburg... bien équilibré ; le reste nous a moins convaincu. Carte de vins soignée et sélective. Une option pour le déjeuner plus attractive niveau tarif serait bienvenue, autrement la table reste globalement une référence sur la Ciotat.

LA TÊTE D'AIL
13, boulevard Anatole-France
✆ 04 42 36 99 20
Haute saison : ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 19 € à 28 €. Carte : 27 € environ. Formule du midi : 15 € (19 € le week-end). Terrasse.
La Tête d'Ail est un restaurant qui vaut vraiment le détour. Les différents mets sont à la fois raffinés, originaux et délicieusement assaisonnés, à la sauce méridionale cela va de soi.
En entrée, il est vivement conseillé de goûter les moules fumées aux ramilles de la Guarrigue. Tout un poème. En plat, vous ne serez pas déçus par la daube de joue de bœuf et ses pommes de terre fondantes. Pour le dessert, vous nous direz des nouvelles du parfait glacé aux pignons torréfiés et crème de marrons. Les plus de cette adresse : un service soigné et très accueillant ainsi qu'une cuisine élaborée à partir de produits frais exclusivement et de qualité.

TRATTORIA DA SERGIO
11, rue Gueymard
✆ 04 42 83 64 79
trattoriadasergio@gmail.com
Ouvert du mardi au dimanche le soir. Horaires Epicerie : Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h. Le samedi ouvert de 9h à 15h 30. Carte : 30 € environ. Suggestions de 7 € à 19 €. Plats à emporter à partir de 6 €. Vente à emporter. Animations.
Inutile d'aller jusqu'en Italie, avec la Trattoria da Sergio c'est l'Italie qui vient à vous. Sofia Agostino et son mari, épaulés par leurs filles, vous proposent une cuisine maison, familiale, 100% produits frais. L'accueil est des plus chaleureux. Une décoration transalpine avec de très jolies estampes italiennes et des produits et spécialités côté épicerie que vous pourrez tout aussi bien emporter et déguster à la maison. Les amateurs de bonne chère ne s'y sont pas trompés pas et connaissent déjà cette adresse. Pour les autres, testez absolument la guest star : « la pizzeta » cuite à la poêle et servie sur une planchette de bois, extraordinaire ! Egalement, une large sélection d'antipasti, de pâtes et le meilleur de la charcuterie et des fromages italiens. La cuisine italienne que l'on adore, le tout à un tarif tout à fait abordable. La Trattoria da Sergio, une adresse très vivement recommandée par le Petit Futé.

TY MAD
13, boulevard Beau-Rivage
✆ 04 42 83 30 65
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 15 € environ.
Comme toutes bonnes crêperies qui se respectent, la carte offre un large choix, il y en a pour tous les goûts ! Crêpes sucrées (sucre, chantilly, miel, chocolat, nutella, chocolat maison et amandes grillées ou noix, les flambées...) et galettes salées (tartiflette, tapenade, montagnarde, pavé avec deux steaks hachés...) sont de bonnes tailles. Les purs Bretons ayant fréquenté cet établissement ne seront sûrement pas du même avis, mais pour la plupart, deux crêpes suffiront à vous rassasier. L'établissement propose aussi des tagliatelles fraîches à toutes les sauces (carbonara, provençale, saumon...), et des coupes glacées pour les chaudes soirées d'été.

LE VIN 7
27, quai François-Mitterrand
✆ 04 42 03 46 19
vin7laciotat@gmail.com

Ouvert le lundi et du mercredi au samedi le soir. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Plats de 15 € à 22 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Un petit bout de Corse à La Ciotat pour cette adresse bien connue des locaux. La terrasse et la petite salle ne désemplissent pas. Vous trouverez ici des plats à l'ardoise, qui allient la robustesse des spécialités corses et la subtilité d'une cuisine plus recherchée, mais aussi de la charcuterie et des fromages insulaires, charpentés et délicieux. Le Petit Futé s'est régalé avec un os à moelle en apéro, suivi d'une très bonne côte de bœuf. La cuisine fait aussi la part belle au sans gluten. Jolie carte des vins avec d'excellents conseils de l'équipe, ainsi que quelques beaux whiskies.

Le gîte

■ À DEUX PAS DE L'EAU
35, avenue Beau-Rivage
✆ 06 32 97 49 66
www.adeuxpasdeleau-hotel.com
contact@adeuxpasdeleau-hotel.com

Ouvert toute l'année. 11 suites de 30 à 50 mètres carré (de 2 à 4 personnes). Suite de 119 € à 149 €. Petit déjeuner en chambre (prix coûtant). Prix pour 1 personne (10 € supplémentaire par personne et par nuit). Parking (privé et sécurisé). 1 chambre PMR. Animaux non admis. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.
Un concept d'appart'hôtel très réussi face à la plage Lumière. De l'ancien hôtel, M. et Mme Solari n'ont conservé que les 4 murs et les magnifiques escaliers intérieurs. Une rénovation totale réalisée avec goût et rigueur, qui a permis la création de 11 suites à la décoration épurée, avec kitchenette fonctionnelle, mobilier de qualité, travertin dans les salles de bains avec douche et/ou baignoire, literie confortable… La suite que nous avons testée bénéficiait d'une vue imprenable sur la mer, d'autres sont pourvues d'une terrasse privative. De l'accueil aux services (petit déjeuner à prix coûtant apporté en chambre, laverie en libre accès, parking privé), en passant par les équipements et la situation géographique, tout est ici réuni pour un séjour sans le moindre nuage.

■ APPART'CITY CONFORT LA CIOTAT VIEUX-PORT***
57, Passage Jean D'Huart
✆ 04 42 70 70 80
laciotat@parkandsuites.com

7j/7 de 7h à 22h. Formules de 1 à 4 nuits (165 € pour deux personnes) ; de 5 à 27 nuits (140 € pour deux personnes) ou 28 nuits et plus (sur demande). Animaux acceptés.
Pourquoi ne pas opter pour un logement spacieux et tout confort en plein cœur de La Ciotat, à une minute à peine du Vieux-Port ? Cet établissement propose des appartements équipés de cuisine et décorés avec modernité, certains disposant même de terrasses. Le tarif est dégressif en fonction de la durée du séjour. Idéal pour un séjour en famille ou pour une plus longue période professionnelle. L'établissement se situe qui plus est dans une ruelle calme mais proche des restaurants et de l'animation. Idéal !

■ LA CALANQUE DE FIGUEROLLES
Calanque de Figuerolles
✆ 04 42 08 25 94
www.figuerolles.com
contact@figuerolles.com

Fermé de novembre à avril. 7 chambres. Basse saison : chambre double de 37 € à 60 € ; studio / appartement de 120 € à 160 € ; bungalow 110 €. Haute saison : chambre double de 37 € à 70 € ; studio / appartement de 140 € à 170 € ; bungalow 140 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 15 €. WC commun aux 3 chambres et privés pour les appartements et le bungalow. Animaux acceptés (10 € / jour). Restauration (menu de 41 € à 59 €).
Un hôtel-restaurant extraordinaire ! Accroché à la colline, il faut dégringoler 87 marches pour s'y rendre depuis le parking. Un refuge à robinsonnade, coupé de la civilisation, sans télévision ni téléphone, où l'on ne se lasse pas d'admirer la vue sur la calanque, bercer par le bruit de la mer et des cigales. Même le signal de votre mobile ne capte pas, déconnectez ! Des doubles basiques avec toilettes communes à petit prix, un bungalow et des appartements plus confortables de 2 à 4 personnes sont proposés. Pour ne rien gâcher, l'endroit est également une table gastronomique de haute volée. Ici, on vit au rythme d'un petit monde à part, celui de la République indépendante de Figuerolles (R.I.F.), cultivée par Grégori, le gérant de l'établissement. Cette petite histoire lui est hérité de ses grands-parents qui ont proclamé la R.I.F. en 1956 ! Une belle histoire à retrouver sur leur site internet.

■ HÔTEL BEST WESTERN VIEUX PORT***
252, quai François-Mitterrand
✆ 04 42 04 00 00
www.bestwestern-laciotat.com
contact@bestwestern-laciotat.com
A50 direction Toulon, sortie La Ciotat

Accueil 24h/24. 63 chambres (de 99 € à 399 € selon la période et les commodités de la chambre). Petit déjeuner buffet : 16 € (petit déjeuner Express à 7 €). Lit supplémentaire : 16 €. Parking : 11 €. American Express, Chèque Vacances. 3 chambres avec accessibilité PMR. Animaux non acceptés. Séminaires. Poste Internet. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant.
Situé à un emplacement privilégié sur le vieux port de pêche pittoresque de la Ciotat et face à l'Ile verte, l'hôtel Best Western Vieux-Port est un hôtel d'exception. L'établissement dispose de 39 chambres et 22 suites dont 3 avec vue sur mer panoramique. Depuis la terrasse et sa majestueuse piscine surplombant le panorama, la vue est sublime, donnant sur le port. Pour prolonger la détente, un espace bien-être, une salle de fitness et un hammam complètent le cadre. Le style des chambres est *design* et assez neutre, le confort est optimal : climatisation, coffre, mini-bar, wi-fi, sèche-cheveux, peignoirs, TV à grand écran et plateau de courtoisie. Nouveau depuis 2018 : un restaurant-brasserie ouvert 7j/7 midi et soir, avec bar et espace *lounge*. Une adresse de choix pour votre séjour dans la région.

■ **HÔTEL CORNICHE DU LIOUQUET*****
819, corniche du Liouquet
✆ 04 42 83 28 82
www.hotel-corniche-ciotat.com
contact@hotel-corniche-ciotat.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 2h du matin en haute saison. Jusqu'à minuit en basse-saison. 15 chambres (supérieure terrasse vue sur mer de 105 € à 153 € ; supérieure terrasse vue sur campagne de 85 € à 135 € ; classique de 68 € à 113 €). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 14 € (supplément de 7 € pour service en chambre). Parking (gratuit). 1 chambre PMR. Animaux non admis. Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Conciergerie.
Limitrophe du département varois, l'établissement a récemment été rénové avec soin et beaucoup de goût. La gestion est familiale, les prestations (accueil, literie, confort, équipements…) à la hauteur du standing. Situé face à la baie de La Ciotat, il offre un accès privilégié à la plage, toute proche. Les chambres possèdent quasiment toute une terrasse ou un balcon privatif (vue sur mer ou vue sur campagne). Le petit déjeuner maison sucré ou salé se prendra dans un espace modulable, à ciel ouvert lors de la belle saison. Egalement très appréciable : le parking sécurisé pour profiter de son séjour l'esprit tranquille. Nouveauté 2018 : un bar en extérieur pour les clients de l'hôtel. Un excellent rapport qualité-prix chaleureusement recommandé par le Petit Futé !

■ **HÔTEL LA ROTONDE*****
44, boulevard de la République
✆ 04 42 08 67 50
www.hotel-larotonde-ciotat.fr
hotellarotonde@orange.fr
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 32 chambres (dont 16 avec balcon). Basse saison : chambre double de 64 € à 72 €. Haute saison : chambre double de 69 € à 89 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire. Parking privé gratuit selon les disponibilités. Parking public à proximité. Animaux acceptés (7 €). Wifi gratuit. Tv satellite.
Proche de la zone piétonne, situé en centre-ville, à 200 m du port et à 500 m des premières plages, l'hôtel La Rotonde propose 32 chambres dont 16 avec un balcon. Confortables, elles disposent de tous les équipements nécessaires : téléviseur écran plat, wifi gratuit, sèche-cheveux, certaine de la climatisation… Les salles de bains sont modernes et très bien entretenues. Deux chambres communicantes, qui peuvent être fermées ou rester ouvertes, seront idéales pour les familles avec enfants. Un excellent rapport qualité-prix et un accueil impeccable. On recommande chaudement !

Gîtes

■ **BASTIDE DE LA GARDE**
14, traverse Notre-Dame-de-la-Garde
✆ 06 60 61 69 49
www.bastide-de-la-garde.com
beaguivarch@gmail.com

Ouvert toute l'année. Arrivée à partir de 18h le samedi et départ le samedi suivant avant 11h. Appartement de 500 à 850 € la semaine, 100 € à la nuitée (dégressif). Atelier de 380 à 650 € la semaine. A la nuitée 80 à 90 €. Location de draps : 15 €. Forfait ménage : 50 €. Pas de petit-déjeuner inclus.
La Bastide de la Garde est un joli gîte rustique et confortable, au cœur d'un écrin de garrigue situé à 100 mètres de la mer, longeant la route des crêtes des calanques, qui relie La Ciotat à Cassis. Deux logements indépendants et sans vis-à-vis sont proposés à la location. Le premier, l'appartement (50 m²), est idéal pour une famille avec 2 à 3 enfants (deux chambres). On aime les cheminées, au sol des tomettes provençales, les poutres apparentes, de jolis meubles en bois ancien. On trouve ici tout le nécessaire pour se sentir à la maison : WC séparés, lave linge, cuisine équipée. Le second, l'atelier (30 m²), pour 3 personnes, comprend un salon avec kitchenette et canapé convertible, et en hauteur une mezzanine avec un lit double. L'intérieur comme les extérieurs sont très soignés et très agréables. Le jardin est magnifique, les terrasses extérieures divines. Vous passerez sans aucun doute une excellente semaine ici, à l'écart de la ville mais au plus près de la nature.

Chambres d'hôtes

LA MAISON DU CAPITAINE
Place Sadi Carnot
✆ 06 80 61 94 51
http://lamaisonducapitaine.fr/
capitaineciotat@gmail.com
Maison de village entière comprenant 3 chambres, une salle de bain, toilettes et cuisine. Location à la semaine ou au mois. De 400 à 700 € la semaine selon la période. Wifi.
Si vous cherchez un logement pour vos vacances avec du cachet, la maison du capitaine vous propose de loger dans une maison de la vieille ville, à deux pas d'une placette provençale pleine de charme et à quelques minutes à pied du port et des plages. L'intérieur est joliment décoré, le tout dans une atmosphère cosy avec vue sur l'église Notre-Dame de l'Assomption. 3 chambres, de l'espace et tout le nécessaire pour cuisiner, y passer vos vacances. Au rez-de-chaussée de la maison, une galerie d'art appartenant au même propriétaire.

Campings

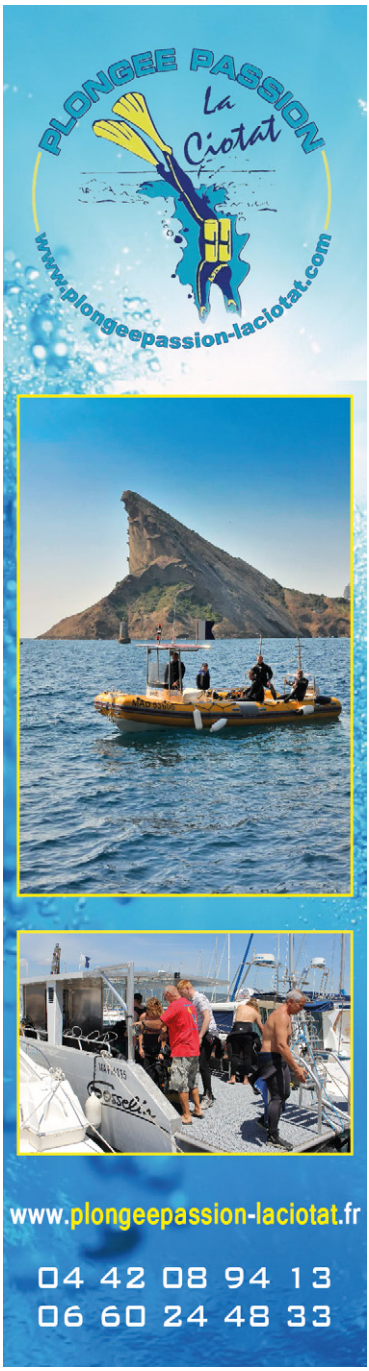
■ **CAMPING DE CEYRESTE******
Avenue Eugène-Julien
CEYRESTE
✆ 04 42 83 07 68
Voir page 284.

Loisirs

■ **CIOTAT SQUASH**
67, avenue de la Sariette
✆ 04 42 71 46 92
www.ciotatsquash.fr
ciotatsquash@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h30 à 22h ; le samedi de 9h30 à 20h ; le dimanche de 16h à 20h. Restaurant ouvert le midi du lundi au vendredi. Moyenne de 10 € / pers. Restauration.
Le Squash La Ciotat, ce sont 5 terrains de squash, mais surtout un esprit club avec de multiples activités proposées (cours de danse, *cross training*, *brazilian* jiu-jitsu, fitness, soins esthétiques…) réunies en un seul et même endroit. L'espace peut être privatisé avec un véritable savoir-faire événementiel. Le midi, une restauration simple et rapide est possible avec quelques salades, plats et suggestions du jour, desserts maison… Une cuisine à l'ardoise d'un excellent rapport qualité-prix.

■ PLONGÉE PASSION
40, rue Antoine-Pirrodi
✆ 04 42 08 94 13
www.plongeepassion-laciotat.fr
plongeepassion-laciotat@wanadoo.fr
(au-dessus du nouveau port)
Centre partenaire AQUALUNG ouvert toute l'année, 7j/7. Formations FFESSM, CMAS, ANMP, CEDIP et PADI assurées par des moniteurs d'Etat 1er et 2e degrés. Passerelles FFESSM et PADI. Plongée autonome à 28 € et encadré à 32 €, carte 5 et 10 plongées 125 et 230 € (autonome) et 145 et 270 € (encadré). Prix dégressifs pour les groupes.
A 37 km de Marseille ou Toulon par l'autoroute A 50 ou la CD 559, ce centre est ouvert toute l'année et tous les jours pour vous permettre de venir découvrir les plus beaux sites de plongée du Golfe d'amour, des Embiez aux îles de Marseille. L'encadrement et la formation sont assurés par des moniteurs ayant un brevet d'Etat. Un accueil très sympathique, Philippe le propriétaire du centre est réputé pour sa gentillesse et son goût de l'enseignement, il est entouré par une équipe mixte très pro qui saura vous mettre à l'aise rapidement. On plonge dans un cadre naturel exceptionnel. Abritée par l'île verte, la baie de La Ciotat offre des eaux claires riches en faune et flore. Mérous, dentis, barracudas, poulpes et autres belles gorgones bleues n'attendent plus que vous. Plongée passion est propriétaire de deux véloces bateaux de 20 et 28 plongeurs chacun, entièrement sécurisé (O2, Pharmacie, VHF, Sondeur, etc.). Au centre une quarantaine d'équipements adultes et enfants, 10 équipements Nitrox (blocs + détendeurs) et une salle pour les cours bien équipée (vidéo-projecteur, etc.). Le plus de ce club est incontestablement la possibilité de faire des plongées de nuit pour apprécier différemment les fonds marins. A noter, un certificat médical de moins de 12 mois est demandé à tous les plongeurs sauf pour les baptêmes. Les personnes qui souhaiteraient suivre des formations doivent également fournir un justificatif de niveau.



■ EXPÉNATURE
168, avenue Président-Wilson
✆ 04 42 83 64 46 – www.expenature.fr
contact@expenature.fr
Ouvert toute l'année. Langues parlées : anglais, espagnol. Expenature propose demi-journées, journées, week-ends, séjours multi-activités en kayak de mer, escalade, parcours aventure, randonnée pédestre, VTT. Différentes formules, à partir de 18 € la demi-journée et 225 € la semaine, sans hébergement. Stages.

Expénature, c'est la structure de loisirs la plus complète de la région ! Profitant d'un cadre de travail idéal et idyllique, Romuald propose de nombreuses activités pour ceux qui souhaitent s'initier ou profiter d'une demi-journée, d'une journée, d'un week-end ou d'un stage plus complet pour des vacances sportives encadrées par un guide diplômé d'Etat et des locations pour les activités nautiques. Les disciplines proposées : kayak de mer, paddle, escalade, trek. Côtés randonnées palmées ou pédestres, découvrez ou redécouvrez les calanques de Marseille, de Cassis et de La Ciotat. Egalement deux circuits en VTT ou VTC depuis le Vieux-Port jusqu'à Callelongue ou depuis La Ciotat jusqu'aux Crêtes. Organisez l'anniversaire de vos enfants et offrez-leur une course d'orientation à la Campagne Pastré. Et pourquoi ne pas vous laisser tenter par des sensations plus fortes : canyoning et spéléologie dans les calanques. Activité ouverte aux enfants à partir de 10 ans, vous traverserez un bras de mer en tyrolienne au cœur de la falaise du cap Canaille ou derrière la calanque du Mugel à La Ciotat. Enfin, pour la saison hivernale, profitez d'une journée en raquettes de neige dans les Alpes du Sud, Romuald s'occupe de tout ! Le *must* : un week-end en kayak avec une nuit à bord d'un voilier. A noter : Expénature sensibilise à l'environnement et grâce à des outils pédagogiques, vous apprendrez aussi beaucoup sur la faune et la flore méditerranéennes, mais également sur le patrimoine, la géologie, la météorologie... Des activités typiques et en harmonie totale avec le décor des calanques !

PARC DE LOISIRS DE LA GUILLAUMIÈRE
Route de Ceyreste, Boulevard de Lavaux
✆ 04 42 09 55 25
http://parclaguillaumiere.free.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : le mercredi, le samedi, le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 16h30 à 19h30. Ouvert pendant les vacances scolaires de 10h à 12h et de 14h à 17h30. 1 ticket : 3 €. 4 tickets : 11 €. 6 tickets : 16 €. Les attractions sont accessibles pour 1 ou 2 tickets. Pour le quad et la moto, à partir de 13 € les 10 minutes. Voitures électriques : 2,50 € le jeton. CB non acceptée.
Le parc de loisirs de La Guillaumière propose différentes activités, pour les enfants de 2 à 14 ans : poney, voiture électrique, château gonflable, moto, quad... L'idéal pour passer un bon moment en famille ou pour faire un superbe cadeau à son bout de chou, puisque le parc de loisirs organise des après-midis anniversaires dédiés aux enfants. Différents prix en fonction de la formule choisie. A noter que les réservations se font directement au parc et non par téléphone. Possibilité de petite restauration et terrasse ombragée.

Sorties

CAFÉ DE L'HORLOGE
2, rue Albert-et-Georges-Arnoux
✆ 04 42 83 00 43 – www.lecafedelhorloge.fr
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 19h et les dimanche et lundi de de 7h30 à 16h en hiver. L'été fermeture tardive. Terrasse. Restauration.

Un nouveau lieu très tendance sur La Ciotat. Une réouverture en 2017 après un important relooking. Place à un concept étudié, un joli cadre avec son sol en mosaïque, sa lignée de tables en terrasse... Ici, on fait la part belle aux petites pauses douceurs de la journée : petits déjeuners, brunchs, cakes salés, glaces, gaufres et limonades artisanales. Une salade et une soupe du jour avec quelques planches de charcuterie et fromage constituent un menu modeste mais avec des produits de première qualité. Ouverture en 2018 d'une librairie solidaire, adjacente au café !

CASINO PLEIN AIR PARTOUCHE
40, avenue du Parc ✆ 04 42 83 40 63
www.casinolaciotat.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 4h. Restaurant, food-truck et bar ouverts tous les jours midi et soir. 170 machines à sous. 7 tables de jeux. Machines à sous ouvertes tous les jours à partir de 20h. Jeux de table à partir de 15h. Accès réservé aux majeurs, muni d'une carte d'identité en cours de validité.
Un casino tout récent et pas tout à fait comme les autres, qui casse les codes des salles de jeux traditionnelles. Un établissement à la pointe avec des infrastructures extérieures uniques en Europe. Quatre chapiteaux modulables (chauffés en hiver, fumeurs pour certains), permettent une nouvelle approche du jeux. Un espace à ciel ouvert conçu comme un lieu de vie avec *food truck*, terrain de pétanque, bain à remous privatisable (17 personnes). La salle intérieur fait la part belle à la réalité virtuelle et au *gaming*. Nouveauté depuis 2018, l'organisation de tournois de Texas Hold'em Poker et la mise en place d'une zone de *skill games*. Possibilité de se restaurer au restaurant Le Parc. Formule brunch à volonté le dimanche. Terrasse extérieure. Privatisation possible.

LA CHAUDRONNERIE
19, promenade Jeff-Musso ✆ 09 70 25 20 00
www.lachaudronnerie-laciotat.com/fr
Un nouveau lieu, un nouveau rideau à la Ciotat... la Chaudronnerie ! Un bâtiment conservé et réhabilité en salle de spectacles et plus exactement un atelier de chaudronnerie qui a été occupé plus de cent vingt ans durant, des années 1860 aux années 1980. Le bâtiment de la Chaudronnerie est donc plus que séculaire et chargé d'histoire. Ce nouveau lieu culturel propose une saison riche en spectacles en tous genres. Un cycle humour, de la danse, les arts du cirque, de la musique et du théâtre. Une salle de spectacle à découvrir absolument !

CINÉMA EDEN THÉÂTRE
25, boulevard Georges-Clémenceau
✆ 04 88 42 17 60
www.edencinemalaciotat.com
Ouvert du mardi au dimanche. Horaires variables en fonction des séances. Entrée : 7,50 €. Tarif réduit : 5 € (pour tous, le mardi). Enfant : 4 €. Carte 10 entrées valable 1 an : 10 séances / 50 €. Label Tourisme & Handicap.
Sans le savoir, vous êtes ici face au plus ancien cinéma du monde. Ayant su s'adapter à travers le temps, il propose des nouveautés, des films de patrimoine, des sorties art

et essai, des grands événements avec des personnalités du cinéma, des ciné-gourmands pour les plus jeunes. L'association Les Lumières de l'Eden propose le *Ciné-Gourmand* organisé pour les enfants : 1 film et un goûter bio, souvent suivi d'un atelier. Consultez le site Internet pour la programmation du mois. Un beau et bon moment pour petits et grands, sur les pas des frères Lumière !

■ **HEMINGWAY'S**
Place Sadi Carnot ✆ 04 42 98 40 25
Ouvert le soir du mardi au dimanche. Terrasse. Animations. Concerts.
C'est la nouvelle adresse du centre ancien que les amoureux du bourbon vont adorer. Sur la ravissante place Sadi-Carnot, on adore l'intérieur cosy de ce bar tenu par un italien amoureux de La Ciotat. A la carte, des spiritueux de renom, du rhum, du gin et du whisky. Il y en a pour tous les goûts. L'endroit où boire un verre avec classe sans que cela ne devienne « m'as-tu vu ». Belle carte de vins aussi, italiens naturellement et français.

Emplettes

■ **ATELIER THIERRY JOO**
10, rue Albert-et-Georges-Arnoux
✆ 06 72 43 94 71
thierry.joo@laposte.net
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Colliers de 32 à 79 €. Boucles d'oreilles de 10 à 42 €.
Bijoutier créateur depuis 30 ans, Thierry Joo a installé sa boutique au centre de la vieille ville, là où il a décidé de s'installer par coup de cœur pour La Ciotat. Tout est fait sur place, en témoigne le petit atelier au fond de la boutique. La collection mise avant tout sur les couleurs vives, des formes gaies et un ton résolument ensoleillé. Voici l'adresse qu'il vous faut pour une pièce originale et unique.

■ **DÉLICES DE LA CIOTAT**
24, rue des Poilus ✆ 04 42 84 41 36
www.delicesdelaciotat.fr
delicesdelaciotat@gmail.com
♿
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Rampe d'accès PMR.
Les Délices de La Ciotat est une épicerie fine de très grande qualité où chaque produit a été minutieusement sélectionné. Les spiritueux et rhum locaux (Maison Ferroni, les Canailles, Manikou...) sont notamment à découvrir, de même que les cafés en vrac, torréfiés à la Ciotat, et toute une série de conserves et épices du monde. Vous trouverez également sur place de superbes coffrets à offrir et bien sûr, des vins du cru et bières artisanales pour arroser vos victuailles.

■ **MES DOUCEURS DE PROVENCE**
9, rue Albert-et-Georges-Arnoux
✆ 06 50 16 26 17
www.mesdouceursdeprovence.fr
contact@mesdouceursdeprovence.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.
Dans un premier temps, c'est la jolie façade de cette biscuiterie qui attire l'œil. Tout de suite après, c'est la délicieuse odeur du biscuit encore chaud qui ravit notre odorat et nous force à pénétrer dans ce petit temple de la gourmandise ciotadenne. Tout est fait sur place, biscuits, calissons et confitures. Si ce n'est pas le cas, on ne trouve que des produits de producteurs locaux. Craquez pour les navettes, les macarons tendres aux amandes, les calissons joliment décorés. Un must. La biscuiterie vend ses produits sur différents marchés de la région plusieurs fois par semaine (mercredi et vendredi à Cassis, jeudi au Brusc, dimanche à Saint-Cyr-sur-Mer).

■ **LE PALAIS D'EMMA**
Forum Saint-Jean
21, avenue Saint-Jean
✆ 04 42 83 91 44
www.lepalaisdemma.fr
contact@lepalaisdemma.fr
Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 8h30 à 19h30 ; le dimanche de 8h à 13h30.
Une adresse futée, gourmande et authentique. Dominique et Leslie ne jurent que par la qualité des produits pour élaborer la gamme de leur épicerie fine. Tout est sélectionné avec justesse avec quelques fleurons de la gastronomie nationale en bonne place dans les rayons : foie gras de Georges Bruck, fruits confits Lilamand, cornichons *Made in France* de la maison Marc servis à l'Élysée, caviar Petrossian, madeleines Jeannette, chocolat Cluzel, amaretti sans gluten... Nouveau, la boutique étoffe sa gamme de produits avec des accessoires (raclette nomade...) et déco insolites, et développe une belle cave avec des rhums vieux et des whiskys. N'hésitez pas à demander conseil.

■ **AUX GRAINS GOURMANDS**
30, rue des Poilus ✆ 04 42 32 63 43
Ouvert du mardi au samedi.
Et si vous faisiez rimer vos vacances avec bon café ? Aux grains gourmands a tout ce qu'il vous faut. Suivez la délicieuse odeur de café torréfié et pénétrez cette jolie boutique située sur la rue des Poilus. Des cafés de toutes origines, des conseils avisés et aussi des biscuits artisanaux. Vous pourrez également déguster un espresso ou un cappucino sur les petites tables installées en devanture. Une adresse gourmande s'il en est !

■ **LA MALLE D'ODRIANE**
36, rue des Poilus ✆ 09 53 11 67 55
la-malle-dodriane@orange.fr
Ouvert le lundi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h30 ; le dimanche de 10h à 13h.
S'il fallait choisir une boutique de souvenirs ciotadenne complète et colorée, vous êtes à la bonne adresse. Pour faire un cadeau ou pour simplement ramener un petit bout de Provence chez vous, vous trouverez ici une large gamme de cosmétiques (savons de Marseille, lait d'ânesse et produits à base d'argile) et d'objets décoratifs. Le tout à l'effigie de cigales et à dominante couleur lavande. Jetez-y un œil !

■ **POPIMADI**
44, rue des Poilus
✆ 06 32 64 30 11
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.
Sur la rue commerçante principale du centre de La Ciotat, Popimadi attire l'œil par sa jolie devanture et ses vitrines joliment préparées. Ce pop-up store tout récent ne propose que des produits de créateurs, soigneusement sélectionnés par la gérante. Décoration, sacs, bijoux mais aussi boules de pétanque et étuis, porte-monnaie et boîtes de rangement divers. Tout est beau, tout donne envie de redécorer son chez soi. Un bon plan pour se faire plaisir ou faire plaisir.

Marchés

■ **MARCHÉS**
- **Marchés hebdomadaires** (fruits, légumes, condiments, charcuterie, crémerie, poissonnerie, boulangerie, fleurs, produits de la ferme, décoration, habillement…). Le mardi de 8h à 13h30 sur la place Evariste-Gras. Le dimanche de 8h à 14h sur le Port Vieux (sur le boulevard Anatole France à compter de septembre 2018).
- **Marché des producteurs et produits biologiques**. Le samedi matin de 8h à 13h au baromètre sur le Port Vieux (sur la rue Bouronne à compter de septembre 2018).
- **Marché aux poissons** et aux fruits de mer, tous les matins sur le Port Vieux.

N'oublions pas de mentionner le marché aux fleurs célébrant le printemps (date fixée au mois de mai), le marché nocturne du port l'été et le marché de Noël. La Ciotat ne manque pas d'atout ni d'animation !

MARSEILLE ★★★★

■ **CITYPASS MARSEILLE**
11, la Canebière
Office de tourisme (1er)
✆ 08 26 50 05 00
Tramway, métro, bus, car, TER sur les Bouches-du-Rhône.
Tarifs adultes : 26 € pour 24 heures ; 33 € pour 48 heures ; 41 € pour 72 heures. Enfants de 7 à 15 ans : 17 € ; 20 € et 23 €.
Le City Pass est une formule avantageuse pour découvrir Marseille en ayant l'esprit libre (et en faisant de sacrées économies). Strictement personnel, il est réservé à une clientèle individuelle. Il se présente sous forme de carte sans contact à badger auprès de chacun des prestataires partenaires. Il permet aux visiteurs individuels de découvrir Marseille à leur rythme, en 1, 2 ou 3 jours consécutifs de manière économique (jusqu'à 40 % de remise) grâce à une formule tout compris. Avec cette formule, vous avez accès à de nombreuses prestations touristiques et culturelles, comme le château d'If ou la basilique Notre-Dame-de-la-Garde, à de nombreux musées, aux transports en commun : bus, métro, tramway, (hors navettes maritimes)… En vente à l'office de tourisme et des Congrès de Marseille sur La Canebière. Autres points de vente disponibles : la capitainerie des Docks Village et dans les distributeurs de tickets de transport : Métro Vieux-Port / Métro Gare Saint-Charles / Porte 4 - Entrée port de Croisières. Aéroport Marseille-Provence au bureau d'information du hall 1 (zone arrivée).

■ **OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS DE MARSEILLE**
11, la Canebière (1er) ✆ 08 26 50 05 00
www.marseille-tourisme.com
accueil@marseille-tourisme.com
Métro M1 Vieux-Port
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h ; le dimanche de 10h à 17h. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Boutique. Label Tourisme & Handicap.
Marseille connaît depuis 2013 un vrai renouveau culturel et touristique. Et pour bien appréhender sa visite, la ville dispose d'un office du tourisme, idéalement placé sur la Canebière, au personnel compétent, disponible à vous orienter idéalement. Des visites guidées sont organisées autour de thématiques et animées par des guides-conférenciers. Dans la boutique, des produits et souvenirs de Marseille et de ses environs. La billetterie vous permet d'acheter des places de spectacles et de concerts ainsi que le City pass. Pour vous rendre aux calanques, vous y obtiendrez toutes les informations primordiales, comment s'y rendre ou encore les restrictions d'accès selon les saisons.

■ **COMPAGNIES MARITIMES CALANQUES**
1, la Canebière (1er)
✆ 04 91 33 36 79
www.calanques-if.com
Métro M1 Vieux-Port.

Ouvert toute l'année. Plusieurs tarifs : Intégrale des calanques, 30 € (adultes) ; tarifs réduits personnes handicapées, enfants, étudiants et famille de 22 € à 27 €. Essentiel des calanques (2h15), 24 € adultes, 19 € pour les enfants. Baie de Marseille et le château d'If, 11 € pour le transport et possibilité d'escale avec visite du château en achetant l'entrée en sus de 6 €. Baignade dans les calanques : 35 €. La billetterie est ouverte tous les jours de fin mars jusqu'à mi-novembre. Cependant au-delà de ces dates, elle est ouverte seulement les week-ends et pendant les vacances scolaires. Visite guidée. Animations.
Plusieurs circuits proposés :

- **Baie de Marseille et château d'If (1h à 1h45).** Navettes toutes les heures de 10h15 à 16h45 tous les jours d'avril à septembre, fermé le lundi en octobre, pas de service de novembre à mars. Cette balade dans la baie de Marseille offre de magnifiques points de vue sur la ville, notamment sur la Joliette en pleine mutation et la possibilité de s'arrêter pour visiter le château d'If (payant et réglementé).
Achetez vos billets directement à l'angle du quai du Port et du quai des Belges (face à la brasserie de la Samaritaine).

- **L'essentiel des calanques (2h15).** Une excursion en bateau permet de découvrir 6 calanques, les plus proches de Marseille : Callelongue, Marseilleveyre, l'archipel du Riou, Sormiou, Morgiou et Sugiton. Départs à 11h et 15h.

- **L'intégrale des calanques (3h15).** Cette excursion permet de découvrir les 12 calanques de Marseille à Cassis : Callelongue, Marseilleveyre, l'archipel du Riou, Sormiou, Morgiou, Sugiton, l'Oeil-de-Verre, Devenson, Oule, En-Vau, Port-Pin, Port-Miou et baie de Cassis. Départ en semaine à 14h, le week-end à 9h30 et 14h.

GUIDES FACE B
guidesfaceb@gmail.com
Passionné par sa ville, blogueur et rédacteur culturel, Alexandre vous propose des visites commentées insolites à travers plusieurs quartiers de Marseille. Riches en anecdotes, ces balades vous permettront de porter un autre regard sur des rues ou des bâtiments que vous pensiez connaître. Marseille et ses habitants n'auront plus de secrets pour vous. Au programme notamment : Les petites histoires insolites du Panier et Déambulations commentées de La Plaine à Longchamp. Vous croiserez notamment d'illustres personnages comme Fernandel, Pagnol ou des inconnus qui ont fait Marseille. Possibilité de réserver en visites privées pour petits groupes par mail. Vivez Marseille comme un Marseillais.

MARSEILLE FREE WALKING TOUR
✆ 06 52 57 78 95
https://marseillefreewalkingtour.com/
Sur demande, visites en petits groupes en français, anglais, espagnol et allemand.
Le concept, existant dans de nombreuses métropoles du monde, est simple : un rendez-vous fixé à 10h sous l'ombrière du Vieux-Port, tous les jours de la semaine (lundi, mercredi, jeudi et samedi en anglais ; les mercredi et samedi en espagnol). Le tout est ensuite de se présenter et d'apprécier une plongée dans le vieux Marseille. Deux heures environ en compagnie d'Ezequiel, Sebastian ou Alex, avec un prix libre en fin de visite. Bonne humeur et rencontres avec des voyageurs du monde entier. A partir de 2019, les visites privées sont désormais davantage développées, autour de thématiques spécifiques ou simplement sur demande. Elles se font en français, anglais, espagnol ou allemand.

STREET ART TOUR MARSEILLE
Le Panier (1er) ✆ 06 33 07 64 00
ashaftr@hotmail.fr
Métro M1 Vieux-Port.
Réservation par téléphone ou sur Facebook. Visites toutes les deux semaines, le week-end (consulter prochaines dates sur la page facebook). Horaires : samedi et dimanche à 10h30 et 14h30. En semaine, visites à la carte pour des groupes de 5 pers. minimum. La visite dure plus de 2h. Tarif : 10 €/pers ou 7 € (tarif réduit)
Marseille est, depuis quelques années, une ville réputée pour son art de rue. Que ce soit les murs du cours Julien, de la friche Belle-de-Mai et du vieux quartier du Panier, ceux-ci se couvrent d'œuvres éphémères, de collages et de slogans revendicateurs, rendant la rue plus colorée et artistique. Cette balade commentée et concoctée par le street-artist Arnaud, connu sous le pseudo de Asha, vous fera découvrir toutes les facettes de l'art de rue marseillais, en sillonnant exclusivement le quartier du Panier. Patrimoine vivant et insoupçonné, il se conjugue en fresques murales, graffitis, tags, pochoirs, collages et se développe aussi dans des ateliers encore peu connus (dans lesquels vous pourrez pénétrer). Durant 2 heures, vous en prendrez plein les mirettes avec des œuvres signées d'artistes locaux que vous apprendrez à repérer : Gamo, Asha, Difuz, Bobar, Binho, Ore, Alice, Punky. Organisée en partenariat avec la galerie Oz située rue de l'Evêché, cette visite est incontournable pour appréhender une facette incontournable de la ville moderne et de sa culture. Qui plus est, les explications d'Arnaud rendent le tout accessible aux connaisseurs et aux novices. Un must, car le Panier est aujourd'hui indissociable de ses œuvres murales.

Le Pass Musées

Le Pass Musées est un titre individuel et nominatif, valable un an à partir de la date d'achat, qui offre un accès gratuit et illimité aux collections permanentes et aux expositions temporaires dans 13 grands lieux culturels de Marseille : MuCEM, Centre d'expositions de la Vieille Charité, Musée d'Archéologie méditerranéenne, Musée d'Arts africains, océaniens, amérindiens, Musée d'Histoire de Marseille et le Port antique, Musée des Docks romains, Mémorial de la Marseillaise, Musée des Beaux-Arts, Muséum d'Histoire naturelle, Musée Cantini, Musée d'Art contemporain – Mac – Château Borély – Musée des Arts décoratifs, de la Faïence et de la Mode et le jardin botanique, Préau des Accoules (accès gratuit permanent).
Tarif plein : 45 €, tarif réduit : 35 € (+ de 65 ans et enseignants)

■ **TOCTOCMARSEILLE**
www.toctoc-marseille.com/fr/
toctocmarseille@gmail.com
Calendrier des visites à découvrir sur la page facebook. Les prix des visites varient de 10 à 25 € par personne selon la durée et le parcours. Réduction pour les enfants.
Auvergnate d'origine mais marseillaise de cœur, Laurianne vous fait découvrir Marseille avec passion et originalité. Autour de différents parcours imaginés dans des quartiers emblématiques comme le Panier ou le Cours Julien, elle vous révélera ce qui fait la particularité de la cité phocéenne. Des tours plus spécifiques et insolites sont organisés comme un Food tour ou un tour nocturne, bien agréable en été. Tout est à découvrir sur le site très bien conçu : différentes thèmes de balades, tarifs et possibilités de réserver pour un groupe privé. Notons également que Laurianne propose de planifier votre venue à Marseille avec son Toctoc Planner bien pensé.

■ **TRAIN TOURISTIQUE DE MARSEILLE**
174, quai du Port (1er) ✆ 04 91 25 24 69
www.petit-train-marseille.com
Métro M1 Vieux-Port.
Ouvert toute l'année. Pour le circuit Notre-Dame-de-la-Garde en haute saison et mi-saison : départ toutes les 20 minutes (selon l'affluence et les conditions météorologiques). En basse saison : toutes les 40 minutes. Basse saison : de 10h à 12h et de 14h à 16h ; de 10h à 12h20 et de 14h à 17h. Haute saison : de 10h à 12h20 et de 13h40 à 18h. Vieux Marseille-Terrasses du Port : départs toutes les 30 minutes ou toutes les heures du 1er avril au 30 novembre. Sur réservation. Tarifs : Le Vieux Marseille : adultes 8 €, enfants 4 € (de 3 à 11 ans) ; Notre-Dame-de-la-Garde : adultes 8 €, enfants 4 € (de 3 à 11ans). Frioul : adultes 4 €, enfants 2 € (de 3 à 11ans). Visite guidée.
Au départ du quai des Belges, deux circuits à découvrir ! Le premier (du 1er avril au 30 novembre), le circuit du Vieux Marseille en direction du fameux quartier du Panier puis des Terrasses du Port. Avant d'y arriver vous traverserez les ruelles pittoresques de la cité phocéenne, admirerez l'hôtel de Cabre, la place des Augustines, l'église Saint-Laurent et son panorama sur l'entrée du Vieux Port, la cathédrale, l'hospice de la Vieille-Charité du XVIIe siècle. Vous pourrez découvrir également le quartier de la Joliette, les Docks avec les Terrasses du Port et bien sur le Mucem, il vous sera proposé un second arrêt place de la Joliette. Durée totale trajet aller-retour pauses comprises 1h45 min. Le second (toute l'année), le circuit Notre-Dame-de-la-Garde, propose quant à lui l'ascension de Notre-Dame (162 mètres !) par la Corniche, au sommet vous contemplerez la vue majestueuse sur les îles du Frioul, Marseilleveyre, le massif de l'Etoile… Il dure 1 heure 15. En saison estivale, du 15 juin au 1er septembre, le Petit Train de Marseille vous propose de découvrir un troisième circuit, avec les îles du Frioul.

■ **E-BIKE TOURS MARSEILLE**
Vincipark
38-40, quai de Rive-Neuve (7e)
✆ 07 82 00 73 47 – www.ebiketour.fr
Compter à partir de 29 € et jusqu'à 99 € selon les circuits. Tours privés jusqu'à 102 €. Vélos cargo pour les familles : 70 €.
Que diriez-vous de visiter Marseille en vélo électrique ? Une visite originale et ludique. Visitez les coins secrets connus des Marseillais uniquement, découvrez des points de vue époustouflants pour faire des photos géniales. Des calanques au bord de mer en passant par le parcours croisière. Les plus sportifs choisiront le Marseille-Cassis… Les accompagnateurs locaux commentent chaque point d'arrêt, et cela dans plusieurs langues.
◗ **vélo dans les calanques :** vous pouvez vous rendre en vélo électrique par la route jusqu'à Callelongue. Le GR 51 n'est ensuite pas autorisé aux vélos. Vous pourrez alors prendre la D 559 à l'intérieur du parc qui relie Marseille à Cassis par le col de la Gineste.

Points d'intérêt

■ **LE PANIER** ★★
Quartier du Panier (2e)
Tramway T2 T3 arrêt Sadi-Carnot ou métro M1 Vieux-Port.
A visiter à pied ou en petit train.
C'est le plus vieux quartier de Marseille et également l'un des plus visités. Situé en plein centre à deux pas du Vieux Port, il est un témoignage architectural et urbanistique de l'histoire mouvementée de l'antique Massalia. En effet c'est dans ce quartier, l'un des plus anciens de France, que se concentra pendant des siècles toute la vie de l'antique Massallia avec sa multitude de petits métiers liés à la mer. C'est un dédale de ruelles, montées, rues en escaliers, passages étroits qui interpellent les visiteurs. Au détour d'un parcours, vous pourrez apercevoir quelques rares vestiges de la période médiévale. Et tout d'abord la Vieille Charité et son architecture exceptionnelle. En cours de rénovation depuis quelques années, le Panier est en passe de devenir le quartier branché des jeunes bobos marseillais ; ses maisons se restaurent les unes après les autres, affichant de jolies façades aux patines du Sud et aux volets colorés. D'autre part, ses ruelles piétonnes se sont peuplées de petits bistrots typiques, de boutiques d'artisans, de brocanteurs, d'antiquaires ainsi que d'ateliers créateurs et de concepts stores. Nombreuses sont celles qui revendiquent le « made in Marseille » dans l'habillement, la gastronomie, les alcools ou, bien sûr, le savon ! La renommée de ce quartier typique et authentique s'est aussi accrue grâce au feuilleton *Plus Belle La Vie*, qui s'inspire de son cachet pour ses décors de scènes.

■ **CRISTAL LIMIÑANA**
99, boulevard Jeanne-d'Arc (5e)
✆ 04 91 47 66 72 – www.cristal-liminana.com
infos@cristal-liminana.com
Métro M1 ou tramway T2 La Blancarde.
La boutique est ouverte du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Visite environ 1h30 sur rendez-vous obligatoire préalable par téléphone : au 04 91 47 66 72 ou par e-mail : infos@cristal-liminana.com. Visite commentée (possible aussi en anglais, espagnol et portugais) Tarif : participation de 3 € par adulte et gratuit pour les enfants.
La célèbre maison marseillaise Cristal Liminana est l'une des dernières usines à faire du Pastis de Marseille et de l'anisette. Une démarche familiale et une d'entreprise à taille humaine qu'il faut absolument visiter ! Dans l'usine

La Corniche ou le plus long banc du monde couvert de mosaïques !

C'est grâce à l'association Viv'arthe créée par Paola Cervoni et sur le thème « Marseille, ville mosaïque », que le plus long banc du monde s'est couvert de petits carreaux colorés pour le plus grand bonheur des Marseillaises et Marseillais et des touristes de passage. Trois kilomètres de couleurs face à la mer inspirés du travail d'un certain Gaudi dans le célèbre parc Güel de Barcelone. Un concept artistique et citoyen réalisé par des centaines d'écoliers marseillais, dans des centres sociaux et même des maisons de retraite marseillaises. À voir absolument !

en forme de bateau, installée tout près de la gare de la Blancarde, en ville, assez rare pour le souligner, Maristella Vasserot- Liminana, fille de Noëlle Vasserot-Liminana, vous contera que l'aventure a démarré en 1884 avec son arrière grand-père quittant l'Espagne direction l'Algérie où l'anisette coulait alors à flots… Une visite d'une heure trente environ au milieu des machines et de l'appareil de production resté artisanal autant que possible. Une belle histoire, un moment dépaysant et des odeurs Hummmmm ! A faire !

■ **ESPLANADE ET OMBRIÈRE DU VIEUX PORT** ★★★
Quai des Belges
Métro M1 Vieux-Port.
Le Vieux Port c'est Marseille ! Sa transformation est spectaculaire, elle symbolise à elle seule la mutation la ville. Devenue l'une des plus vaste places piétonnes d'Europe, le Vieux Port, site mondialement connu, s'est transformé en agora de Marseille Provence en 2013. Norman Foster et Michel Desvigne, respectivement architecte et paysagiste, ont redessiné le cœur de la ville, avec comme cahier des charges, une ouverture plus grande sur le front de mer, une circulation fluidifiée notamment pour les transports en commun, un espace épuré, un réaménagement des quais avec la suppression des barrières – sans oublier une ombrière géant pour se protéger du soleil devant les navettes maritimes pour Pointe Rouge et l'archipel du Frioul. La deuxième phase devrait s'achever en 2020 sur la naissance d'une chaîne d'espaces verts reliant le bassin du Carénage aux Catalans en passant par un nouvel aménagement de l'anse du Pharo.

Monuments

■ **FORT SAINT-JEAN** ★★★
201, quai du Port (1er) ✆ 04 84 35 13 13
Voir page 14.

■ **OPÉRA MUNICIPAL** ★★
2, rue Molière (1er)
✆ 04 91 55 11 10
http://opera.marseille.fr/
dgac-opera@mairie-marseille.fr
Métro M1 Vieux-Port.
♿
Billetterie angle place Ernest-Reyer, rue Molière, du mardi au samedi de 10h à 17h30. En dehors de ces horaires s'adresser au théâtre de l'Odéon.

L'Opéra de Marseille est actuellement, le deuxième plus grand théâtre construit en province après celui de Bordeaux et la plus importante salle d'architecture typiquement Art déco existant dans notre pays. En 1919, un incendie ravagea le grand théâtre de Marseille dont il a pris la suite. De l'édifice d'origine construit en 1787, il ne subsiste que le péristyle ionique et le mur de façade. Lors de sa reconstruction, il fut exigé que le nouveau bâtiment s'insère entre les quatre murs encore debout en les conservant. Les travaux furent achevés en 1924. On peut désormais admirer le péristyle extérieur surmonté d'un attique embelli de bas-reliefs allégoriques et des grilles d'entrée ornées de médaillons en bronze. A l'intérieur, un grand bas-relief de stuc surmonte la scène, de nombreuses sculptures, ferronneries et peintures ont été exécutées par des artistes locaux, typiques du goût Art déco de l'époque à Marseille. Classé monument historique en 1997, notez la très belle façade restaurée, grilles, intérieur et toiture.

■ **PORT ANTIQUE (EX-JARDIN DES VESTIGES)**
12, rue Henri-Barbusse (1er)
✆ 04 91 90 42 22
Métro M1 Vieux-Port ou tramway
T2 T3 Belsunce Alcazar.
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 10h à 18h. Accès par le musée. Adulte : 5 € (tarif réduit : 3 €). L'acquittement du droit d'entrée permet de visiter le site du port antique et les collections permanentes du musée d'histoire de Marseille.
C'est en creusant ce vaste espace dans l'optique d'y construire un centre commercial dernier-cri que les Marseillais tombèrent nez à nez avec leur passé le plus ancien. En 1967, les projets ne sont pas à la préservation du patrimoine et l'on souhaite coûte que coûte l'avancée des travaux de ce qui deviendra le centre Bourse. Une mobilisation citoyenne va finalement mener à une consultation publique et va même pousser l'affaire devant les tribunaux. Des années de débat mèneront finalement à la préservation et la mise en valeur de ce qui constitue aujourd'hui les seules restes antiques d'une ville vieille de 2600 ans. Le site est agréable et bien mis en valeur. Déambulez et imaginez-vous pénétrer Massalia par ce qui constituait l'entrée magistrale de la ville grecque. Appréciez la distance désormais immense entre ce qui fut autrefois le quai et l'actuel Vieux-Port. Les vestiges grecs et romains se côtoient ici. Prenez le temps de visiter le musée également, récemment remis en valeur et très riche en enseignements sur l'histoire de la plus ancienne ville de France.

LE PARC NATIONAL DES CALANQUES, UN JOYAU NATUREL À EXPLORER

Près de Marseille, se dresse le célèbre massif des Calanques, falaises calcaires plongeant dans la Méditerranée et dont le parc national éponyme a été créé en 2012. C'est le premier parc national en Europe qui soit à la fois terrestre, marin et périurbain.Il part de Callelongue à l'extrémité est de Marseille et s'étire en suivant la côte jusqu'à Cassis, tandis qu'une partie est localisée à l'intérieur des terres de Cassis à La Ciotat en passant par le cap Canaille et le bec d'Aigle. Il mérite d'être découvert par le sentier du GR 98B, créé en 1973, ou par voie maritime depuis Cassis en excursion bateau ou en kayak dans la région de Cassis. Fait de falaises infranchissables succédant à des criques étroites et vertigineuses, cet amas de calcaire doit ses contours actuels à la remontée du niveau marin, il y a 10 000 ans, à la fin de la période glaciaire. Une beauté naturelle pour un pays chantant qui inspire de longue date la littérature, la peinture et le cinéma. Un seul sentier pédestre balisé d'une vingtaine de kilomètres, reliant Marseille à Cassis, permet de découvrir les richesses naturelles des Calanques dans les meilleures conditions. Ce site protégé, qui couvre 4 000 hectares, est un paradis sauvage apprécié tant pour la randonnée que pour la découverte de la faune et de la flore, car il s'étend sur une belle variété de biotopes : garrigues et pinèdes, criques et archipels, falaises et paysages sous-marins... De bastides en cabanons, on apprécie la douceur de vivre dans ce pays de soleil et de convivialité. Les galéjades participent au charme, et si la sardine qui bouche le port de Marseille est difficile à voir, l'observation des tortues marines et des dauphins reste possible. Celle des coraux et des poissons multicolores aussi. Des pratiques spécifiques au site comme la plongée sous marine, la pêche, le kayak et l'escalade attirent chaque année des milliers de touristes.Après le bec de Sormiou (où furent découvertes la grotte Cosquer et ses peintures rupestres en 1991) et le cap Morgiou, admirez par exemple la calanque de Sugiton ou encore la calanque d'En-Vau où les falaises de roche rouge, ornées de pins, surplombant des eaux d'une pureté absolue. Si vous avez de la chance, vous apercevrez peut-être un aigle Bonelli, emblème de ce site… Après avoir dépassé Port-Pin, vous terminerez votre périple à Port-Miou, où se balancent au gré du vent petites embarcations et beaux voiliers. En continuant après Cassis, l'incroyable cap Canaille et le bec d'Aigle offrent des paysages et points de vue aussi grandioses.

Quelques repères

- **Cœur terrestre** : 8 500 hectares, 3 communes (Marseille, Cassis et La Ciotat)
- **Cœur marin** : 43 500 hectares
- **Aire d'adhésion :** 2 630 hectares, 3 communes (Marseille, Cassis et La Penne-sur-Huveaune)
- **Aire maritime adjacente** : 97 800 hectares
- **Biodiversité :** 80 espèces d'oiseaux nicheurs, 13 espèces de chauves-souris et une grande variété de reptiles y ont été observés. Près de 900 espèces végétales y ont également été recensées ainsi que 60 espèces marines : la saupe, le sar, la girelle, l'hippocampe, l'oursin, la grande nacre…

Conseils futés

- **Mise en garde :** le dispositif Envie de Balade, renouvelé chaque été du 1er juin au 30 septembre, permet de se renseigner sur l'accès aux massifs forestiers des communes de Marseille et Cassis (« les calanques ») et sur le secteur de la commune de La Ciotat (« cap Canaille »), en fonction du risque incendie (voir rubrique S'informer).
- **Infos pratiques.** Le chemin de Callelongue à Cassis est estimé à 10h de randonnée pour des bons marcheurs, avec près de 1000 mètres de dénivelé. Prendre beaucoup d'eau (conseillé 4 litres par personne), il n'y a pas de point de ravitaillement sur le chemin, partir à 7h du matin et prendre un pique-nique très consistant et un téléphone portable. Si vous fatiguez, vous pouvez toujours rejoindre un parking depuis une calanque, sauf entre celles de Surgiton et d'En-vaux, la zone de falaise est alors totalement sans accès et sauvage. A vous le GR et les grands espaces !

■ CALANQUE D'EN-VAU CASSIS ★★★★

Plusieurs accès possibles : environ 1h de marche depuis le parking de Port-Miou, 1h30 depuis Cassis, et aussi, hors été, depuis le col de la Gardiole en passant par le belvédère 2h15, en retour direct 1h15.

Accès règlementé en saison d'été et libre hors saison. Renseignez vous au préalable auprés de l'office du tourisme de Cassis.

Cette calanque accessible du côté de Cassis est l'une des plus emblématiques, l'une des plus belles pour la couleur turquoise de l'eau, sa plage de galets, ses arbres accrochés aux falaises et ses panoramas de carte postale idyllique. Malgré son accès difficile, la plage est bondée l'après-midi, partez tôt le matin pour en profiter (d'autant plus qu'elle passe à l'ombre ensuite) et avoir une chance de vous garer à Port-Miou. On vient se baigner dans les eaux calmes cristallines et abritées d'En-Vau et faire du kayak, idéal pour explorer les calanques par la côte, ce que nous vous recommandons. Hors saison, l'accès en voiture et à pied est facile depuis le col de la Gardiole, en été il faudra passer obligatoirement par les parkings de Port-Miou ou de Port-Pin, à pied, voire partir de Cassis quand le parking de Port-Miou est plein… Nous vous conseillons ce chemin pour les points de vue qu'il offre, mais sachez que désormais la descente (très raide) du belvédère jusqu'à la plage est interdite car trop dangereuse, il faut revenir sur vos pas jusqu'au col de la Oule, pour bifurquer vers la plage. Prévoyez de bonnes chaussures de marche pour y arriver car la descente est raide et glissante. Insolite : cette plage est appréciée des sangliers qui viennent y faire trempette et ne s'effraient pas des touristes quand ils ne sont pas très nombreux. Mettez néanmoins votre nourriture à l'abri si vous les croisez.

CALANQUES D'EN-VAU ET DE SORMIOU ★★★★

© CWRGUTIERREZ

Plage dans la Calanque d'En-Vau, Cassis.

© VOUVRAYSAN_ FOTOLIA

La végétation dans la Calanque de Sormiou, Marseille.

© DANIELHARWARDT

Calanque de Sormiou à Marseille.

© JANOK482

La Calanque d'En-Vau à Cassis.

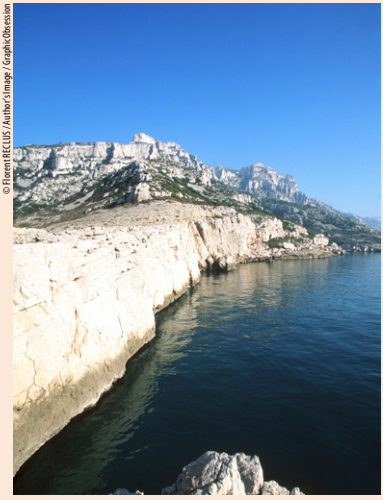
- **Kayak et Paddle.** On peut se rendre en kayak et Paddle depuis la calanque de Port Miou, les eaux sont très calmes et idéales pour ces activités.
- **Via cordata.** Un parcours de randonnée verticale 6h est proposé alliant balade à pied depuis Cassis jusqu'à cette calanque, puis des passages en corde jusqu'au plateau de Castelvieil par une succession de passages verticaux et descentes en rappel longeant la mer.
- **Baignade.** Cette calanque est idéale pour la baignade.

CALANQUE DE MARSEILLEVEYRE ★★★

Compter entre 50 minutes et 1 heure de marche depuis Callelongue.

Accès possible seulement à pieds ou par mer. Mini-bus numéro 20 jusqu'à Callelongue.

Marseilleveyre est la première calanque significative du parc national en partant de Marseille, située au pied du massif du même nom (qui culmine à 432 mètres) et du Malvallon (qui relie le col de la Selle à la mer). Ses montagnes minérales surplombant la mer offrent un panorama hors du commun. Un petit paradis pour les baigneurs, les randonneurs et les grimpeurs avec l'archipel du Riou en toile de fond. On y accède à pied en une petite heure de marche, mais on peut se désaltérer d'un bon verre frais au bar-restaurant qui s'y trouve à l'arrivée, non loin des quelques cabanons, installés là dans ce coin de nature sauvage. Ici, le relief côtier est plus ouvert qu'au milieu du parc surmonté de hautes falaises, on peut facilement s'isoler en longeant le sentier si la plage de sable et de galets est trop fréquentée. C'est un site naturel classé d'un peu moins de mille hectares. Pas de forêt de pins comme du côté de Cassis, la végétation est assez aride et le soleil tape fort. On trouve beaucoup de rochers polis et des bosquets d'aloès, figuiers de barbarie et plantes grasses.



© Florent RECLUS / Author's Image / GraphicObsession

Massif de Marseilleveyre.

- **Kayak et paddle.** On peut se rendre en kayak ou paddle jusqu'à Marseilleveyre depuis les Goudes en passant par Callelongue et par la calanque de la Mounine. Belle vue sur l'archipel du Riou.

CALANQUE DE MORGIOU ★★★

Accès : direct lorsque la route est ouverte hors saison, environ à 1h de marche depuis les Baumettes (bus 22 terminus) ou Luminy (Bus B1 terminus).

Accès à pied toute l'année à partir de Luminy (conseillé, environ 50 minutes) ou des Baumettes (environ 1 heure à partir du parking sur la route du feu). Accès en voiture règlementé depuis le quartier des Baumettes, juste après la prison, et interdit en été. A noter la présence d'un parking à Morgiou même.

Située entre les calanques de Sormiou et Sugiton, non loin de la grotte Bleue et de la fameuse grotte Cosquer, cette calanque est l'une des seules accessibles directement en voiture (hors-saison uniquement, sauf pour les riverains) et qui dispose d'infrastructures appréciables : un bar-restaurant, un petit port de pêcheurs et des cabanons marseillais authentiques. Elle est profonde et enclavée par endroits. On y trouve un chemin sur la droite menant au cap de Morgiou. Sur la gauche, on découvre la petite plage et le chemin menant à la calanque de Sugiton. Pour l'anecdote, les marches du port furent baptisées « l'escalier Louis XIII » lorsque le roi fit son apparition ici en 1622 pour assister à une pêche à la madrague pour capturer les thons.

- **Baignade.** On est au cœur des calanques de Marseille, le cadre est paradisiaque, les eaux cristallines et la baignade idéale.
- **Paddle et Kayak.** On peut faire une halte dans la calanque de Morgiou en kayak et paddle entre Sormiou et Sugiton. On peut par mer calme visiter la grotte bleue sur le chemin.
- **Bateau :** on vient visiter la grotte bleue en bateau privé.
- **Plongée.** La grotte bleue aussi appelée grotte du souffleur se visite en plongée depuis le bord.

CALANQUE DE PORT-MIOU ★★★

50, avenue des Calanques
CASSIS

Parking situé à environ 40 minutes à pied de Cassis. Parking sur place accéssible en toutes saisons.

C'est la calanque la plus proche de Cassis et donc aisément accessible à condition d'aimer marcher un peu. Le parking est situé juste à proximité. Ce qui la distingue des autres, c'est son port de plaisance où s'alignent de magnifiques voiliers et sa longueur, car elle s'enfonce loin dans les terres. Elle a en effet été étirée sur un kilomètre puis redevient naturelle en s'approchant de la mer. On peut encore voir les traces de son passé de carrière où l'on extrayait de grands blocs de pierre blanche à la dynamite qui ont fait la beauté des constructions de la région. On les exportait depuis le XVIII[e] siècle sur des bateaux directement depuis ce petit port jusqu'à Alger, jusqu'en 1981 (pour sa production de chaux). On peut prendre l'ancien tracé du chemin

de randonnée GR98-51, plus joli mais plus glissant car les roches ont été polies par les visiteurs, où le nouveau chemin plus facile. Curiosité géologique : ne manquez pas avant d'arriver à Port-Pin de faire un détour pour apprécier « le Trou souffleur » baptisé aussi « la Narine de Neptune ». Il s'agit d'un trou minuscule situé au-dessus d'une cavité par lequel s'échappent le bruit et le souffle de l'air provoqué par l'agitation des vagues.

- **Kayak et Paddle.** C'est ici que se trouve la base permettant de louer des kayaks et des paddles pour explorer les calanques jusqu'à En Vau, possibilité de faire une balade guidée.
- **Bateau.** Possibilité de louer des bateaux privés à Port-Mou pour faire un tour dans les calanques.
- **Plongée.** On peut explorer en plongée depuis la calanque la grotte de la rivière souterraine de Port-Miou, les alentours de la presqu'île et de la plage bleue.

■ CALANQUE DE PORT-PIN ★★

CASSIS

Comptez 30 minutes de marche depuis le parking de Port-Miou, 1h15 depuis Cassis.

Tout aussi fréquentée que ses voisines les calanques de Port-Miou et d'En-Vau, la calanque de Port-Pin est peu enclavée dans les falaises, ouverte sur la côte et bordée d'une forêt de pins, comme son nom l'indique, étagée par des petits murets provençaux, des restanques. Les paysages y sont donc différents de ceux des hautes calanques, la palettes des bleus déclinée par l'eau transparente est fantastique, on a envie de se jeter dedans. Les pierres sont assez glissantes ici, polies par le passage des visiteurs, prévoyez des chaussures à crampons. On recommande cette petit plage de sable et de galets pour les familles car elle est facilement accessible, mais allez-y tôt le matin car elle est bondée en été, comme toutes les calanques.

- **Paddle, kayak et snorkeling.** En louant des kayaks et paddle à Port-Miou, on peut faire une halte à Port Pin sur le chemin d'En Vau. Une randonnée palmée avec masque et tuba est facile dans ces eaux calmes.
- **Baignade.** Plage idéale pour faire trempette dans un décor de carte postale.

■ CALANQUE DE SORMIOU ★★★★

Accès : direct en voiture hors saison. En saison à environ 1h de marche depuis le parking des Baumettes (bus 22) ou La Cayolle (terminus bus 23).

Parking sécurisé au pied de la calanque, gardé jusqu'à 18h30.

C'est l'une des plus connues, des plus belles et des plus larges calanques de la région, accessible en voiture (sauf en été) et à pied, depuis les parkings des Baumettes ou de La Cayolle. Véritable carte postale dont la beauté ne lassera jamais aucun Marseillais, elle doit sa réputation à ses eaux turquoise éclatantes et à sa plage de sable blanc. La vue depuis les hauteurs est fantastique. Elle est visitée par les plongeurs pour ses beautés sous-marines. On y trouve sur place un restaurant, quelques cabanons à louer et une zone de baignade surveillée en été. Elle est en conséquence très peuplée à la belle saison, surtout par les familles qui apprécient ses infrastructures. Le chemin à droite mène au cap Sormiou, à gauche au petit port de Sormiou.

- **Baignade.** Voilà une belle calanque pour se baigner dans des eaux turquoise et un cadre paradisiaque.
- **Via cordata.** Un grand classique pour les novices des balades verticales : le tour du Bec. Une excursion de 4h (une demi-journée) qui compte des passages de randonnée avec des cordes, par la vire de la Tiragne. Vous prenez ensuite une tyrolienne jusqu'à la grotte du Capelan (15 à 30 mètres) puis vous finissez dans la calanque avec une descente en rappel de 15 mètres.
- **Kayak et Paddle.** Un grand classique de la balade en kayak et paddle consiste à se promener de la calanque de Sormiou à celle de Sugiton, en passant par Morgiou. Location possible depuis les deux points, et balade guidée proposée. On peut visiter la grotte du Capelan à pied ou à la nage.
- **Vélo.** Si la route qui va à la calanque est fermée aux voitures en été, on peut l'emprunter à vélo. Le col est difficile à passer et beaucoup préfèrent louer des vélos électriques pour ne pas se fatiguer. Une bonne idée ! Des balades guidées sont organisées suivant le parcours La Cayolle > calanque de Sormiou > La Cayolle > Château Pastré > La Madrague.
- **Plongée.** Depuis la calanque, on peut partir explorer en plongée les grottes de Capelan et de la Porte de Rome.

■ CALANQUE DE SUGITON ★★

Bus 21 jusqu'au terminus. Comptez 1h15 de trajet à pied. Accès depuis le parking de la D559, direction Lumigny en bas du col de la Gineste.

Première calanque : celle de Sugiton. Deuxième calanque : les Roches plates, à gauche d'un rocher en forme de torpilleur. C'est la dernière calanque du massif du Puget en venant de Marseille, et c'est l'une des plus spectaculaires pour les paysages qu'elle offre, avec de grandes falaises et ses gros blocs effondrés dans la mer. Elle compte deux criques avec des plages de galets idéales pour se baigner tandis que la plage en contrebas de la falaise, surnommée la plage des naturistes, est interdite d'accès depuis quelques années, car la descente est peu sûre. On y accède à pied depuis Luminy (fontaine à eau sur le parking) en passant par un belvédère magnifique pour apprécier la vue à 500 mètres au-dessus de la mer. Elle est fréquentée par les amateurs de sauts et de plongeons depuis les falaises.

- **Baignade.** Calanque idéale pour la baignade et le farniente face à l'îlot du Torpilleur.
- **Escalade.** L'Aiguille de Sugiton comporte de nombreuses voies d'escalade, pour les amateurs expérimentés de ce sport.
- **Kayak et Paddle.** Un grand classique de la balade en kayak et paddle consiste à se promener de la calanque de Sormiou à celle de Sugiton, en passant par Morgiou. Location possible depuis les deux points, et balade guidée proposée.

CATHÉDRALE NOUVELLE-MAJOR/ ÉGLISE VIEILLE-MAJOR ★★

10, place de la Major (2e)
✆ 04 91 90 52 87
Métro M2 Joliette.

Ouvert du mercredi au lundi et les jours fériés de 10h à 18h. Fermé le mardi.

Construite à partir de 381, l'ancienne Major, l'une des plus anciennes églises de Marseille, fut plusieurs fois remaniée. C'est Louis XIV qui ordonna de la détruire car le pouvoir religieux s'était déplacé à Aix-en-Provence – ville sous son contrôle – dans le but d'anéantir les indépendantistes provençaux basés à l'église des Accoules. Amputée au XIXe siècle de ses deux travées, elle ne conserve que le chevet, de style roman provençal (XIIe siècle). Faisant fièrement face à la mer, la nouvelle Major ou cathédrale Sainte-Marie Majeure fut construite à la place de l'ancienne (de 1852 à 1893). L'évêque de Marseille choisit un style romano-byzantin, pour rappeler que sa ville était avant tout un port commerçant avec l'Orient. C'est la plus vaste cathédrale française bâtie depuis le Moyen Age. Colonnes de porphyre, marbres et mosaïques, la décoration intérieure est fasteuse. A voir, les statues des quatre évangélistes par Louis Botinelly, le Christ et sainte Véronique par Auguste Carli, le Ciborium en onyx et les autels de Jules Cantini, ainsi que le tombeau de saint Eugène de Mazenod dans la chapelle axiale. En 2014, ses alentours ont été réhabilités avec la création d'un nouvel l'ensemble commercial des Voûtes de Marseille, un lieu animé et accueillant à deux pas du Panier.

CHÂTEAU DE LA BUZINE ★

56, traverse Buzine (11e)
✆ 04 91 45 27 60
www.chateaudelabuzine.com
contact@labuzine.com
Bus n° 50 (Castellane) jusqu'à La Valentine puis bus n° 51 (château de la Buzine). Parking.

Bus 50 et 51. Parking gratuit. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Saison d'été du 1er au 30 septembre, ouvert 7j/7, espace muséal, de 10h à 18h, cinéma/événement de 10h à 23h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 7,70 €. Groupe (7 personnes) : 6 €. Salon de thé. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée (sur réservation minimum 15 personnes 9,80 €. Tarif réduit : 8 €). Restauration (restaurant ouvert du mardi au dimanche de 11h à 17h. Réservation conseillée au 04 91 27 01 04. Formules adultes et formules enfants ; brunch provençal pour tous, chaque dimanche de 12h à 14h : 20 €). Boutique. Animations. Salle de cinéma, salles d'expositions permanentes et temporaires, bibliothèque, vidéothèque, parc des 7 Collines.

Le château de la Buzine est situé au cœur du 11e arrondissement de Marseille, au milieu de la végétation méditerranéenne du magnifique parc des Sept Collines. Popularisé par le film *Le Château de ma mère* d'Yves Robert, extrait de l'œuvre *Souvenirs d'enfance* de Marcel Pagnol, le site bucolique est devenu un lieu culturel complet. Désormais propriété de la ville, le domaine abrite aujourd'hui la Maison des Cinématographies de la Méditerranée en hommage aux chefs-d'œuvres de l'auteur provençal et au cinéma du sud. Dans ce lieu unique réhabilité en 2011, on trouve une splendide salle de cinéma construite à l'ancienne, avec orchestre et balcon, dans laquelle des films en tout genre sont régulièrement projetés (du film d'animation au film d'action). L'occasion d'un moment agréable et instructif dans un cadre somptueux plein de souvenirs… Vous pouvez y consulter archives, ouvrages, documents cinématographiques rares et précieux. Essais, analyses de films et catalogues sont également mis à disposition. Décoré par une fresque de l'artiste Richard Campana (artiste marseillais pionnier des fresques murales à grande dimension), l'espace jeune public propose des animations et expositions tout spécialement conçues pour les enfants. Entièrement refait, le deuxième étage est dédié aux œuvres littéraires et cinématographiques de Marcel Pagnol. Photos, documents, citations nous guident jusqu'à la classe d'époque reconstituée : pupitres en bois, encriers, estrade, et tableau noir. Petits et grands peuvent même s'essayer à la dictée extraite de l'œuvre de Pagnol et replonger avec douceur et poésie dans l'œuvre intemporelle de l'écrivain. Tout au long de l'année, projections, concerts, soirées littéraires, conférences, ateliers pour enfants sont proposés. Le château de la Buzine a aussi son festival (de fin août à début septembre) : le festival de la Buzine avec concerts, fanfares, lectures et joie populaire ! Les Journées du Patrimoine à la mi-septembre, sont également l'occasion de découvrir ce lieu culturel et son cadre exceptionnel !

ABBAYE SAINT-VICTOR ★

3, rue de l'Abbaye (7e)
✆ 04 96 11 22 60
www.saintvictor.net
Bus 55, 61 et 80 arrêt Saint-Victor

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 19h. Crypte ouverte aux mêmes horaires (2 € par personne). Visite interdite pendant les offices religieux. Accès handicapés rue du Commandant-Lamy ou par la tour d'Isarn. Visite guidée (tous les mardis et le premier samedi du mois, entre 16h et 18h).

Un des vestiges les plus anciens de l'histoire de la ville, trop souvent ignoré par les visiteurs de passage et pourtant d'une importance majeure. Nécropole depuis le Ier siècle de notre ère, c'est au Ve siècle que le monastère est fondé et qu'une chapelle est créée sur l'emplacement même des tombeaux de plusieurs martyrs dont Saint-Victor, qui donnera son nom à l'édifice religieux, et même au quartier. L'abbaye rayonna au cours de son histoire sur tout le sud de la France et un de ses abbés fut même nommé pape en 1362. Aujourd'hui, une visite des lieux permet de prendre la mesure de plus de 1 500 ans d'histoire et de découvrir la crypte, lieu envoûtant contenant des témoignages archéologiques précieux. En ressortant par l'esplanade, la vue sur le Vieux Port et la rive du Panier n'en sera que plus belle. A chaque Chandeleur, on célèbre en grandes pompes l'arrivée des Saintes Maries en Provence en dégustant les célèbres navettes, des biscuits croquants à la fleur d'oranger, bénies pour l'occasion et confectionnées dans

la plus vieille boulangerie de Marseille, à deux pas de là. A vivre. Qui plus est, le quartier Saint-Victor est en plein boum depuis quelques temps et s'y balader vous fera prendre le pouls du Marseille qui bouge avec notamment des commerces et restaurants dernier-cri.

■ BASILIQUE NOTRE-DAME-DE-LA-GARDE ★★★★

Rue Fort-du-Sanctuaire (7e)
✆ 04 91 13 40 80
Voir page 14.

■ ORANGE VÉLODROME ★

3, boulevard Michelet (8e)
✆ 04 13 64 64 64
www.orangevelodrome.com/visites
contact@orangevelodrome.com
Métro M2 Rond-Point du Prado ou Sainte-Marguerite-Dromel.

Durée de la visite guidée : 1 heure environ. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ; les jours fériés de 10h à 17h. Pas d'incription sur place. Uniquement en ligne ou à l'OT de Marseille au 11 la Canebière ou au 08 26 50 05 00. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 13 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 8 €. Tarifs réduits également pour les groupe, city pass et personnes à mobilité réduite. Restauration. Boutique. Animations.
Le Stade Vélodrome est une enceinte mythique qui a connu de nombreuses transformations depuis ses origines en 1937. Il accueillait initialement des courses cyclistes et avait une capacité de 35 000 places. La première reconfiguration fut opérée en 1998 pour la coupe du monde de football. Lors de l'attribution de la coupe d'Europe à la France en 2016, il fut décidé de réaliser un « nouveau » stade au *design* ultra moderne. Les changements ont concerné cette fois la structure elle même qui est désormais entièrement couverte ! Depuis 2017, le nouveau stade, rebaptisé Orange Vélodrome, peut accueillir plus de 67 000 spectateurs, dans des conditions optimales de confort avec des sièges renouvelés, et une meilleure visibilité grâce à une nouvelle configuration et des places plus proches de la pelouse. Les piliers soutenant la toiture n'affectent pas le champ de vision et la puissance d'éclairage a été augmentée et mieux repartie tout le long de la charpente. Enfin, grâce à son récent centre commercial Le Prado attenant avec restaurants et boutiques, le site a été considérablement agrémenté pour les riverains comme pour les visiteurs. La visite vous permettra de découvrir, tour à tour, le salon panoramique, les loges, la salle de conférence de presse, les vestiaires et enfin les bords de la pelouse.

■ UNITÉ D'HABITATION LE CORBUSIER DITE CITÉ RADIEUSE ★★★

280, boulevard Michelet (8e)
✆ 04 91 77 14 07
www.marseille-citeradieuse.org
citeradieuse@gmail.com
Bus B1 ou 22. Arrêt « Le Corbusier ».

Visites par l'office du tourisme, par le syndic, ou libre. Vous pourrez également y loger dans l'hôtel Le Corbusier. Visite guidée. Restauration (le Ventre de l'Architecte). Boutique. Galerie d'art contemporain. Dernier étage, MoMa, toit terrasse et vue panoramique.
Pénétrez dans un bâtiment architecturalement et historiquement rare. Inauguré en 1952, cette œuvre géniale de l'architecte Charles-Edouard Jeanneret dit Le Corbusier, est née sur un terrain vague. C'est là que cette véritable barre d'habitation collective émerge, à l'ère glorieuse du tout béton brut. Symbole de l'architecture moderne, «La Maison du Fada» comme la surnomment bon nombre de marseillais, est soutenue par 17 portiques et pèse plus 50 000 tonnes. Un véritable défi. Contrairement à la ville horizontale dévoreuse d'espace, l'immeuble sera vertical. 9 étages, 18 niveaux pour 334 appartements en duplex, emboîtés deux par deux pour une meilleure isolation phonique, c'est l'idée de construction. Ils seront tous munis de terrasses et loggias multicolores pour laisser entrer la lumière. Commerces, services sociaux (école, crèche, poste, chapelle) et des espaces de loisirs (salle de sport, bar, hôtel, restaurant, galerie…), tout a été conçu pour les habitants (1 500 environ). Déambulez dans les couloirs d'un autre temps, appréciez les détails de sculpture et vitraux au cœur du bâtiment. Même sans être sensible à l'architecture contemporraine, un détour par la cité radieuse vous fera plonger dans ce qui a été l'avant-gardisme et la conception idéale d'une certaine époque où la vie en communauté se voulait un concept prédominant. Veillez cependant à la discrétion pendant votre visite afin de ne pas déranger les habitants.

Musées

■ MÉMORIAL DE LA MARSEILLAISE ★★

23-25, rue Thubaneau (1er)
✆ 04 91 91 91 97
Métro Noailles. Tramway Belsunce Alcazar.
Tous les mardis et vendredis de 10h30 à 15h. RDV avant au musée d'Histoire de Marseille pour vous acquitter des droits d'entrée. Adulte : 7 €. Chèque Vacances. Accueil enfants (carnet de visite délivré gratuitement aux enfants de 6 à 12 ans). Visite guidée (audioguides gratuits anglais, italien, allemand, version 6-12 ans). Boutique.
Dans le quartier Belsunce, facilement accessible par le tramway T2 ou T3, la rue Thubaneau abrite le mémorial de la Marseillaise, identifiable de loin par le grand drapeau bleu-blanc-rouge ornant sa façade. Abritant initialement une salle de jeu de paume au XVIIe siècle, le lieu devint par la suite un théâtre puis un bain arabe. C'est en 1792 que le bâtiment devint le siège du club des Jacobins, d'où partirent les Fédérés marseillais, direction Paris pour la prise du Palais des Tuileries. Leur chant de guerre, celui de l'Armée du Rhin, deviendra plus tard communément « la Marseillaise » et notre hymne national. Le musée s'axe autour de parcours avec projection d'images, archives multimédia et divers enregistrements du chant révolutionnaire. Une vraie belle réussite que l'on apprécie à chaque visite. Historique mais ludique pour ceux que le sujet n'attire pas, bien animé avec ses effets spéciaux, elle enchantera petits et grands. Ouvert en 2011, ce centre d'interprétation d'histoire unique en son genre, propose activités et événements culturels ainsi qu'un vaste choix d'ouvrages et de produits dérivés dans sa boutique-librairie.

MUSAMA – LE MUSÉE DU SAVON DE MARSEILLE
1, rue Henri-Fiocca (1er)
✆ 09 72 54 51 09
http://musama.fr/
contact@musama.fr
Tramway T2 T3 arrêt Belsunce Alcazar puis à pied.
Ouvert tous les jours de 10h à 18h.
Le savon de Marseille possède enfin son musée ! Depuis mars 2018, situé à un discret angle de rue entre le jardin des vestiges et la rue de la République, ce musée propose, sur plusieurs salles, de retracer l'épopée du célèbre savon de Marseille. Vieilles affiches, photos et témoignages sur l'importance qu'a pu avoir cette industrie dans la population marseillaise. Une petite boutique attenante met en vente les savons des dernières marques réellement produites à Marseille. On ne le dira jamais assez, méfiez-vous des contrefaçons ! Ici, aucun risque.

MUSÉE D'HISTOIRE DE MARSEILLE
2, rue Henri-Barbusse (1er)
✆ 04 91 55 36 00
musee-histoire@mairie-marseille.fr
Métro M1 Vieux Port ou Tramway T2 T3 arrêt Belsunce Alcazar.
Fermé les 1er janvier, 1er mai, 1er et 11 novembre, et 25 et 26 décembre. Ouvert les lundis de Pâques et de Pentecôte. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Du 15 mai au 16 septembre, le musée est ouvert jusqu'à 19h. Adulte : 6 €. Billet couplé expositions permanente et temporaire : plein tarif 10 euros / 8 euros / 5 euros (en fonction de la catégorie de l'exposition) – tarif réduit : 8 euros / 5 euros / 3 euros. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (individuels : les mercredis, vendredis, samedis et dimanches. Renseignements et inscriptions à la Billetterie. Groupes : réservation obligatoire auprès de l'office de tourisme au ✆ 04 91 13 89 03). Boutique. Animations.
Entièrement repensé et rénové, ce joyau culturel est désormais l'un des plus grands musées d'Histoire de France et d'Europe. A deux pas du Vieux Port, sa nouvelle architecture a su recréer un lien intime entre la ville, son musée et le site archéologique du port antique : la façade en verre sérigraphié projette le musée dans une nouvelle dimension, avec une vue exceptionnelle sur les vestiges du port antique, là où tout a commencé. Ils sont situés à ciel ouvert dans le jardin, avec un accès par la galerie commerciale du Centre Bourse. Le parcours du musée est prévu sur les 2600 ans d'histoire de la cité phocéenne autour d'une collection de 4000 pièces qui témoigne de chaque époque. Il raconte également les hommes et les femmes, inconnus ou célèbres, qui ont participé à l'histoire de Marseille. Un incontournable, avec une exposition de référence, des espaces d'expositions temporaires, un atelier pour le public scolaire, un auditorium de 200 places, un centre de documentation disposant d'un cabinet d'arts graphiques et une librairie-boutique. Petits et grands découvriront avec bonheur les reconstitutions, multimédias, films, parcours interactifs... Egalement à ciel ouvert : la «voie historique» reliant le Musée d'Histoire de Marseille jusqu'au MuCEM, est une artère qui permet de traverser la ville ancienne de Marseille d'est en ouest, d'une porte à l'autre de la ville, à travers un parcours géolocalisé sur smartphone et tablettes.

MUCEM – MUSÉE DES CIVILISATIONS D'EUROPE ET MÉDITERRANÉE
Esplanade du J4
7, promenade Robert-Laffont (2e)
✆ 04 84 35 13 13
Voir page 14.

MUSÉE DES DOCKS ROMAINS
10, place Vivaux (2e)
✆ 04 91 55 36 00
musee-histoire@mairie-marseille.fr
Métro M1 Vieux-Port
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans (ainsi que pour les scolaires et accompagnateurs). Adulte : 3 €. Tarif réduit 2 €. Visite guidée (pour les groupes : visite sur rendez-vous (renseignements : 04 91 14 58 52)).
Le musée des Docks romains abrite les vestiges in situ d'un entrepôt commercial romain. Ce site en soi en est un rare exemple dans le monde. Conçu comme un centre de documentation archéologique sur le commerce antique, le musée des Docks évoque l'activité portuaire de Marseille entre le VIe siècle avant J.-C. et le IVe après J.-C. On peut y comprendre la vocation de la ville comme port de transit, notamment grâce aux grands vases de stockage ou dolia conservés in situ, qui témoignent des marchandises échangées. De grandes jarres encore en place servaient à stocker le vin d'Italie importé d'italie. Grâce aux recherches archéologiques sous-marines, plusieurs objets issus d'épaves de navires sont exposés : amphores, éléments d'accastillage, objets de la vie quotidienne… autant de témoignages qui nous immergent dans la vie à bord des bateaux. Ce site découvert en 1947 lors de la reconstruction du quartier Saint-Jean est, avec le jardin des vestiges, le témoignage le plus marquant de la grandeur antique du port de Marseille.

SAVONNERIE MARSEILLAISE DE LA LICORNE
25-26, quai Rive-Neuve (2e)
✆ 04 96 12 00 91
savon-de-marseille-licorne.com
contact@soap-marseille.com
Métro M1 Vieux-Port ou bus 82 et 83 arrêt Place aux huiles.
Ouvert tous les jours de 10h à 20h pour les deux boutiques du Vieux-Port. De 9h à 19h (sauf dimanche) au cours Julien.
A ne pas manquer le musée de la Savonnerie de la Licorne sur le Vieux-Port avec possibilité de participer à la fabrication sur rendez-vous. Les savons de la Savonnerie de la Licorne sont purs à 72% d'huile d'olive, comme l'exige la tradition. Des savons testés dermatologiquement pour les peaux sensibles. Du savon de Marseille vrai de vrai, puisque Serge Bruna, petit-fils de savonnier, se passionne depuis toujours pour une fabrication ancestrale du véritable savon de Marseille. Préparé à l'ancienne dans la petite fabrique du cours Julien, avec des machines du siècle dernier, vous découvrirez toutes les étapes et secrets de fabrication des savons. A savoir, pour fabriquer

votre lessive, une recette : râper le savon en copeaux, soit 3 cuillères à soupe environ pour 2 litres d'eau (copeaux pour la lessive en vente également à la boutique). Un petit plus écologique et économique. La Savonnerie de la Licorne, une institution incontournable à Marseille !

Autres adresses : 112 et 240, quai du Port 13002 Marseille (boutique seulement) • 34, cours Julien 13006 Marseille ✆ 04 96 12 00 91

MUSÉE D'HISTOIRE NATURELLE – PALAIS LONGCHAMP

21, boulevard Claude-Charles-Guillaume-Philippon
Aile droite du Palais Longchamp (4e)
✆ 04 91 14 59 50
www.museum-marseille.org
museum@mairie-marseille.fr
Métro M1 Cinq-Avenues ; tramway Longchamp ; bus 81.

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Fermé le lundi (sauf les lundis de Pâques et de Pentecôte) et certains jours fériés : 1er janvier, 1er mai, 1er novembre, 25 et 26 décembre. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 8 € (expositions permanentes). Animations.

Créé en 1819 sous l'impulsion du marquis de Montgrand, le musée d'Histoire naturelle présente, au sein de l'ancienne bibliothèque de la préfecture, des collections du cabinet des curiosités datant du XVIIIe siècle appartenant à la Ville et se complète de dons faits par l'Etat. En près de deux siècles, le musée d'Histoire naturelle a rassemblé des collections inestimables, témoins du patrimoine naturel du monde. Ces pièces, léguées par les cabinets de curiosité du XVIIIe siècle de la Ville et par les dons de l'Etat, présentent les différentes classes de minéralogie. On traverse l'ère jurassique moyenne et supérieure dans les niveaux dédiés à la paléontologie. Au rez-de-chaussée, dans la salle consacrée à la préhistoire, on admire les hauteurs de plafond monumentales, les fresques somptueuses du XIXe siècle. Dans la salle Safari, nous sommes dans le règne animal naturalisé sur les cinq continents. La faune et la flore de la région se découvrent dans la salle Provence, à travers des vitrines boisées du XIXe. Ornements de plafond et de sol s'harmonisent dans la troisième salle dédiée à l'ostéologie (squelettes et crânes) et dans la quatrième représentant la préhistoire et son évolution.

MUSÉE CANTINI

19, rue Grignan (6e)
✆ 04 91 54 77 75
dgac-musee-cantini@mairie-marseille.fr
Métro M1 Estrangin/Préfecture.

Fermé le 1er janvier, le 1er mai, les 1er et 11 novembre et les 25 et 26 décembre. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. En juillet, août et septembre, ouvert de 9h30 à 18h30. Adulte : 6 € (tarid réduit 3€). Pass Musées de Marseille 45€ (35€ en tarif réduit). Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants (espace découverte autour de la collection permanente, en accès libre, du mardi au dimanche de 10h à 12h). Visite guidée.

L'une des plus belles collections d'art moderne s'admire dans cet hôtel particulier dont la construction remonte à 1694. Y sont réunis les noms des différents courants picturaux du début du XXe siècle jusqu'aux années 1960, des œuvres de maîtres (Artaud, Kokoschka, Picasso, Dubuffet, Léger, Giacometti, Bacon, Balthus...) ainsi que des collections de photographies, de dessins. Le célèbre marbrier, Jules Cantini, a acquis cette demeure du centre-ville en 1888 et en fit don à la ville, en 1916, pour qu'elle devienne, selon ses volontés de mécène, un musée consacré à l'art contemporain de son temps. Depuis, la collection s'est étoffée, chaque séquence marquante de l'histoire de l'art moderne y sont représentées : fauvisme (Derain, Matisse, Lombard, Camoin), premier cubisme (Dufy, Gleizes, Laurens), abstraction géométrique des années 30 et 40 (Kandinsky, Kupka, Hélion, Magnelli), surréalisme et Marseille (Ernst, Masson, Miro, Brauner, Arp), après-guerre, avant garde des années 60 pour finir sur les grandes individualités des années 70-80, comme Nicolas de Stael, par exemple.

Balades, flâneries

LE FERRY BOAT CÉSAR

Entre le parvis de la mairie et la place aux huiles
Vieux-Port (2e)
✆ 04 91 91 92 10
www.rtm.fr/ferry-boat
Métro M1 Vieux-Port.

Basse saison : ouvert tous les jours de 8h à 12h30 et de 14h à 16h30. Haute saison : tous les jours de 8h à 12h30 et de 14h à 17h. Gratuit.

Le ferry boat ou « feri boîte » comme le prononcent les Marseillais, est l'un des emblèmes de la ville. Il a été rendu célèbre par la trilogie de Marseille Pagnol lorsqu'il était barré par Félix Escartefigue. Depuis, il partage la vedette avec un autre bateau plus moderne et tout électrique mais il n'a pas disparu. Les Marseillais l'utilisent pour traverser le Vieux-Port dans sa largeur, s'évitant ainsi de faire tout le tour à pied et ne voudraient le voir disparaître sous aucun prétexte. Bien pratique, en quelques minutes, pour moins d'un euro ou sans payer si vous disposez d'un abonnement RTM, vous passerez de la place aux Huiles à la mairie et au quartier du Panier.

PLAGES DES CORBIÈRES

Départementale 568, L'Estaque (16e)
Bus 35S depuis la Joliette, arrêt Plages de Corbières.

Restauration (buvette). Ensemble de 3 plages avec sable et galets, tables de pique-nique, foyers pour grillades.

Les trois plages de l'Estaque (le Fortin, la Batterie et la Lave) accueillent entre autres la base nautique municipale, et vous permettent de pratiquer bon nombre d'activités balnéaires (voile, aviron, plongée…). Ce sont les plages de Marseille les plus éloignées du centre-ville, où vous rencontrerez principalement des personnes venant des quartiers environnants. Très fréquentées par les familles, elles proposent de plus, sur les hauteurs, une aire équipée de tables de bois pour pique-niquer. De nombreux Marseillais y font aussi des barbecues en toute sécurité sur des foyers aménagés. Un petit snack vous accueille pour manger sur le pouce ou vous désaltérer de boissons fraîches.

PARC LONGCHAMP

21, boulevard Claude-Charles-Guillaume-Philippon (4e)
www.parc-longchamp.org
Métro M1 ou Tramway T2 Cinq-Avenues et Longchamp.

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés. Janvier, février : 8h à 17h15. Mars, avril : 8h à 18h45. Mai, juin, juillet, août : 8h à 19h45. Septembre, octobre : 8h à 18h45. Novembre, décembre : 8h à 17h45. Gratuit. Jeux gratuits et payants. Restauration (des cafés en terrasse dans le parc). Animations. Jeux enfants, poney, location voiturettes.

Le parc Longchamp est ce que l'on peut considérer comme le poumon vert du centre-ville de Marseille. Il a été aménagé tout autour du fameux palais Longchamp, édifié sur les plans de l'architecte Henri Espérandieu (à qui l'on doit également la basilique de Notre-Dame-de-la-Garde) et inauguré en 1869 pour célébrer l'arrivée des eaux de la Durance à Marseille.

Dès lors, l'endroit devint un lieu de promenade et de divertissement. Le jardin zoologique, créé avant le palais en 1856, permit à bon nombre d'enfants marseillais de découvrir des animaux du bout du monde, autrement que par l'imagerie. Le zoo ferma ses portes en 1987 et le jardin devint public l'année suivante. Baladez-vous dans les allées et appréciez les espaces ombragés en été. Les travaux de rénovation menés en 2013 ont permis de remettre les jardins en valeur. Le kiosque à musique s'est refait une beauté et accueille des concerts en plein air pendant l'été. Le pavillon de la girafe, de par son aspect orientalisant, vous emmène le temps de quelques secondes de l'autre côté de la Méditerranée. Des animaux en fibre de verre et grandeur nature ont pris place dans les anciennes structures du zoo. Voilà une sortie que petits et grands apprécieront. Le parc est particulièrement apprécié des familles du centre-ville pour pique-niquer les soirées d'été.

CALANQUE DE CALLELONGUE ★★

Bus 20 (terminus) ou une dizaine de minutes de marche des Goudes.

Ici s'achève la route dans le sud de la ville Ici s'achève le monde connu selon les Marseillais. Callelongue est le point de départ du sentier de randonnée GR51 qui mène à la découverte des calanques de Marseilleveyre, Morgiou ou Sormiou, jusqu'à Cassis. Son nom vient de *calo longo* qui signifie en provençal petite crique étroite et longue. Pas de plage ici, mais un joli petit port, quelques cabanons et un restaurant. On y trouve un parking, mais l'été, la route est réservé aux riverains, il faudra vous garer aux Goudes.

- **Paddle et kayak.** Des balades guidées en paddle ou kayak sont possibles depuis les Goudes jusqu'à Marseilleveyre en passant par la Mounine et Callelongue. Belle vue sur l'archipel du Riou.
- **Via cordata.** Une balade verticale est proposée entre les Goudes et Callelongue, en passant par la baie des Singes. Tyrolienne de 100 mètres.
- **Pendule.** Les amateurs de sensations fortes peuvent essayer le «pendule», un saut pendulaire depuis la grotte de l'Ermite après une randonnée de 45 minutes et un passage d'escalade.
- **Vélo.** La route s'arrête à Callelongue, vous pouvez donc encore vous y rendre à vélo sans problème, électrique ou non.
- **Plongée.** Dans les eaux de cette calanque, en plongée du bord, se trouve la grotte de Callelongue, qu'il est possible de visiter de jour comme de nuit, populaire pour faire des photographies de la vie sous-marine. On peut aussi voir une ancre de bateau plantée là.

CALANQUE DE PODESTAT ★

Accès à pied en 1h15 (3 km environ) depuis Callelongue par le GR98-51.

C'est l'une des calanques les plus enclavées dans les falaises, entre celles de Callelongue et de L'Escu. Pour la découvrir il faut marcher encore quelques centaines de mètres après avoir passé Marseilleveyre. L'accès n'y est possible qu'à pied, après avoir dépassé les Queyrons. En continuant le chemin, on grimpe sur les hauteurs en contournant la calanque en direction du col de Sormiou, pour profiter d'une jolie vue, sentier que l'on peut poursuivre jusqu'à la calanque de l'Escu. Baignade déconseillée en raison de la proximité du collecteur d'égout de la ville de Marseille (à Cortiou à 1,5 km). On peut en revanche faire une pause sur sa plage de galets et dans une petite grotte ombragée pour se protéger du soleil aux heures les plus chaudes de la journée.

PARC BALNÉAIRE DU PRADO ★

Avenue Pierre-Mendès-France (8e)
Bus 83 ou 19 arrêt La Plage.

Bus 19 à partir du rond-point du Prado, ou bus 83 Vieux-Port (arrêt Prado). Accès possible en voiture, moto, vélo, grâce à plusieurs parkings payants aménagés tout le long des plages (souvent complets aux périodes de grande fréquentation estivales).
Le parc balnéaire du Prado a été créé à la fin des années 1970 en utilisant les déblais extraits lors de la construction des deux lignes de métro de Marseille. Cela a permis de gagner 22 hectares sur la mer en remblayant la côte d'origine, et d'aménager cet immense espace balnéaire de 26 hectares qui reçoit plus de 3 millions de visiteurs chaque année. Plusieurs plages y ont été créées, dont celle du Roucas blanc, toute sablonneuse, où l'on trouve aussi des jeux d'enfants et de boules, un terrain de volley, un solarium, des radeaux et plongeoirs. Elle est également le siège de la base nautique municipale du Roucas blanc, qui permet de pratiquer nombre d'activités liées à la mer. La plage de David, faite de galets, accueille des espaces pour jeux de plage et deux solariums. La plage des véliplanchistes : située face à l'hippodrome, est la préférée des amateurs de planche à voile. Enfin, les plages de l'Escale Borély (galets et sable) avec à proximité des restaurants et bars, avec location de transats. Un lieu accueillant pour des apéritifs festifs et des soirées animées. Quant aux plages de Bonneveine (en galets), elles offrent la possibilité de louer scooters des mers et skis nautiques, de pratiquer du parachutisme ascensionnel ou de laisser simplement vos bambins profiter de l'aire de jeux. Sans oublier la plage de la Vieille-Chapelle (en galets) qui est le royaume des skaters avec son *skatepark* ou *bowl*. Mais ce parc dispose aussi d'immenses pelouses qui voisinent la mer ou petits et grands peuvent taper dans le ballon ou s'adonner à toutes sortes d'autres exercices physiques dans ce vaste espace de verdure face à la mer.

■ PARC BORELY
Avenue du Prado (8e)
Bus 19, 44 ou 83 selon les accès au parc.
Ouvert toute l'année. Seul le jardin botanique est payant, entrée à 3 €. Restauration (buvette). Animations.
Situé au bout de la deuxième partie de l'avenue du Prado à proximité de la mer, ce parc de 17 ha est un vrai havre de paix pour les habitants du quartier et les Marseillais de passage. Marcel Pagnol, enfant, y allait et des générations de petits marseillais l'ont suivi. Dominé par une bastide du XVIIIe siècle (qui abrite le musée Borély) et ses jardins à la française ornés de bassins rectangulaires, le parc paysager du XIXe siècle est complété par un jardin botanique de 11 000 m², un petit lac, ouvert aux promenades en barque et agrémenté d'une buvette ombragée, ainsi que de deux aires de jeux. A la sortie du parc, un petit pont de bois qui suit la berge de l'Huveaune marque le début de la promenade du même nom qui mène au Stade Vélodrome, en passant par le parc de l'école de danse (parc Henri-Fabre), apprécié des boulistes, pour ses installations, et des footballeurs en herbe, pour ses grandes pelouses. Il offre aujourd'hui aux visiteurs, selon les saisons, une exposition permanente de végétaux sous forme thématique : un jardin de plantes grimpantes, un jardin de plantes médicinales reconstitué d'après un jardin de cloître du Moyen Age, un jardin des plantes succulentes, un jardin consacré à la flore sud-africaine et sa serre, un jardin japonais… Le parc Borély accueille également une fois par an le mondial de la Marseillaise, compétition renommée de pétanque.

Le couvert

■ BRASSERIE DES TEMPLIERS
27, rue Reine-Elisabeth (1er)
✆ 09 54 96 58 04
Métro M1 Vieux-Port
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 9,90 €. Salades de 10 à 12 €. Tartares à partir de 15 €. Viandes de 9,30 à 17 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
À mi-chemin entre le Vieux-Port et le jardin des vestiges, cette brasserie historique offre une halte idéale dans votre journée de visite. La brasserie tire son nom de son emplacement où autrefois se trouvait l'hôtellerie et les écuries de la maison du Temple durant les Croisades. Une auberge y fut créée dès 1724 mais c'est en 1889 qu'est fondée la brasserie telle qu'on la connaît aujourd'hui. Le joli intérieur Art déco date de la refonte du quartier en 1926. Le lieu est donc chargé d'histoire mais pas seulement. On y mange une cuisine de bistrot simple et goûteuse. Attention, bien qu'à deux pas du port, ne vous rendez pas ici pour y découvrir un vaste choix de poisson. Hormis une ou deux suggestions sur la carte du jour, vous serez déçu car la carte laisse plutôt la part belle aux viandes et aux plats de la terre. Ce midi-là, le Petit futé a craqué pour une brochette de canard aux abricots, accompagné d'un bon gratin dauphinois. Pour finir sur une note douce, un tiramisu maison réussi. Les assiettes sont copieuses, notamment l'aïoli ou les moules-frites. Une bonne table idéalement placée donc.

■ LA GOULETTE
1, rue Pavillon (1er) ✆ 04 91 33 39 90
Tramway T3 Cours Saint-Louis.
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 22h. Carte : 10 € environ. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Ce restaurant tunisien très animé est une référence en matière de couscous dans la cité phocéenne. Le lieu ne désemplit pas et personne ne s'y trompe. La clientèle est un joyeux mélange de pieds-noirs retraités, de tunisiens, de touristes de passage et de personnes travaillant dans le quartier. Le couscous est copieux, savoureux et servi selon votre goût. Royal ou aux légumes, les keftas sont maison et ça se sent. A la carte, on déguste également des grillades, des bricks ou des tajines. Sans prétention, mais vraiment bon, cette adresse pourrait devenir votre cantine du midi. L'après-midi, place à une ambiance salon de thé avec thé à la menthe et pâtisseries en vitrine.

■ HAPPY TIME
24, rue de la République (1er)
✆ 04 91 44 49 17
Tramway T1 arrêt Sadi-Carnot ou Métro M1 Vieux-Port.
Ouvert tous les jours de 7h30 à 18h. Sandwiches de 3 € à 4,20 €. Salades de 3 € à 5,90 €. Formules à 9 €. Formule petit déjeuner à 4,50 €.

Une saladerie à découvrir sur la rue de la République. Immanquable par sa façade toute en bois évoquant une petite maison du bonheur. C'est l'adresse à retenir pour manger sainement et sans se ruiner. La cuisine y est faite maison et les produits sont très frais. Grand choix de jus bio et smoothies. Des quiches sont proposées chaque jour (celle aux légumes est goûteuse à souhait). On compose sa salade selon ses envies : après avoir choisi la taille de son bol de mâche comme base, on y ajoute 5 ingrédients de son choix parmi tout ce qui s'étale sous vos yeux (thon, jambon cru ou cuit, copeaux de parmesan, billes de mozzarella, lentilles, carottes râpées, cerneaux de noix, betteraves, poulet…). Le tout peut être apprécié en formule avec dessert (maison en ce qui concerne les tartes, la mousse au chocolat ou les panna cotta) et boisson. Un vrai bon plan peu onéreux si vous êtes en visite à Marseille et à proximité du Vieux-Port et du Panier. Une terrasse ensoleillée donne sur la rue. L'intérieur est clair et épuré. Le patron, naturel et frais comme sa cuisine, vous conseillera avec plaisir. On peut même repartir avec une boule de glace pour prolonger son plaisir.

L'HIPPOCAMPE

14, quai du Port (2e) ✆ 04 91 90 88 38
www.hippocampe-marseille.fr
restaurant.hippocampe@sfr.fr
Métro M1 Vieux-Port.

Congés annuels : du 19 décembre au 24 janvier. Service de 9h à 14h45 et à partir de 18h30. De juin à octobre : fermé le mardi seulement et de novembre à juillet : fermé mardi et mercredi. Bouillabaisse : 56 €/personne ; l'assiette de poissons en bouillabaisse : 36,90 €, aïoli : 18,50 €. Possibilité de menu pour les groupes à partir de 15 personnes. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Menu en 3 langues et langues parlées : anglais, espagnol, italien. Terrasse.

Laurent Tubau est né et a grandit sur le Vieux-Port. Ici comme chez lui, il régale les locaux et les touristes de passage qui s'installent sur la terrasse ensoleillée de son établissement de poissons (sauvages exclusivement). Avec une vue imprenable sur Notre-Dame-de-la-Garde, l'Hippocampe propose une cuisine maison. Optez pour la poêlée de seiches, le fameux aïoli traditionnel, la bouillabaisse pour 2 servie en 2 temps. Autres spécialités de la maison : l'assiette Plancha (gambas, filet de grondin, filet de merlu, filets de sardines, seiche fraîche), la sole meunière ou grillée ou encore les spaghettis aux fruits de mer, ail et persil... La carte des vins est recentrée sur les vins AOC des Bouches-du-Rhône et les immanquables Bandol. Pour finir, testez le nougat glacé, la tarte aux pommes tiède et glace vanille bourbon ou encore le Miroir orange Grand Marnier... Tout est frais, tout est fait maison. Une adresse vivement recommandée par le Petit Futé.

L'OLIVERAIE

10, Place-aux-Huiles (1er)
✆ 04 91 33 34 41
Bus arrêt Place aux Huiles ou métro M1 Vieux-Port.

Ouvert du lundi au samedi le soir ; du lundi au vendredi le midi. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 25 € (entrée + plat + dessert, demi-litre de vin ou eau gazeuse). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

À deux pas du quai de Rive-Neuve, niché sur la Place aux Huiles, l'Oliveraie attire l'œil par sa jolie façade verte qui respire bon la Provence. À l'intérieur, une salle cosy sous un plafond voûté, un accueil chaleureux et une cuisine fine et goûteuse. La formule midi, incluant la carafe de vin est avantageuse. Dans l'assiette, fricassée de poulpes, dos de lieu poêlé et son jus de crevettes en plat principal, poêlée de couteaux en persillade ou craquelin des mers en mise en bouche. Pour finir, un délicat feuilleté aux pommes caramélisées ou un nougat glacé maison. Tout est servi avec soin, cuisiné avec attention. Un vraie belle adresse dans ce quartier.

CHEZ MADIE – LES GALINETTES

138, quai du Port (2e) ✆ 04 91 90 40 87
www.madielesgalinettes.com
restaurant@madielesgalinettes.com
Métro M1 Vieux-Port

♿

Ouvert du lundi au samedi et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Face à la Bonne Mère, en terrasse et bercé par les mouvements des mâts des bateaux ou dans la salle sobrement décorée avec des toiles d'artistes locaux, vous allez vous régaler chez Madie les Galinettes ! Dans l'assiette, du poisson issu de la pêche locale, des volailles et viandes (la galinette correspond à une pièce du jarret), mais

MPG2019

MPG2019 célèbre l'art de vivre en Provence, c'est une année de fête, de rencontres, de chefs, de marchés gourmands, de pique-niques avec vue, de potagers urbains… C'est tout un voyage gastronomique sur le territoire des Bouches-du-Rhône. De mars à décembre, à travers des manifestations prestigieuses ou des rendez-vous de proximité, toutes les communes des Bouches-du-Rhône vont mettre à l'honneur, tour à tour, les saveurs, recettes et produits traditionnels du terroir issus des filières agricoles et viticoles locales. Cette nouvelle aventure collective, associant talent, passion et créativité, est destinée à dynamiser le made in Provence et à valoriser la destination auprès des visiteurs en quête de qualité et d'authenticité. Attirés par le climat, le cadre de vie, curieux de nos traditions festives et gastronomiques, les visiteurs extra régionaux arrivent, en effet, plus nombreux chaque année. Cette embellie touristique implique des moyens et un programme ambitieux nécessitant, dans une période contrainte, de savoir se réunir, réfléchir, coopérer autour de projets porteurs d'avenir.

aussi des abats. Fille d'un ancien tripier, Delphine Roux est passionnée par son métier et cela se ressent dans sa cuisine. Côté spécialités : pavé de bœuf du chevillard, bourride (Marseille oblige), épaule d'agneau laiton piquée à l'ail. Le burger de rougets entre deux tranches de panisses est également à goûter ! Une belle adresse authentiquement provençale.

BISTROT LÉONE
21, boulevard Baille (6e)
✆ 04 91 58 63 89
bistrot.leone@gmail.com
Métro Castellane
Ouvert du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Ticket moyen entre 20 € et 25 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 16,90 € (suggestions du jour entre 15 € et 24 €). Plat du jour : 12,90 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (restaurant privatisable). Terrasse.
Voici une adresse vivement recommandée par le Petit Futé ! Le Bistrot Léone vous accueille à l'angle de la rue Marengo et du boulevard Baille, dans un décor bistrot chic new-yorkais ou sur sa terrasse chauffée l'hiver avec vue plongeante sur la place Castellane et sa magnifique fontaine Jules Cantini. Guillaume Baudemont nous gratifie de son expérience avec une carte française et méditerranéenne très alléchante travaillée par un tandem en cuisine : deux frères Cédric et Pascal Salomone. Dans l'assiette, des produits frais et des plats faits maison aussi beaux que bons. Quelques exemples : pièce de cochon de 7 heures, sauce Léone, petits farcis provençaux ou encore le burger italien. Ce jour-là, le Petit Futé a opté pour les encornets en persillade, délicieux ! Dans le verre, une sélection de vins locaux et notamment un pichet AOC Coteaux-d'Aix-en-Provence. Côté douceurs, optez pour le café gourmand. L'addition est très correcte et l'accueil irréprochable. On recommande !

LE CORTO
24, place Notre-Dame-du-Mont (6e)
✆ 04 91 53 19 50
www.lecorto-restaurant.com
lecortomarseille@gmail.com
Métro M2 Notre-Dame-du-Mont.
Ouvert du lundi au samedi de 20h à 23h30. Terrasse chauffée. 2 suggestions pour 19 € (8 € pour la troisième). Formule apéro à 27 € (bouteille de vin et plateau au choix).
Voilà une belle adresse pour les amateurs de tapas originales. Oubliez les habituelles *patatas bravas*, ici on innove et on propose uniquement des tapas mêlant différentes influences culinaires. Au choix par exemple : bœuf snacké, pesto cacahuète sésame ; magret de canard, crème au chorizo ; velouté de potimarron, noisettes, miel d'acacia ; camembert au four, miel et romarin ou encore poulpes en persillade. L'idée est donc de choisir 2 suggestions (voire 3) par personne et de partager. Convivial, étonnant et détonant au niveau des saveurs. Tout est frais, cuisiné minute et goûteux. Le jeune propriétaire du lieu est sympathique et saura vous guider dans vos choix. Bon choix de vins. Les desserts sont gourmands à souhait (Toblerone® croustillant en feuille de brick, brioche perdue ou encore flan libanais à la fleur d'oranger). Possibilité de déguster un plateau de fromages ou de charcuterie également. Lieu agréable, décoré notamment de planches de Corto Maltese, d'où le nom du restaurant, bien évidemment. Ouvert le lundi soir, ce qui est un vrai plus. Bravo, une adresse recommandée par le Petit Futé.

MAISON MONTGRAND
35, rue Montgrand (6e)
✆ 04 91 00 35 20
www.hotel-maison-montgrand.com
hotel@maison-montgrand.com
Métro M1 Estrangin-Préfecture ou Vieux-Port.
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 15h. Ouvert dès 7h pour prendre un petit déjeuner et dans l'après-midi pour le goûter. Menus de 19 € à 25 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 25 € (petite salade + plat + dessert maison (20 € sans la salade ou sans dessert)). Salades à 15 €, plats principaux à 17 € et suggestion du jour à partir de 20 €. Pâtisseries de 6 € à 8 €. Jardin. Terrasse. Boutique. Hôtel. Salle de bien-être et de beauté. Salle de réunion.
La Maison Montgrand, ex-Jardin Montgrand, c'est un *concept store* qui rassemble boutique, restaurant, bar, salon de thé, salle de bien-être et de beauté, deux hôtels et une salle de réunion. Quel plaisir de déjeuner en hiver sous la tente chauffée dans le jardin ou dans le salon blanc immaculé, sous un haut plafond à moulures, près de la cheminée ! Le service est souriant et attentionné. Dans l'assiette, une cuisine créative pleine de saveurs, terrain de jeu de la jeune chef Johanna Pariente. Salade de pommes de terre, maquereaux marinés, petits pois et sauce ravigote, tartine de sardines façon méditérranéenne ou salade Caesar. A suivre, un dos de cabillaud, déclinaison d'asperges, fenouil, écrasé de pommes de terre ou tagliatelles fraîches au poulet crémeux d'herbes fraîches. Enfin, une superbe carte de desserts avec des pâtisseries élaborées en collaboration avec les « Bricoleurs de douceurs ». Des pâtisseries fines aux noms drôles, rien de conventionnel, que du créatif ou du traditionnel revisité : mention spéciale pour le Winnie Winnon, le Paris-Brest est renommé Marseille-Brest. Après le déjeuner, passez par la boutique-galerie et découvrez de jolies marques marseillaises qui partagent les valeurs de la mode, de l'art et du design. Bijoux, expo, produits de bien-être. Un vrai coup de cœur !

O' FANETTE
11, Place Notre-Dame-du-Mont (6e)
✆ 09 52 19 80 26
Métro M2 Notre-Dame-du-Mont
Ouvert du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 14 €. Terrasse.
Une nouvelle adresse située à deux pas du Cours Julien. L'accueil et le cadre sont sympathiques. Dans l'assiette, le Petit Futé a testé pour vous une belle déclinaison de petits plats à partager : assiette de panisses, Fanette Kémia (baba ghanoush, houmous, taboulé oriental et pita), Fanette Nachos (guacamole, salsa de tomates et chips cheddar), brochettes de poulet seitan et sauce cacahuète ainsi que deux tartares, bœuf façon asiatique et frites maison et saumon, avocat, mangue et salade ! Tout est bon, tout est frais ! Vous pourrez également opter le midi pour le plat du jour ou un des plats à la carte dans le même esprit. Chez O'Fanette, on y va et on y retourne !

LE PAULANER
8, avenue du Prado (6e)
✆ 04 91 37 95 96
Fermé en janvier. Ouvert tous les jours le midi de 7h à 2h et le soir (dernier service à 23h). Carte : 25 € environ. Vin au verre. Suggestions à partir de 15 €. Chèque Restaurant. Terrasse chauffée en hiver. Retransmission des matches de l'OM et soirée musicale le jeudi soir à suivre sur le facebook.
Toute belle, toute neuve, la célèbre Brasserie Paulaner est toujours idéalement située sur l'avenue du Prado et sur la Place Castellane, un bon plan pour une pause déjeuner ou pour un repas le soir avant une séance ciné par exemple. On apprécie de s'attabler dans le nouvel intérieur plus contemporain et très lumineux ou sur la terrasse couverte. Dans l'assiette, la cuisine est savoureuse, les assiettes appétissantes et copieuses, la présentation très soignée et tout est fait maison ! Optez pour une pizza cuite au feu de bois, un wok décliné en plusieurs versions : aux légumes, au poulet, aux gambas et Saint-Jacques, au canard, au thon frais au sésame… À la carte également, poêlée de supions, moules frites, poissons frais grillés, souris d'agneau, des assiettes charpentées de brasserie à la provençale excellemment cuisinées. En hiver, testez la choucroute servie avec la bière allemande de la maison Paulaner bien entendu ! Côté douceurs, le tiramisu au nutella est divin. L'accueil est souriant et professionnel. On y va et on y retourne !

CHEZ TA MÈRE
59, rue des-trois-frères-Barthelemy (6e)
Métro M2 Notre-Dame-du-Mont
Ouvert du lundi au samedi le midi. Formule du midi : 15 € (entrée + plat + dessert). CB non acceptée. Chèque Restaurant. Terrasse.
Si le nom de ce petit restaurant peut paraître quelque peu grivois, l'ambiance qu'on y trouve colle bien avec l'esprit du quartier, entre le Cours Julien et la Plaine. Résolument chaleureux et populaire, on croise avant tout des gens du quartier, venus là déjeuner comme ils iraient à la cantine. Les prix sont mini, la cuisine est maison et fraîche. Ce midi là, au choix dans le menu, tarte de bœuf ou encornets frais revenus en persillade. En dessert, un Snickers revisité ou un moelleux vanille-amandes. Un vrai bon tuyau pour manger bien et pas cher et s'imprégner dans la vie du quartier.

CHEZ VALLES
76, boulevard Vauban (6e)
✆ 09 54 05 11 80
Bus 57 arrêt Valère Bernard
Ouvert du mardi au samedi le midi ; du mercredi au samedi le soir. Carte : 25 € environ. 6 suggestions qui changent toute les semaines de 6 € à 18 €. Poissons frais entiers grillés au poids. Terrasse.
Une adresse toute fraîche en plein cœur de Vauban, un quartier en plein renouveau, et dont la magnifique devanture redonne des couleurs à la sympathique placette située en haut du boulevard Notre-Dame. Olivier Valles, qui a travaillé au côté de Didier Tanni et Eric Para au Grand Bar des Goudes et son acolyte Stéphane Crelleux vous reçoivent dans un petit resto à la déco soignée qui fait déjà le plein. Épaulés par une mère bienveillante comme la Bonne Mère située au-dessus de leur tête, Olivier et Stéphane concoctent de belles assiettes très inspirées. Ce jour-là, le Petit Futé a opté pour un gravlax de saumon accompagné d'une crème à la cardamome, bon et surtout présenté comme rarement nous avions vu une aussi jolie assiette ! A suivre, de surprenants rouleaux de Bœuf/Fromage, sauce yakitori sur un lit de salade des champs, très bon. Chaque semaine les suggestions changent. Côté desserts, tiramisu, tarte Tatin, charlotte au chocolat ou crumble aux pommes. Dans le verre, une très belle sélection de vins locaux mais pas que. Toujours des vins de petits producteurs dénichés avec passion. Par exemple, un vin de la Loire : Pouilly fumé Alexandre Bain ou encore un vin d'Alsace, Vincent Fleith, vigneron, blanc sec très floral. Également, une sélection de champagnes dont le célèbre Billecart-Salmon. Une adresse à découvrir dans un quartier authentique et tendance à la fois. Chez Valles, c'est beau, c'est bon, c'est recommandé par le Petit Futé.

LES BORDS DE MER NOUVEAU
52, Corniche Kennedy (7e)
✆ 04 13 94 34 00
www.lesbordsdemer.com/fr
reservations@lesbordsdemer.com
Bus 54, 80 ou 81 arrêt Catalans.
Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Terrasse. Le roof-top ouvert de mi-avril à fin octobre de 10h30 à 22h30.
Les bords de mer, c'est un nouvel hôtel luxueux mais aussi un restaurant qui met les produits de la mer à l'honneur et qui déploie, aux beaux jours, une superbe terrasse avec vue imprenable sur les iles et le large ; on s'y attable comme sur un bateau. La cuisine est résolument moderne, en finesse et toute en saveurs. En amuse-bouche autour d'un verre, on apprécie des seiches à la plancha relevées de basilic et citron vert. On se régale ensuite d'un maigre mariné au citron vert et à la menthe. Côté plats, il est permis de faire une infidélité à la mer avec un canard à la clémentine. Sur la carte, les options végétariennes sont tout aussi gourmandes. La cave propose des vins de la région et notamment ceux du Domaine de Fontenille dans le Luberon.

CHEZ FONFON
140, vallon des Auffes (7e)
✆ 04 91 52 14 38
www.chez-fonfon.com
contact@chez-fonfon.com
Bus 83 arrêt Vallons des Auffes
Ouvert du lundi au samedi le soir ; du mardi au samedi le midi. Réservation impérative. Carte : 60 € environ. Menu enfant : 16 € (12 ans). Bouillabaisse du Pêcheur : 53 € par personne. Panier du pêcheur à la plancha : 42 € (gambas, langoustine, seiche, loup, homard, fine ratatouille, filet d'huile d'olive de Maussane). Bourride : 53 €. Balade en bateau : de juin à fin septembre, départ du restaurant, 45 mn de visite. Ravissants studios à louer. Accueil des groupes (réservation). Restaurant à tapas : Viaghji di Fonfon. American Express. Ravissant

studio à louer. Accueil des groupes (réservation). Terrasse. Boutique. Traiteur.
Dans l'un des endroits les plus charmants de Marseille, sur le vallon des Auffes, une adresse à conseiller encore et encore pour tous les amateurs de bouillabaisse et de poissons frais. Une véritable institution en la matière. Fonfon, c'est avant tout une histoire de famille qui a vu le jour en 1952. Aujourd'hui mondialement réputé, Chez Fonfon est à elle seule un véritable hymne à la Méditerranée. Vous y croiserez à coup sûr des célébrités françaises et internationales. Parmi les spécialités, la bouillabaisse bien évidemment mais aussi le poisson à l'argile ou le poisson grillé. Des produits rigoureusement sélectionnés, du poisson fraichement pêché, des senteurs, des goûts et des couleurs. Impossible de résister à la rillette de sardine sur sa tartine de pain noir, aux seiches tout simplement poêlées à l'ail et au persil ou encore à la soupe de poissons de roche… Les desserts sont au diapason avec l'Eclair sablé au citron meringué ou le Moka saveur café avec une pointe de chocolat. Le tout s'accompagne d'une remarquable carte des vins. Retenez le menu enfant avec sa petite bouillabaisse, un moelleux au chocolat et un jus de fruits. Dans la plus grande tradition avec un service chaleureux et attentionné, Chez Fonfon tient le haut de l'affiche.

■ CHEZ JEANNOT
129, rue du Vallon-des-Auffes (7e)
✆ 04 91 52 11 28
www.pizzeriachezjeannot.com
contact@pizzeriajeannot.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Carte : 35 € environ. Pizzas de 13 € à 22 €. Terrasse. Vente à emporter.
Il est situé dans l'un des cadres les plus enchanteurs de la ville, caché dans un petit port de pêche, le Vallon des Auffes. Depuis 1949, les Marseillais se pressent Chez Jeannot. On vous y offre un coucher de soleil éclairant les arcades du pont et une vue inoubliable. Sur l'eau, les petites embarcations et le son du clapotis des vagues. Dans l'assiette, optez pour une pizza, la spécialité renommée de la maison. Le Petit Futé a testé la K.A.P : classique anchois, excellente : tomates fraîches Cœur de bœuf, gros anchois de Cantabrie, origan, pâte épaisse et croustillante, un incontournable ! La maison propose également des pièces de viande originales préparées sur place par le boucher Robert Juillet (meilleur ouvrier de France), testez le Patapouf du Vallon des Auffes (300 g de viande grossièrement hachée, tomates confites, petits morceaux de mozzarella rôtis au four en crépine) ou encore le Bélino (fines tranches de viande roulées au fromage de chèvre et basilic, servies en brochettes passées à la plancha). Réservation fortement recommandée, notamment la terrasse du haut, toujours prise d'assaut !

■ CHEZ ALDO
28, rue Audemar-Tibido (8e)
✆ 04 91 73 31 55
www.restaurant-chez-aldo.com
Bus 19T terminus Madrague de Montredon.
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Bouillabaisse ou bourride sur commande (48 €). Aïoli (21 €). Terrasse.
Ce n'est pas la Madrague de Brigitte Bardot, mais le port de la Madrague de Montredon n'a rien à lui envier ! Pittoresque et authentique, c'est un lieu apprécié des Marseillais qui viennent s'éloigner du brouhaha de la ville. Et pourquoi ne pas y manger un morceau ? Chez Aldo, institution du coin depuis 1964, vous accueillera et vous proposera une belle terrasse avec vue sur le large. Spécialités de poissons fraîchement pêchés, pizzas et grillades au feu de bois, le tout servi avec le sourire, un vrai plaisir. Homards, langoustes et poissons sauvages sont proposés selon les arrivages. Un vrai gage de fraîcheur. Une adresse encore et toujours recommandée par le Petit Futé.

■ L'ESPLAI DU GRAND BAR DES GOUDES
28, rue Désirée-Pelaprat (8e)
✆ 04 91 73 43 69
www.grandbardesgoudes.com
Bus 20 Delabre-Pelaprat.
Jours d'ouverture différents chaque mois. Voir site ou téléphoner pour avoir plus de renseignements. Menus de 42 € à 60 €. Carte : 35 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.
L'Esplai du Grand Bar des Goudes a fait peau neuve et régale toujours depuis 60 ans ! La famille Tani – propriétaire des lieux – est l'une des plus anciennes sinon la plus ancienne famille des Goudes. Dans l'assiette, du poisson, bien évidemment : juste grillés, en bouillabaisse, en bourride. Ne ratez pas les poivrons grillés au feu de bois du patron. En saison, goûtez les pâtes aux cigales de mer, unique !
Le restaurant s'est agrandi avec une magnifique terrasse lumineuse et une vue imprenable sur le port. L'accueil est à la hauteur des lieux, les serveurs et le patron sont charmants ! Le chef Christophe Thullier quant à lui, régale. Un incontournable dans le paysage culinaire marseillais.

■ LE NAUTICA DES GOUDES
Les Goudes
22, rue Désiré-Pelaprat (8e)
✆ 04 91 73 13 13
Bus 20 arrêt Delabre-Pelaprat.
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 10 €. Bouillabaisse 45 €/personne sur commande 48h à l'avance. Suggestions de 16 € à 25 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
En suivant la route après la Pointe Rouge, le paysage des calanques s'offre à vous. Le dépaysement est total entre mer et cabanons de pêcheurs. Laurent Séropian vous accueille dans une déco authentique et une ambiance pagnolesque pour un dîner romantique ou entre amis. De larges baies vitrées et une vue imprenable sur le port et ses barquettes marseillaises. Dans l'assiette, optez pour le carpaccio de lotte avec germes de soja et caviar de saumon, les gambas flambées au pastis. A suivre, la daurade marinée cuite en feuilles de bananier, coriandre, olive noires, citron vert, les spaghettis aux fruits de mer. Une belle adresse dans un quartier marseillais authentique.

■ **PIZZA BORELY**
Escale Borely
148, avenue Pierre-Mendès-France (8e)
✆ 04 91 71 98 98
www.pizzaborely.fr
Bus 19 arrêt Hippodrome Plage.
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 11h à 14h30 et de 18h à 22h30. Carte : 20 € environ. Pâtes de 14 € à 18 €. Pizzas de 11 € à 15 €. Desserts : 7,50 €. Chèque Restaurant. Vente à emporter. Animations. Terrasse panoramique avec vue sur mer.
Que diriez-vous d'une bonne pizza au feu de bois avec vue panoramique sur la rade de Marseille ? Direction la Pizza Borely. L'adresse surplombe l'Escale Borély. Au programme : grillades, poissons, pizzas chaussons au feu de bois. Egalement, à la carte des plats de pâtes, un très bon risotto aux noix de Saint-Jacques ou un tartare italien agrémenté de tapenade. Toutes les saveurs du sud face à la Grande Bleue. Une adresse recommandée par le Petit Futé.

LE P'TIT JARDIN
12, avenue des Goumiers (8e)
✆ 04 91 09 76 34
www.lepetitjardin-marseille.com
contact@lepetitjardin-marseille.com
Bus 19 ou 47 arrêt Vieille chapelle.
♿
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Réservation recommandée. Vin au verre. Le soir menu à 32 € (2 entrées, 2 plats, 2 desserts) Le midi : 25 € (entrée + plat + dessert) ou 21 € (entrée + plat ou plat + dessert) ou 14 € (plat seul) ou 16 € (plat + verre de vin). Accueil des groupes. Jardin. Vente à emporter. Boutique.
Un petit jardin idyllique tel qu'aurait pu le chanter Dutronc, à la différence que celui-ci se situe à deux pas de la mer. Quelques tables ensoleillées, à l'abri même les jours de grand vent et sous un bel olivier, font de ce restaurant un vrai havre de paix. L'intérieur du restaurant est soigné, spacieux et neuf. Lorsque l'on entre, on apprécie le coin épicerie sur tout le côté droit. La cuisine proposée par ce jeune couple est généreuse, composée de choses simples mais mises en valeur par la créativité du chef Irene Viola. L'accent est surtout mis sur les saveurs et les assiettes sont sublimes ! Tarte fine de champignons des bois persillés, duxelles au fromage frais. Tatin d'échalottes confites, chèvre gratiné, Sauté de cerf, choux rouges confits et jus de pommes. Pavé de saumon, légumes du moment, coulis d'herbes. Côté douceurs, une île flottante, caramel de lait étonnante et un Caprice au chocolat à tomber. Le service est très sympathique. Le lieu est privatisable pour des événements. On y va et on y retourne !

■ **LE VENTRE DE L'ARCHITECTE**
280, boulevard Michelet (8e)
✆ 04 91 16 78 23
www.leventredelarchitecte.com
contact@hotellecorbusier.com
Bus 19 arrêt Le Corbusier.
♿

Ouvert toute l'année. Bar et hôtel ouverts tous les jours. Du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 20h à 21h. Menu unique à 61 € (seulement le soir). Formule du midi : 29 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Parking gratuit. Label Tourisme & Handicap. Terrasse.
Déjeuner ou dîner au cœur d'un monument historique n'est pas très fréquent. Alors déguster un repas gastronomique dans un cadre qui vous replonge directement dans l'atmosphère voulue par Le Corbusier il y a plusieurs décennies, autant vous dire que c'est unique. La salle boisée à deux étages du restaurant vous accueille dans un cadre feutré et hors du temps, à la décoration d'origine, agrémentée de mobilier design des années 1930 à 1950. Dans l'assiette, la cuisine sophistiquée, juste et savoureuse du chef Jérôme Caprin, autrefois second de cuisine ici-même et passé par les cuisines du chef Passédat où il a encore amélioré son savoir-faire. Le Petit Futé a craqué pour le risotto des sous-bois, son riz rouge légèrement relevé et surmonté de bolets finement coupés. A suivre, le mignon de cochon et son jus court, sauce foie gras sur purée de panais. Les saveurs sont délicates et tout est bien équilibré sans que rien ne prenne le dessus. Pour finir sur une note sucrée, cappuccino de fruits exotiques, sa chantilly maison et ses dés de gelée de poires williams. Une expérience gustative unique dans un cadre hors norme. Faites-vous plaisir !

■ **CHEZ ZÉ**
402, chemin de Morgiou (9e)
✆ 04 91 40 05 44
www.chez-ze.com
contact@chez-ze.com
Bus 22 arrêt Les Baumettes.
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 14 € (plat du jour + dessert + café et 1/4 de vin). Vin au verre. Pizzas petites et grandes et petites, de 9 € à 24 €. CB non acceptée. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.
Que ce soit avant de vous aventurer dans le parc des calanques (dont une entrée se situe juste à côté du restaurant) ou après votre randonnée, voilà une halte très appréciée des Marseillais depuis des générations. Et pour cause, ce restaurant existe depuis 1960. Sur la belle terrasse ombragée et animée ou en salle, plus rustique, dégustez une cuisine généreuse aux accents italiens et méridionaux. La spécialité de la maison est une fameuse pizza aux supions à l'encre, étonnante et goûteuse. Belle ardoise de plats et beau choix de desserts maison. Attention, pas de paiement par carte bancaire et aucun distributeur proche. Service très sympa. De là, Morgiou et Sormiou sont à 45 minutes de marche environ.

■ **NAUTIC BAR**
Calanque de Morgiou (9e)
✆ 04 91 40 06 37
barnauticresto@gmail.com
Fermé en janvier (téléphoner pour dates précises). Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 22h. Réservation obligatoire en été. Carte : 28 € environ. Menu enfant : 10 €. Suggestions entre 13 € et 18 €. Poisson du jour. Commander 48 heures à l'avance pour une bouillabaisse minimum pour 2 : 44 €

par personne. CB non acceptée. Accueil des groupes (menus de groupe à partir de 10 personnes : digestif offert). Terrasse. En été, téléphoner pour un laisser-passer, route libre de fin septembre à Pâques. Attention : pas de fruits de mer !
Le Nautic Bar est bien connu des randonneurs et baigneurs fréquentant régulièrement la merveilleuse calanque de Morgiou. Il s'agit ni plus ni moins du seul petit restaurant niché là à quelques pas de l'eau cristalline et de la petite plage où résidents et promeneurs passent de longues heures en famille ou entre amis. L'accès en voiture est interdit l'été, sauf si vous avez au préalable effectué une réservation auprès du restaurant. Au menu, du poisson frais, sardines, calamars et daurades ainsi qu'une bouillabaisse maison. Notons que pour celles et ceux qui ne raffolent pas de poisson, des spécialités traditionnelles marseillaises sont également à la carte, comme les pieds et paquets. Le cadre est paradisiaque et dépaysant, une belle adresse pour une échappée un soir d'été ou hors-saison.

LE MADRAGUIN
202, avenue de la Madrague-de-Montredon
✆ 04 13 20 75 98
lemadraguin@hotmail.com
Ouvert tous les jours sauf le lundi et le mardi midi. Carte : 25 € environ. Livraison (3 pizzas achetées, une bouteille de vin offerte) ou à emporter. Terrasse. Vente à emporter.
Le Madraguin est l'un des coups de cœur du Petit Futé ! Une adresse marseillaise typique comme on les aime. Un accueil plus que chaleureux, amical et bienveillant ! Installez-vous sur la petite terrasse ou dans le patio intérieur pour déguster une excellente pizza ou un chausson au feu de bois. Nous avons testé les classiques anchois-fromage, le plus simple est souvent le meilleur, mais vous pourrez opter pour la pizza La Madraguin : roquette, jambon cru, parmesan, basilic, délicieuse ! Egalement, des viandes au feu de bois et notamment les côtes d'agneau, cuisson parfaite accompagnées de frites fraîches. La maison propose enfin des suggestions du jour avec notamment la pêche du jour. Ne passez pas à côté des supions frits à la provençale, à tomber ! Une adresse authentique vivement recommandée par le Petit Futé dans un quartier calme et à deux pas de la mer !

Le gîte

AZUR HOTEL**
24, cours Franklin-Roosevelt (1er)
✆ 04 91 42 74 38
www.azur-hotel.fr
info@azur-hotel.fr
Métro ligne 1 station Réformés
Accueil 24h/24. Chambres double à partir de 59 €. Petit déjeuner à volonté 10 euros, enfants 5 €, servi de 7h à 12h ; formule express 5 euros. Lit bébé. Wifi gratuit. TV satellite. Animaux acceptés (10 € de supplément).
Impeccablement tenu par la famille Mellouki, ce petit hôtel historique (puisque présent depuis 1958) réserve un accueil chaleureux à sa clientèle. Situé en haut de la Canebière, au-dessus de l'église des Réformés, vous êtes à 10 minutes à pied du Vieux-Port. De retour à l'hôtel, vous pourrez apprécier le calme du petit jardin fleuri, où il fait bon se poser un moment. Endroit idéal pour lire, on peut aussi y prendre son petit déjeuner. Les chambres récemment rénovées portent les couleurs de la Provence, tonalités jaune et bleu en harmonie. Elles sont équipées d'une télé, écran LCD, d'une prise pour la connection Internet, de salles de bains avec sèche-cheveux. Très bon rapport qualité/prix. Proche du centre et de toute commodité sans pour autant en subir les désagréments.

EUROPE HOTEL**
12, rue Beauvau (1er)
✆ 04 91 33 65 64
www.europehotelmarseille.com
info@europe-hotel.fr
Métro M1 Vieux-Port.
❄
Langues parlées : anglais, espagnol, portugais, italien. Chambre double de 123 € à 144 €. Petit déjeuner : 8 €. Parking souterrain à proximité. Chèque Vacances. Connexion Internet. Wifi gratuit. Bagagerie.
Europe Hôtel offre un très bon rapport qualité/prix et bénéficie d'une situation idéale à deux pas du Vieux-Port. Les chambres sont simples, confortables et propres, toutes récemment rénovées ! La salle du petit-déjeuner est intimiste, avec la possibilité de se connecter sur Internet même si l'on est pas équipé (2 postes à disposition). Autre service gratuit bien pratique : un espace réservé à vos bagages. Vous pourrez ainsi tranquillement vaquer à vos occupations en attendant votre chambre ou avant le départ ! L'accueil est irréprochable. Tarifs préférentiels, sur le site Internet officiel de l'hôtel. Une adresse recommandée par le Petit Futé.

HÔTEL SAINT–LOUIS
2, rue des Récolettes
Cours Saint-Louis (1er)
✆ 04 91 54 02 74
www.hotel-st-louis.com
info@hotel-st-louis.com
Métro M2 station Noailles.
Accueil 24h/24. 24 chambres (insonorisées). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 12 € (de 7 h à 11 h. Petit déjeuner bio, fait maison. Supplément de 5 € pour le service en chambre). Parking (partenariat avec le parking Charles de Gaulle : -20%).
Idéalement situé au cœur de la cité phocéenne, dans le prolongement du cours Belsunce et perpendiculaire à la Canebière, ce petit hôtel ancien rénové est plein de charme avec sa façade 1er Empire, inscrite aux monuments historiques. A quelques mètres des principales rues commerçantes et du Vieux-Port. Des chambres spacieuses à l'architecture intérieure typique dans cet immeuble bourgeois marseillais du XIXe siècle. Petit déjeuner « Top Ecolo » ! Laissez-vous également tenter par une pause déjeuner dans la récente brasserie ouverte en bas de l'hôtel, le Petit Saint-Louis ! Une belle adresse recommandée par le Petit Futé !

HÔTEL BELLE VUE
34, quai du Port (2e)
✆ 04 96 17 05 40
www.hotelbellevuemarseille.com
info@hotelbellevuemarseille.com
Métro M1 station Vieux-Port

La Clef Verte. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 18 chambres. De 90 € à 170 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (servi à la Caravelle de 7h à 11h. Service en chambre : 15 €). Sèche-cheveux, radio, station iPod et tablette tactile. Wifi gratuit. Restauration (restaurant La Caravelle. Room service, de 7h à 23h. Concerts de jazz réguliers).
Comme son nom l'indique, cet hôtel offre une vue magnifique sur le Vieux-Port et en toile de fond, la bonne mère. Le charme opère tout de suite avec une magnifique entrée sur le Vieux-Port avec un escalier en fer forgé, style 1900. Les chambres aussi ont leur cachet avec des petits volumes *cosy*, de grandes hauteurs de plafond, de belles fenêtres boisées en alcôves. Vous aurez en outre la possibilité d'aller vous restaurer ou écouter des concerts (les mercredis et vendredis soir de octobre à mars/avril) dans le bar-restaurant de la Caravelle, juste en dessous, toujours animé et très réputé. On adore le soin apporté à l'accueil, que ce soit les produits cosmétiques régionaux Marius Fabre dans les chambres ou encore une console de jeu mise à disposition pour les enfants et les grands enfants.

NOVOTEL LA VALENTINE
184, avenue de Saint-Menet (11e)
✆ 04 91 43 90 60
A50 vers Toulon, sortie La Penne

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 77 chambres. Chambre double de 69 € à 133 €. Petit déjeuner buffet : 15,50 € (city breakfast : 8,3). Parking inclus. 2 Chambres adaptées. (Téléphoner pour réserver selon vos besoins spécifiques). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.
Situé à mi-chemin entre Aubagne et le centre-ville de Marseille, le Novotel la Valentine est un hôtel 4 étoiles idéal pour le tourisme d'affaires mais également pour sa situation à proximité des grands axes en direction des sites touristiques du bord de mer. Autres atouts de l'hôtel : une très belle piscine extérieure avec jardin, un terrain de pétanque, une table de ping-pong, une aire de jeu pour les enfants et enfin un court de tennis. Le restaurant et le Novotel Café sont ouverts au public de 6h à minuit. Le Novotel La Valentine peut également assurer les séminaires, congrès et autres banquets. Un lieu de passage très agréable et abrité du bruit. L'accueil est aux petits soins. Consultez le site Internet de l'hôtel pour profiter de tarifs privilégiés !

HÔTEL EDMOND ROSTAND***
31, Rue Dragon (6e)
✆ 04 91 37 74 95
www.hoteledmondrostand.com
info@hoteledmondrostand.com
Métro M1 station Estrangin-Préfecture.

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 16 chambres. Chambre double de 61 € à 99 € ; chambre triple de 80 € à 127 €. Petit déjeuner buffet. American Express, Chèque Vacances. Chambres non accessibles aux PMR. Wifi gratuit. Café Edmond dans l'établissement proposant repas et boissons.
C'est dans une rue calme du quartier des Antiquaires que vous trouverez cet hôtel Logis de France à la façade discrète. Vous serez tout de suite séduits par sa modernité et sa chaleur. Les 16 chambres, réparties sur 4 étages, sont toutes climatisées, insonorisées, dotées d'un écran plat et d'un bureau. Un lieu idéal en plein centre de la ville pour partir à la découverte de la cité phocéenne.

KYRIAD PARADIS***
115-117, rue Paradis (6e)
✆ 04 96 10 06 10
Métro M1 Estrangin Préfecture.

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 36 chambres. De 68 € à 120 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 11 € (de 6h45 à 10h en semaine et jusqu'à 11h le week-end). Parking fermé : 12 € (pas à l'hôtel). Lits bébé. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Connexion Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.
Cet hôtel 3–étoiles situé dans le quartier de la préfecture – tout proche de Notre–Dame de la Garde et du Vieux-Port, au pied des boutiques de luxe et des antiquaires – a été entièrement rénové fin 2012. Du presque tout neuf donc ! Avec un confort appréciable : insonorisation, équipement complet (télé LCD, grand écran plat, wifi gratuit, téléphone, sèche-cheveux, coffre...). Détail subtil pour toutes les chambres, la fine literie et le mobilier de designer. La déco contemporaine, les équipements récents et la présence du veilleur de nuit font de cet établissement une valeur sûre. Accueil attentionné.

MAISON MONTGRAND
35, rue Montgrand (6e)
✆ 04 91 00 35 20
www.hotel-maison-montgrand.com
hotel@maison-montgrand.com
Métro M1 Estrangin-Préfecture ou Vieux-Port.

Ouvert toute l'année. 37 chambres (chambres classiques de 75 € à 165 € ; chambre supérieures de 90 € à 180 € ; chambres familiales de 105 € à 195 € (4 personnes) et chambre 6 personnes de 125 € à 215 €). Chambre simple ; chambre double ; studio / appartement. Petit déjeuner buffet : 12 € (formule express à 6 €). Parkings publics à proximité. Animaux acceptés (de petite taille. Supplément de 10€). Wifi gratuit. Tv satellite.
Ce petit boutique hôtel de charme de catégorie 3 étoiles dépend du magnifique établissement Maison Montgrand, situé de l'autre côté de la rue, où la réception vous accueillera. Le personnel fort sympathique est aux petits soins. Idéalement situé, ce lieu atypique s'est refait une beauté il y a peu. Vous aurez donc le choix de réserver une chambre double, triple ou familiale pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes (deux grands lits ou un grand lit et quatre petits). Les couleurs douces, agrémentées de touches acidulées, procurent une ambiance chaleureuse à ces petits nids douillets. Au-dessus des têtes de lits,

les lumières prennent racine dans les plafonds et créent un jeu de ligne et de graphisme, apportant de la vie à ces pièces intimistes. Bien équipées (télévision écran plat, accès internet gratuit, salle de bain avec douche), les chambres donnent soit sur une petite cour calme et agréable, soit côté rue, où les doubles vitrages sont là pour vous faire passer des nuits paisibles et réparatrices ! Une adresse recommandée par le Petit Futé.

LES BORDS DE MER****

NOUVEAU

52, Corniche Kennedy (7e)
✆ 04 13 94 34 00
www.lesbordsdemer.com/fr
reservations@lesbordsdemer.com
Bus 54, 80 ou 81 arrêt Catalans.

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 19 chambres. Chambre double de 180 € à 440 €. 1 chambre accessible PMR. Animaux acceptés 20 €/nuit. Wifi. Restauration. Spa. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Piscine chauffée sur le toit.

Voici le nouveau joyau de l'hôtellerie marseillaise, dressé face à l'immensité bleue de la Méditerranée et à quelques encablures seulement du vallon des Auffes et du centre-ville. Un hôtel reconnaissable à sa blancheur et à sa silhouette élancée de style Art déco. Les chambres immaculées et dans l'épure sont toutes ouvertes sur la mer, via de grandes baies vitrées. La vue est étourdissante et se réveiller avec ce panorama incroyable est désormais à votre portée. L'hôtel dispose de 2 piscines, l'une chauffée sur le toit et l'autre dans l'espace bien-être où vous profiterez d'un superbe spa minéral. Détente, confort absolu, raffinement, cet hôtel a tout pour un séjour parfait, y compris les plaisirs de la table qui fait notamment l'éloge des produits de la mer.

HÔTEL VERTIGO VIEUX-PORT

38, rue Fort-Notre-Dame (7e)
✆ 04 91 54 42 95
www.hotelvertigo.fr
contact@hotelvertigo.fr
Métro M1 Vieux-Port ou bus 55, 57, 60, 61, 80 et 81 Fort Notre-Dame.

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 76 lits. Chambre privée de 27,50 à 37,50 €/personne. Chambres à partager (2, 3, 4, 6 et 16 personnes) : de 16 à 33 €/personne. Petit déjeuner : 5 € (buffet à volonté de 7h à 10h). Lit bébé. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. 2 Chambres de 4 personnes sont accessibles aux fauteuils roulants ; pour réserver, appeler directement la réception ! Wifi gratuit. TV dans l'espace commun.

Une adresse originale faite pour celles et ceux prêts à cohabiter avec la jeunesse. Les tarifs sont raisonnables. Dans cet ensemble constitué autour d'une cour, vous pouvez séjourner soit dans le confort et le style auberge de jeunesse avec dortoirs, soit dans l'hôtellerie traditionnelle avec des chambres (double ou familiale) tout confort. Le petit déjeuner peut être servi et une cuisine commune équipée est mise à disposition, tout comme la cour intérieure et le bar. Possibilité de bagagerie. Wi-fi gratuit, une réception ouverte 24 h sur 24. Un concept jeune, cosy et branché, avec toujours le même principe : des espaces à partager, un coin cuisine pour tout le monde, des grandes tables pour la convivialité, les rencontres amicales. Idéalement placé, à deux pas du Vieux-Port, de la place Estienne-d'Orves et ses restaurants, de la très branchée rue Sainte. Autre adresse dans le quartier Saint-Charles.

ADAGIO MARSEILLE PRADO PLAGE

Ilôt Valbel
46, rue des Mousses (8e)
✆ 04 91 22 97 00
www.adagio-city.com
H6795@adagio-city.com
Bus 19 ou 83 arrêt Parc Borély.

Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Tv satellite. F1 de 70 € à 170 € la semaine. Appartements de 95 € à 200 € (pour 3 à 4 personnes). Petit déjeuner : 11 € (jus de fruits frais, viennoiseries). Animaux acceptés. Wifi. Parking.

Situé à mi-chemin entre la plage et le Palais des Congrès Marseille Chanot, cet Adagio est l'établissement idéal pour un séjour de vacances ou d'affaires. 89 studios et appartements avec terrasse ou balcon. Les plus : l'accueil, la situation, le parking et la piscine extérieure ! Le confort et la liberté pour un séjour sur mesure testé et recommandé par le Petit Futé.

HOTEL 96***

96, chemin de la Soude (9e)
✆ 04 91 71 90 22
www.hotel96.com
contact@hotel96.com
Bus 22 arrêt Morgiou Rosiers.

Ouvert toute l'année. Réception ouverte de 8h à 19h. 12 chambres (classiques, deluxes, junior suites et une suite). Chambre double à partir de 89 € ; suite à partir de 159 €. Petit déjeuner : 14 € (petit déjeuner gourmand servi dans la véranda ou sur la terrasse de 7h30 à 10h30 en semaine et de 8h à 10h30 le week-end). Parking inclus. Petit déjeuner à 8 € pour les enfants de -8 ans. Base ipod et mini bar, plateau de courtoisie. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Une chambre accessible aux PMR. Séminaires. Réceptions et mariages. Service de ménage. Restauration (service de livraison par un restaurant italien ou de petits bocaux à réchauffer). Tv satellite. Sauna. Piscine extérieure ouverte en saison estivale de 10h à 19h. Sauna 96 et massage en chambre sur réservation.

Ce 3 étoiles unique en son genre, situé au pied du parc des Calanques, allie modernité et tradition provençale. Imaginé par deux frère et sœur, Alice et William, l'idée était de transformer cette maison familiale du XIXe siècle en hôtel de charme de 12 chambres parmi lesquelles on trouve les ambiances Haute Couture, White room, Rétro, Mare nostrum, Bois & Fer ou les Marseillaises. Paisibles, spacieuses, design, mansardées ou avec une terrasse offrant une vue imprenable sur les collines, les chambres sont toutes équipées. Les toitures végétalisées apportent une fraîcheur naturelle en été. Nouveau, le *Sauna 96* et des massages en chambre. Une adresse vivement recommandée par le Petit Futé.

■ **BEST WESTERN HÔTEL DU MUCEM*****
22, rue Mazenod
✆ 04 91 93 13 13
www.hotel-mucem.com
reservation@hotel-mucem.com
Métro M2 ou Tramway T2 T3 station Joliette.

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 29 chambres. Chambre double de 80 € à 200 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 11 € (de 7h à 10h30. Formule express 5,50 €). Parking (accord tarifaire avec le parking public Joliette : 15 € par jour). Station iPod, coffre-fort. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. 2 chambres adaptées aux PMR. Animaux acceptés (de petite taille, avec supplément). Poste Internet. Wifi gratuit. Service de restauration en room-service uniquement. Distributeur de boissons au lobby de la réception. Station IPhone et iPod. Service d'E-conciergerie. Tv satellite.
Hôtel nouvelle génération de la marque internationale, ce Best Western est implanté dans un quartier en pleine évolution (Euromed) promu à un bel avenir urbanistique et touristique. Idéalement situé au centre du Marseille culturel, à mi-chemin entre le Fort Saint-Jean, le Mucem, le J1 et la salle de spectacle le Silo, ainsi que des centres commerciaux (Terrasses du Port, Voûtes de la Major, Docks Village), l'hôtel est desservi par les lignes de tramway et le métro (à 50 m), qui place le Vieux–Port à 5 minutes. Le stade Vélodrome et le Parc Chanot sont également accessibles facilement et directement avec le métro ! Dans un décor provençal aux tons modernistes, les 29 chambres sont climatisées et équipées du wi-fi, d'un coffre-fort, de stations d'accueil iPod et iPhone, offrant les meilleurs services et toute la technologie attendue d'un hôtel de cette catégorie haut de gamme.

Autres adresses : Best Western Hôtel Bonneveine Prado – Avenue Elsa Triolet (8ème) – ✆ 04 91 22 96 00 • Best Western Hôtel la Joliette : 49 Avenue Robert Schuman (2ème) – ✆ 04 96 11 49 49

■ **IBIS MARSEILLE EUROMÉDITERRANÉE*****
25, boulevard de Dunkerque
ZAC de la Joliette
✆ 04 91 99 25 20
H6190@accor.com
Tramway T2 T3 Euroméditerranée Gantès.

Ouvert toute l'année. Parking à proximité – Tarifs préférentiels. Accueil 24h/24 (service en-cas 24h/24). 192 chambres. Chambre double de 63 € à 109 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Offres promotionnelles sur le site internet. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration. Tv satellite. Accès tramway ou métro Joliette.
Cet hôtel Ibis de dernière génération, implanté dans un bâtiment contemporain, ne manque pas d'atouts. Une excellente situation dans un nouveau quartier, un hôtel récent avec notamment une très belle salle de petit déjeuner claire et spacieuse ainsi qu'une belle terrasse pour les beaux jours. Une décoration, épurée mais colorée et des chambres qui comptent toutes une salle de bain privative, un téléviseur et le wifi gratuit. Egalement une excellente literie ! L'hôtel dispose enfin d'un restaurant Pasta Pizza et d'un bar. Une adresse recommandée par le Petit Futé.

Chambres d'hôtes

■ **BED AND BREAKFEAST ROMAIN & PASCAL**
33, rue Falque (10e)
✆ 06 77 94 34 50
www.bnbromainpascal.com
contact@bnbromainpascal.com
Métro M1 et M2 station Castellane.
Clévacances (2 clés). Accueil de 12h30 à 22h. Préciser l'horaire d'arrivée 24h en avance. Se renseigner pour arrivée tardive après 22h. Lit supplémentaire. Parking (parking public à 200 m). Lit bébé : 15 € pour le séjour.Location à la semaine entre 460 et 565 €. Au mois entre 1250 et 1570 €. Prix similaire pour une ou deux personnes. 10 € supplémentaire par adulte par jour et 15 € de plus par enfant par jour. Séjour minimum de deux nuits (150 € en basse saison – 75 € la nuit supplémentaire, 170 € en haute saison – 85 € la nuit supplémentaire). CB non acceptée. Animaux acceptés (seulement les petits chiens). Service de ménage.
Bordelais d'origine mais Marseillais de cœur, Romain et Pascal vous proposent différents appartements de charme pour un séjour inoubliable à Marseille. Les appartements siéront parfaitement à des vacances oisives ou à un séjour d'affaires. La déco est soignée et tout le confort nécessaire est là. Grande pièce sur deux niveaux avec le coin lit au niveau supérieur et une cuisine américaine bien équipée. Salle de bains en faïence jaune avec baignoire et douche à l'italienne. Le tout en plein quartier des Antiquaires. Sur le site Internet, possibilité de visiter virtuellement le Loft ou l'appartement Indochine avant de faire votre choix.

■ **LA BASTIDE DE L'ÉTOILE**
329, chemin de Château-Gombert (13e)
✆ 04 91 07 11 67
www.bastide-etoile.com
contact@bastide-etoile.com
Métro ligne 1 descendre à La Rose puis bus numéro 5 arrêt Tastevin.

Ouvert toute l'année. Chambre simple de 75 € à 80 € ; chambre double de 89 € à 99 € ; chambre triple de 95 € à 115 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. American Express, Diners Club. Petits animaux acceptés. Wifi gratuit.
Au pied des collines de Pagnol, à proximité du Château Gombert, où, toute l'année, de nombreux rendez-vous culturels et cinématographiques sont organisés, cette bastide est proche de la Faculté Saint Jérôme. Les chambres d'hôtes vont de la simple à la quadruple. Toutes disposent d'une terrasse privative, d'un cabinet de toilette avec douche-lavabo-WC, d'un accès internet Wifi. Pour une nuit ou un séjour prolongé, l'endroit est plein de charme et donne un goût d'arrière-pays provençal alors que nous sommes encore dans le

XIII[e] arrondissement. Dans le parc, pour la détente, le repos, il y a aussi une grande terrasse, la piscine et l'ombre des platanes centenaires. Une certaine approche de Marseille côté garrigue.

■ **LA PETITE CALANQUE**
22, calanque de Saména (8[e])
✆ 06 12 03 18 43
www.lapetitecalanque.com
contact@lapetitecalanque.com
Bus 19 arrêt Madrague de Montredon.

Ouvert toute l'année. Accueil de 17h à 20h du lundi au vendredi et entre 18h à 20h le week-end. Départ avant 11h. 2 chambres d'hôtes et un studio. Basse saison : chambre double à partir de 75 € ; suite à partir de 90 €. Haute saison : chambre double à partir de 85 € ; suite à partir de 100 €. Petit déjeuner inclus. Studio loué à la semaine pour 2 personnes, de 350 € à 610 € selon la saison. CB non acceptée. Esprit Parc national. Wifi. Restauration (table d'hôte le vendredi soir : 30 € par personne). TV dans le salon. Plage et sport nautique à proximité.
Un vrai coin de paradis à deux pas de la calanque de Saména, au cœur des Calanques de Marseille.
Une adorable maison décorée avec goût, un extérieur rappelant les Antilles, alors même que l'on n'a pas quitté Marseille. Dans le jardin, une atmosphère bucolique et tropicale. A l'intérieur, une ambiance méridionale et une magnifique pièce à vivre décoration Art déco avec de hauts plafonds, des carrelages anciens et des objets chinés. Une chambre équipée, climatisée et dotée d'une salle de bain XIX[e]. Le studio, quant à lui est également climatisé et doté d'une kitchenette, d'un espace chambre (lit en 160 cm), une salle de bains et une terrasse privative. La maison propose une table d'hôtes le vendredi soir à tester absolument car le propriétaire est passé par de très belles tables marseillaises (les Trois Forts Sofitel Vieux-Port ou encore le Lauracée). La crique se trouve à 100 mètres, idéal pour admirer le coucher de soleil. Cet endroit est un havre de paix idéal pour une échappée le temps d'un week-end ou d'une semaine. Les randonneurs y trouveront également leur bonheur puisque des sentiers démarrent à quelques mètres de là. L'accueil est agréable et discret. Petit plus, on peut accéder au centre ville en bateau bus (pendant la saison estivale) direction le Vieux-Port, par la mer en 20 minutes, s'évitant ainsi les tracas de la circulation. En contournant le cap du Mont-Rose, on accède au petit port de Montredon, authentique et joli petit coin chéri des marseillais. Magnifique !

■ **LA PETITE MAISON À MARSEILLE**
56, rue Jean-Mermoz (8[e])
✆ 06 12 59 12 00
www.petitemaisonamarseille.com
petitemaisonamarseille@gmail.com
Métro ligne 2 station Périer.

100 €/nuit (pour une ou deux personnes), à partir de 2 nuits. Tarif spécial étudiant, se renseigner. A partir de 2 nuits 85 €. Chambre double. Petit déjeuner inclus (sans laitage, sans gluten et végétarien sur demande). CB non acceptée. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôte sur réservation : 25 € (sans gluten, laitages, et végétarien sur demande)).
La Petite Maison se situe dans l'arrondissement très prisé du 8[e]. Alix Arnaud vous accueille dans une unique chambre ensoleillée d'environ 15 m², joliment décorée. Vous bénéficierez de tout le confort, dans un style simple et raffiné, avec une salle de bains et une terrasse privative donnant sur un jardin. Calme absolu !

■ **VILLA D'ORIENT**
30, calanque de Saména (8e)
✆ 06 03 67 16 38
www.villadorient.com
contact@villadorient.com
Bus 19T Madrague de Montredon.

Accueil entre 17h et 20h, tous les jours sauf le dimanche de 18h à 20h. Chambres et studio à libérer avant 11h. 5 chambres (+ 1 studio (à la semaine, du samedi au samedi)). Studio / appartement de 350 € à 610 € la semaine. Haute saison : chambre double de 75 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Stationnement gratuit devant la Villa. Esprit Parc national. A deux pas de la mer, jardin.
A deux pas des eaux limpides de la calanque de Samena, la Villa d'Orient est une maison d'hôtes rare. Installée au cœur du Parc national des Calanques, elle semble au bout du monde alors qu'elle n'est qu'à 20 minutes du centre-ville de Marseille grâce à une ligne de bus directe ou, nec plus ultra, une navette bateau qui vous déposera au beau milieu du Vieux-Port de Marseille (en saison estivale). La maison d'hôtes comporte 4 chambres et 1 studio à la semaine. En bref, la Villa d'Orient cumule les bons points : un lieu unique, la mer à perte de vue, le calme, la fraîcheur d'un jardin exotique centenaire et la gentillesse du propriétaire. Certains studios ont une terrasse avec vue sur mer.

Sorties

Salons de thé

■ **BERNIE COFFEE & KITCHEN** NOUVEAU
7, place de Rome (6[e])
contact@berniecoffee.fr
Tram T3 arrêt Place-de-Rome
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h. Le samedi de 9h à 18h. Formule déjeuner sandwich/cake/tarte salée + 1 salade (7,50 €) ou 2 salades (9,80 €). Snacks entre 4,20 € et 9 € la grande salade.
Un tout nouveau café cosy et relax en plein centre-ville ? C'est la bonne initiative de jeunes entrepreneurs, désireux d'offrir un lieu de détente et de qualité. Les produits cuisinés sont exclusivement en provenance de circuits courts et bio. Beau choix de sandwichs généreux, sélections de cakes maison (banane, poire amande ou pomme caramel...). Un lieu moderne et confortable, avec connexion wifi et canapés, une petite bibliothèque à disposition au fond. Parfait pour une pause gourmande ou un déjeuner sur le pouce, idéal pour un café et pour consulter rapidement ses mails. Côté boissons chaudes, du café, du thé, déclinés en multiples façons, latte ou macchiato.

Bars, pubs

BAR DE LA MARINE
15, quai de Rive-Neuve (7e)
✆ 04 91 54 95 42
bardelamarine13@gmail.com
Métro M1 Vieux-Port
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 7h à 3h. Cocktails à partir de 9 €. Chèques non acceptés. Animations. Privatisation possible à partir de 50 personnes.
Fondé en 1929, le bar de la Marine est l'institution incontournable du Vieux-Port. Il fut notamment le décor choisi pour la fameuse partie de carte de Raimu. Autant dire que ce bar est inamovible dans l'affection des Marseillais. Aujourd'hui, le bar, idéalement placé, vous accueille du petit-déjeuner au dîner et bien plus tard encore. Différentes populations s'y croisent, des touristes aux amoureux de Pagnol, des fans de *Love Actually* (dont une scène y fut tournée) aux noctambules une fois la nuit tombée. Accueil toujours très sympa.

O'BEACH
Plage de la Pointe-Rouge
2, place Joseph-Vidal (8e)
✆ 07 71 81 57 35 – www.obeach.fr
Bus 19 arrêt Pointe Rouge.
Ouvert toute l'année de 11h à 23h (en hiver les horaires peuvent varier). Tapas entre de 7 € et 25 €.
Bar à tapas à la décoration soignée et surtout fameux pour sa vue imprenable sur la baie de la Pointe-Rouge ! Surplombant la plage, cet établissement est très fréquenté. La gentillesse et le professionnalisme de Nicolas Bouchikh et de son équipe vous mettront rapidement à l'aise. A la carte une très belle déclinaison de tapas espagnoles comme on les aime. A déguster sur fond musical (programmation à suivre sur la page Facebook de l'établissement). Vous pourrez également y aller en saison estivale, pour une glace à savourer les pieds dans le sable et les yeux rivés sur la grande bleue. Avec de grands classiques bien sûr : pêche ou fraise melba, banana split mais aussi d'autres plus originales telle que sa fameuse coupe feu d'artifice. Soirée Salsa le samedi soir. Une adresse sans prétention et sympa !

Discothèques

AU SON DES GUITARES
18, rue Corneille (1er)
✆ 04 91 33 11 47
Métro M1 Vieux-Port.
Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 23h à 5h. Entrée libre, sélection à l'entrée. Concerts (chaque jeudi, vendredi et samedi).
Le Son des Guitares, c'est encore et toujours le repère de la jeunesse branchée, qui aime y passer une heure voire plus, une coupe de champagne à la main pour écouter les chanteurs corses installés à quelques centimètres ou pour danser sur des morceaux de variété française ou internationale. Cette adresse de l'Opéra fut la scène historique du guitariste Etienne Patotte Bousquet. Ici, les réfugiés espagnols qui avait fuit le franquisme se retrouvaient le soir... au son des guitares catalanes, andalouses ou des chants corses. De nombreux rendez-vous sont donnés, consultez la page Facebook pour plus d'informations sur la programmation.

LE PALAIS DE LA MAJOR
2, place Albert-Londres (2e)
✆ 04 91 44 13 13
Métro M2 Joliette ou bus 92 arrêt La Major.
Parking Mucem à proximité.
Ouvert tous les soirs jusqu'à 5h du matin.
Rendez vous au cœur de l'un des quartiers chics de Marseille, entre la cathédrale de la Major et le Mucem. L'établissement est un bistrot chic qui sert une très bonne cuisine, il accueille aussi les fêtards tous les soirs de la semaine dans une ambiance tamisée au style baroque. Une adresse branchée pour savourer de magnifiques cocktails préparés avec soin par le barman et profiter d'un DJ set ou encore d'un live. Vous pouvez consulter la programmation musicale sur la page facebook et l'appli pour smartphone Palais de la Major. Une adresse *trendy* et festive ! Attention, tenue correcte exigée et réservation de table fortement recommandée !

LE TROLLEYBUS
24, quai de Rive-Neuve (7e)
✆ 04 91 54 30 45
www.letrolley.com
Métro M1 Vieux-Port.
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 0h à 6h. Parking Place aux Huiles. Entrée : 10 € + une consommation. Privatisation possible (pour évènements privés ou d'entreprises).
Situé sur le Vieux–Port, le Trolleybus est une institution à Marseille. Connue pour faire la fête jusqu'au petit matin, l'adresse s'est refait une jeunesse ! Dans le long « couloir » voûté aux pierres apparentes, ancien arsenal des galères, trois salles, trois ambiances : le dancing de la Dame Noir (électro), le Whisky bar (musique *mainstream*), la Marquise Rive Neuve (pour les trentenaires) et ses cocktails fumants ! Les salles sont bien remplies du jeudi au samedi soir aux environs de 2h. Un terrain de pétanque pour les fans du jeu de boule marseillais et des possibilités de privatisation pour vos évènements sauf les jeudis, vendredis et samedis. Une adresse a découvrir ou à re-découvrir !

Emplettes

LES BAUX PROVENCAUX
2, place Gabriel-Péri (1er)
✆ 04 91 91 71 25
lesbaux@orange.fr
Métro M1 Vieux-Port.
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h à 17h.
La famille Chabaud, propriétaire des lieux, a fait ses premières armes sur les marchés de la région avant d'ouvrir une première boutique aux Baux-de-Provence. Leur boutique marseillaise voit le jour en 2001. Savons de Marseille, linge de maison, pastis et gourmandises provençales, poteries, lavande... Toutes les spécialités de la région sont là sous vos yeux, idéalement situé en retrait du Vieux-Port et juste à la sortie du métro.

■ **LE MARSEILLAIS**
8, quai Rive-Neuve (1er) ✆ 04 91 33 22 10
www.lemarseillais.com
Vieux-Port.
Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h30 à 19h30.
La *fashion made in Marseille* est née en 1998. La marque Le Marseillais propose une gamme variée de produits affublés d'un reconnaissable marin (les mains dans les poches) ou du chiffre 13. Vêtements en bleu de chine, coton, lin, des sacs matelot en toile de voile recyclée, des serviettes de plage, des tabliers de cuisine, des accessoires (porte-clés, portefeuilles, porte-cartes, trousses, mugs) et même des sandales basques, espadrilles estampillées Le Marseillais, tout y est ! Impossible de ne pas craquer pour les débardeurs «Plage des Prophètes», les tee-shirts de l'Estaque, les célèbres vareuses et autres cabans et sweat-shirts. Nouveauté, une gamme de vêtements de naissance. Des vêtements agréables pour un très bon rapport qualité-prix. Notez également l'adresse de Mazargues qui propose des fins de série pour des prix encore plus doux. Le Marseillais, une marque à adopter !

◗ **Autres adresses :** 3, rue Adolphe Thiers – Cassis ✆ 06 76 54 80 35 • 36, avenue de Mazargues (8e) ✆ 04 91 49 18 40 boutique de Mazargues ouverte le jeudi – vendredi – samedi 10h/13h – 14h30/19h.

■ **SAVONNERIE FER À CHEVAL**
66, chemin de Sainte-Marthe ✆ 04 91 10 30 80
www.savon-de-marseille.com
contact@ncdsm.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Et sur réservation pour les groupes. Se reporter au site internet de la savonnerie pour connaitre les horaires proposés pendant les vacances scolaires. À 15 min du Vieux Port et de la gare Saint Charles, 5 min de l'A7 sortie 34-35, Bus 31-33 arrêt Sainte Marthe Bougie. Parking gratuit à l'intérieur de la savonnerie.
Avec son nom porte-bonheur, le Fer à Cheval, ne pouvait que connaître le succès ! En effet, cette institution, fondée en 1856, est aujourd'hui la plus ancienne savonnerie de Marseille à perpétuer la fabrication de l'authentique savon de Marseille selon une recette ancestrale transmise par les générations de maîtres-savonniers qui s'y succèdent. Souvent copié, jamais égalé, le savon de Marseille n'a pas d'appellation contrôlée, et l'on ne compte plus le nombre de fabricants peu scrupuleux qui arborent le nom sans en posséder le tiers des propriétés. En attendant un label IGP, laissez tomber les ersatz et optez pour les savons du Fer à Cheval. Fabriqués exclusivement avec des huiles végétales, sans aucun ajout de parfum, colorant, conservateur, ils font partie du patrimoine vivant de la ville. La saponification se fait dans de vieux chaudrons de manière traditionnelle. Un véritable héritage culturel labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant et détenteur du label Qualité Tourisme. La savonnerie se visite tous les mercredis gratuitement à 14h. Vous trouverez également une boutique sur place ou vous pouvez commander tous vos produits (savons de Marseille, savons liquides, produits pour la maison, coffrets cadeaux…) sur le site Internet de la marque.

■ **PLACE DES HUILES**
28, place des Huiles (1er)
✆ 04 91 33 22 23
www.placedeshuiles.com
fred@placedeshuiles.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.
La boutique Place des Huiles propose les plus belles huiles d'olive de Provence et le meilleur du savon de Marseille ! Côté huiles d'olive, une sélection d'une vingtaine d'huiles de qualité : AOP Vallée des Baux, AOP Aix-en-Provence ou AOC Provence (19 huiles différentes produites par 6 oliverons et moulin) à déguster sur place ! Découvrez la richesse aromatique des fruités verts, noirs ou mûrs pour accompagner et souligner vos plats.
Côté savons de Marseille, la maison est le premier distributeur officiel de l'UPSM : l'Union des Professionnels du Savon de Marseille, un gage de sérieux en espérant pour 2017, le label IGP (indications géographiques protégées) tant attendu, avec les 4 marques historiques : Marius Fabre, Fer à Cheval, Savonnerie du Midi et le Sérail. Attention, le véritable savon de Marseille est sans colorant et sans parfum, ce qui lui garantit d'être hypoallergénique et hydratant. N'hésitez pas à consulter le site Internet et la boutique en ligne.

■ **LA BOUTIQUE MARCEL PAGNOL**
15, rue Caisserie (2e)
✆ 04 91 90 90 90
www.marcel-pagnol.com/boutique/fr/
commande@marcel-pagnol.com
Métro M1 Vieux-Port.
Ouvert le lundi de 14h à 19h et du mardi au dimanche de 10h à 19h. Objets de collection, Livres, Affiches de films. Trilogie DVD.
C'est dans l'idée de moderniser l'image et de sauvegarder le patrimoine du grand cinéaste et écrivain Marcel Pagnol que ses deux petits-fils, Nicolas et Louis-Laurent, très bien épaulés par François David, ont lancé ce projet ambitieux. Dans la jolie boutique, première du nom, située au pied du quartier du Panier, vous trouverez des livres, livres-audio, DVD, bandes dessinées, affiches ou encore le manuscrit original intégral de la *Gloire de mon père* (seulement 1 800 exemplaires). Les amoureux de Pagnol seront comblés Un bel hommage à la culture provençale et au patrimoine familial de cet immense écrivain du XXe siècle. Enfin, précipitez-vous pour vous offrir le tee-shirt estampillé de la célèbre tirade « Tu me fends le cœur », magnifique !

■ **LES TOILES DU LARGE**
36, quai de la Tourette (2e)
✆ 04 88 39 26 96
lestoilesdularge.com
Métro M2 Joliette.
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.
Une adresse atypique aux Voûtes de la Major : les Toiles du Large. Initialement installées à La Ciotat, les Toiles du Large s'amarrent également à Marseille et forcément face à la mer ! Anne et Stéphane Couderc, déjà repérés dans l'émission *Thalassa*, réalisent des sacs à partir de vieilles toiles de bâteaux. Les toiles recyclées sont déclinées en sacs, accessoires, objets de décoration... Une adresse qui monte qui monte !

Panier gourmand

■ **Ô SORBET D'AMOUR**
2, Place Gabriel Péri (1er)
✆ 04 91 44 70 22
http://osorbetdamour.fr/
marseille@osorbetdamour.com
Métro M1 Vieux-Port.
Ouvert tous les jours de 8h à 23h30. En cornet ou pot : 1 boule 3,50 €, 2 boules 5 €, 3 boules 6,50 €. Granité 4 €. Crêpe ou gaufre garnie 5 €.
A deux pas du Vieux-Port et de son ombrelle, une oasis de fraîcheur vous accueille dans un décor acidulé à souhait, avec une jolie petite terrasse en retrait de la circulation. A l'intérieur, Ô sorbet d'amour vous présente sa gamme de glaces artisanales et le choix s'annoncera cornélien tant les parfums mettent l'eau à la bouche. Miel-pignons de pin, calissons, cannelé, érable, macadamia ou encore goyave, litchi ou mojito pour les sorbets les plus originaux. Nul doute que vous y trouverez de quoi faire une belle petite pause dans votre journée de visite.

■ **PLAUCHUT**
168, la Canebière (1er)
✆ 04 91 48 06 67
www.plauchut.com
contact@plauchut.com
Métro M1 Réformés-Canebière
Ouvert du mardi au dimanche de 8h à 20h (19h le dimanche). Fermé le lundi.
Confiserie, chocolaterie, biscuiterie, pâtisserie... On aime le charme désuet de cette maison plus que centenaire. L'arrière-salle de la pâtisserie est réservée à la dégustation sur place. Bienvenue dans un salon de thé hors-du-temps. Son décor de moulures et de tableaux nous replonge dans l'âge d'or de la Canebière. A la carte, une dizaine de thés, un délicieux chocolat chaud, des croquets marseillais, des navettes, des mounas et des calissons pour des goûters inoubliables. Mais aussi des glaces aux œufs et lait frais, des sorbets aux pulpes de fruits frais, des chocolats au pur beurre de cacao ! Tout est fait maison, de manière traditionnelle et depuis 2017 uniquement à partir de farine bio ! A découvrir ou à redécouvrir !

■ **LES NAVETTES DES ACCOULES**
68, rue Caisserie (2e)
✆ 04 91 90 99 42
www.les-navettes-des-accoules.fr
contact@les-navettes-des-accoules.fr
Métro M1 Vieux-Port
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 10h à 18h.
Ici on célèbre le fameux biscuit marseillais, la navette ! Pour commencer, levez-vous de bonne heure et allez faire l'ouverture de la boutique de José Orsoni au Panier au pied de la place de Lenche. Tous les matins aux alentours de 9h30, José accompagné de Valérie, Caroline et Nadine ouvrent la boutique. José Orsoni, une figure emblématique de la ville est un bon vivant, ses amis disent même de lui qu'il est un « navettologue » ! Pour autant ne passez pas à côté des macarons, des canistrelli, des croquants aux amandes et autres

cuccioles, le péché mignon du Petit Futé. Concernant les navettes, sachez qu'elles peuvent se conserver durant une année dans une boîte en fer. Faites des réserves et posez-vous ensuite à la terrasse d'un bistrot du Vieux-Port pour déguster ces délices accompagnés d'un café en contemplant le port et la Bonne Mère qui veille sur la ville ! Magique !

PANISSES ET CHICHIS – CHEZ FREDDY

L'Estaque Plage (16e)
✆ 07 50 90 54 79
Bus 35 ou 95 arrêt Estaque Port. En haute-saison, navette maritime du Vieux-Port.
Fermé en mars. Ouvert d'avril à fin juin de 14h à 20h et de 14h à minuit en juillet et août. De 14h à 20h30 en septembre. A partir d'octobre le mercredi et les week-ends.
Inutile de penser passer à l'Estaque sans déguster une des spécialités du quartier ! Les panisses, ces petites galettes de pois chiche frites qui se dégustent sans modération, sont un *must* pour tout véritable apéro marseillais qui se respecte. Indispensables ! Dans ce quartier de Marseille, elles ont la réputation d'être les meilleures du monde et certains n'hésitent pas à traverser la ville pour s'en procurer. Attention, la boutique est plus souvent ouverte en été qu'en hiver. Lors de vos balades sur le petit port, en soirée, goûtez également aux chichis, ces beignets au sucre à l'incomparable saveur. Une vraie note gourmande et typique à votre balade.

DROMEL AINÉ

19, avenue du Prado (6e)
✆ 04 91 54 01 91
www.dromel-aine.com
contact@dromel-aine.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.
La Maison Dromel Ainé, fondée en 1760, est l'une des plus anciennes confiseries chocolateries marseillaises. Une véritable institution devenue incontournable pour les fêtes et à Pâques mais pas seulement. La famille Dromel s'installe rue de Rome près du Vieux-Port afin d'assurer la commercialisation des denrées importées des colonies. Aujourd'hui, l'enseigne qui trône au début de l'avenue du Prado à deux pas de la place Castellane est devenue une adresse incontournable de la ville. La spécialité de la maison : l'or noir, le chocolat ! Car Dromel Ainé, c'est avant tout un chocolatier confiseur de renom, qui fait la fierté de Marseille. Les fèves de cacao sont sélectionnées pour leur caractère et leur saveur. D'afrique, d'Amérique du sud ou d'ailleurs, elles sont ensuites transformées en chocolats fins garantis « pur beurre de cacao ». Vous trouvez aussi des cafés torréfiés sur place, des thés venus du monde entier, mais aussi les marrons glacés de chez Corsiglia, les fameuses Marseillottes, des fruits confits, des nougats, des calissons, des dragées et autres navettes marseillaises. Un véritable temple de la gourmandise dans la plus grande tradition provençale !

L'IBÉRIC GOURMET – ÉPICERIE FINE

86, boulevard Baille (6e)
✆ 04 88 10 59 68
emilio.perales@wanadoo.fr
Métro M1 Baille
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 16h à 19h30. Ouvert le dimanche matin de 9h30 à 13h. Belles assiettes composées de fromage et de charcuterie pour 4 pers à 27 €.
Emilio Perales vous propose le meilleur de l'Espagne : le jambon ibérique, un jambon cru traditionnel obtenu à partir de porcs noirs de race protégée, à ne pas confondre avec le jambon serrano, obtenu à partir de porc blanc. Du Jamón de Teruel de la maison Casa Vieja mais également du chorizo, lomo, fuet. Des fromages avec le Manchego Miguel Maese, dénomination d'origine ou encore le Queso Tetilla, fromage traditionnel de Galice. L'Ibéric Gourmet recèle de nombreux autres produits de qualité, des vins, des confiseries, des conserves à découvrir. La maison propose également paella et fideua ainsi que sa rôtisserie de poulets fermier. Une adresse vivement recommandée par le Petit Futé !

PÂTISSERIE MARROU

15, Place Castellane (6e)
✆ 04 91 78 17 68
marroutraiteur@free.fr
Métro M1 M2 Castellane. Prendre la sortie Baille.
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30. Ouvert dimanche et jours fériés de 9h à 13h..Autre adresse : 370, avenue du Prado.
Marrou c'est un célèbre traiteur mais aussi une pâtisserie. Depuis peu, un nouveau laboratoire de 250 m² au cours Gouffé avec une équipe de 9 pâtissiers assure la réalisation des fameuses pâtisseries fines de la maison. La boutique de Castellane est dédiée exclusivement aux gâteaux, chocolats, marrons glacés, et sans oublier les gâteaux des rois, parmi les meilleurs de la ville. Pendant la période de Noël, bon nombre de Marseillais viennent y commander leurs bûches. Excellentes ! Mais vous pouvez y aller aussi toute l'année pour les macarons, les calissons, les gâteaux au chocolat dont le fameux Trianon, les mignardises et toutes les spécialités marseillaises telles que les navettes, fruits confits, nougats ou croquants…

FIORENTINA

35, rue d'Endoume (7e)
✆ 04 91 55 53 06
www.chezfiorentina.com
contact@chezfiorentina.com
Bus 54 ou 81 arrêt Saint-Victor
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 20h ; le dimanche de 9h à 13h et de 16h à 19h. Traiteur – Réception – Mariage – Livraison. Restauration du lundi au samedi le midi dégustation des produits du magasin.
A deux pas de l'Abbaye Saint-Victor, la célèbre épicerie italienne Fiorentina a fait peau neuve il y a deux ans, en profitant pour élargir sa gamme avec encore plus de produits venus de l'autre côté des Alpes… La maison propose encore et toujours le meilleur de l'Italie, toutes régions confondues, en commençant par un vaste choix de pâtes et ravioli frais, sans oublier les alcools, les antipasti, la charcuterie, l'huile d'olive, les fromages et les pâtisseries. Pour la pause déjeuner, dégustez un délicieux sandwich et un dessert à l'italienne. Une adresse incontournable dans le quartier d'Endoume et toujours vivement recommandée par le Petit Futé !

LE FOUR DES NAVETTES
136, rue Sainte (7e)
✆ 04 91 33 32 12
www.fourdesnavettes.com
contact@fourdesnavettes.com
Bus 55 arrêt Sainte-Petit Chantier
Ouvert du lundi au samedi de 7h à 20h ; le dimanche de 9h à 13h et de 15h à 19h30. Ouvert le dimanche.
Fondée en 1781, la plus ancienne boulangerie de Marseille prépare depuis plus de deux siècles les célèbres navettes marseillaises dont la recette est toujours secrète. On peut les acheter à la pièce, en sachet ou en boîte métallisée pour mieux les conserver. Monsieur Aveyrous, l'un des premiers propriétaires de la boulangerie, donna à ces biscuits ses lettres de noblesse et cette forme originale qui rappelle la frêle embarcation qui mena les Saintes-Maries sur la côte marseillaise. Elles sentent bon la fleur d'oranger, se gardent très longtemps à l'abri de l'humidité et retrouvent un peu de leurs moelleux après un bref passage au micro-ondes. Les navettes sont bénies lors de la procession de la Chandeleur ! Sachez qu'une nouvelle adresse a ouvert ses portes au Village des Docks à la Joliette (face aux Terrasses du Port).

Autre adresse : Le Village des Docks – La Joliette (2e)

Vins et alcools

LA CAVE DE LA JOLIETTE
Village des Docks
10, place de la Joliette (2e)
✆ 04 91 45 26 44
www.cavelajoliette.fr
info@cavelajoliette.fr
Métro M2 ou tramway T2 T3 Joliette.
Ouvert 7j/7 de 10h à 19h45.
Direction le village des Docks à la rencontre d'Alexandre Pichon. Un jeune caviste doté d'une gentillesse et d'un professionnalisme à toute épreuve, qui a participé au dernier concours de meilleur caviste organisé en 2016 par le syndicat des cavistes de France, et pour lequel il est arrivé en demi-finale ! Alexandre sélectionne pour vous, les meilleurs crus de notre beau pays et d'ailleurs. Il privilégie les vins de petits producteurs à des prix abordables, mais propose également quelques raretés, très prisées. Côté champagnes, une sélection stratosphérique, du petit producteur jusqu'aux grands crus (Champagne Henri Abelé, Billecart-Salmon) en passant par un excellentissime Charles Heidsieck, testé et approuvé par le Petit Futé. Enfin, il propose aussi une très belle sélection de spiritueux et notamment environ 70 références de rhums, une cinquantaine de whiskies. Et nouveauté 2017 sa sélection d'une quarantenaire de références de bières ! Autre bon point, de cette boutique : elle est ouverte 7j/7 de 10h à 19h45.

CRISTAL LIMIÑANA
99, boulevard Jeanne-d'Arc (5e)
✆ 04 91 47 66 72
www.cristal-liminana.com
infos@cristal-liminana.com
Métro M1 ou tramway T2 La Blancarde.
La boutique est ouverte du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.Visite : 1h30. Visite commentée en anglais, espagnol et portugais.
La célèbre maison marseillaise Cristal Liminana est l'une des dernières usines à faire du Pastis de Marseille et de l'anisette. Une démarche familiale et une entreprise à taille humaine que nous vous recommandons vivement de visiter. Dans l'usine en forme de bateau, installée tout près de la gare de la Blancarde, sur le boulevard Jeanne-d'Arc donc en ville, assez rare pour le souligner, Maristella Vasserot-Liminana, fille de Noëlle Vasserot-Liminana, vous contera comment l'aventure a démarré en 1884. L'arrière grand-père quitte le port d'Alicante en Espagne, direction l'Algérie où il fait prospérer une petite entreprise d'anisette. Puis en 1962 avec l'indépendance de l'Algérie, l'entreprise familiale s'installe naturellement à Marseille. Aujourd'hui la maison Cristal Liminana est toujours présente grâce à la petite fille et l'arrière petite-fille qui ont su adapter les outils de production tout en maintenant un effectif humain et faire prospérer ainsi une entreprise exemplaire ! Elle vendent aujourd'hui plus de 2 millions de bouteilles par an. Les grands classiques de la maison : le Pastis Un Marseillais, l'anisette Cristal Anis et une déclinaison de boissons sans alcool, mais aussi de fameuses liqueurs, le Cap Corse impérial ou encore une vodka à base de blé français, une vodka marseillaise en somme. Et bientôt un rhum ! Des boissons fabriquées dans une usine en plein Marseille avec des produits 100 % *made in France*. Passez par la boutique et prenez rendez-vous pour visiter l'usine, un très bon moment qui vaut le détour !

FIETJE
36, rue des Frères-Barthélémy (6e)
✆ 04 91 58 81 62
www.fietje.fr
cave.fietje@gmail.com
Métro M2, Notre-Dame-du-Mont
Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 13h et de 15h30 à 19h30 pour la cave à bière et de 18h à minuit pour le bar.
Fietje, comme le bruit émis par l'expulsion de gaz carbonique au moment de l'ouverture d'une bouteille de bière ! C'est Vanessa, la propriétaire des lieux qui nous l'explique. Vanessa est d'origine belge, amoureuse de cette boisson apparue il y a près de 10 000 ans en Mésopotamie ! Fietje c'est surtout une cave à bière avec plus de 300 références. Dans sa boutique vous trouverez presque exclusivement des bières artisanales, de toutes les couleurs (rousses, blondes, brunes, banches...) et de toutes les régions de France et d'ailleurs : Sulauze, Minotte, Garrigues, O'Clock, bières internationales Trou du Diable, Tiny Rebel, et bien sûr de nombreuses bières belges comme l'Orval, Taras Boulba. Le *must* pour les amateurs de bières ! Quelques perles rares notamment dans le style Gueuze, pas mal d'IPA également (India Pale Ale). C'est un style qui existe depuis un moment mais qui en France n'était pas répandu. Belle collection de verres à la vente. Location de tireuses pour toutes vos soirées animées. Des dégustations sont régulièrement organisées sur différents thèmes (bières/fromages, initiation, IPA…). Pour déguster la bière de Fietje le soir une autre adresse : Fietje le Bar au 143, rue Sainte.

Dans les environs

Allauch

MAISON DU TOURISME LOUIS ARDISSONE

Place Frédéric Mistral
✆ 04 91 10 49 20
www.tourisme.allauch.com
ot.allauch@visitprovence.com

Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Haute saison : de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Point de vente billetterie de la ville.

A 11 kilomètres de Marseille, une escapade à Allauch (prononcez allo !) s'impose. Vous y découvrirez un haut lieu du pittoresque provençal : un village typique, particulièrement protégé. Labellisée « Tourisme & Handicap », la Maison du Tourisme est installée dans un site exceptionnel. Les agents d'accueil vous conseillent chaleureusement. Quelle que soit votre attente : hébergement, patrimoine, histoire, tables gourmandes, parcours culturels, spirituels, sportifs ou simples balades nature au pays des cigales et des moulins à vent, vous passerez une halte charmante. Ne ratez pas les collines de Pagnol, l'esplanade des Moulins, la Poterne, Notre-Dame-du-Château, la Bastide de Fontvieille, l'église Saint-Sébastien, le Vieux Bassin, le théâtre de Nature, le musée d'Art Sacré.… Entre centre ancien et ville shopping, artisanat, traditions de pays et bonnes agapes, on vous guidera judicieusement dans vos choix et vous repartirez avec un programme personnalisé. Une importante documentation sur les « choses » à voir et à faire vous accompagnera. Tout au long de l'année, de nombreuses manifestations rythment la vie de la commune : fêtes traditionnelles (fêtes de l'Octave de Notre-Dame-du-Château), expositions de peinture ou de photos (biennale d'art contemporain d'Allauch), foires et marchés à thème… randonnées théâtrales : « Le Schpountz », crèche provençale, journée de l'âne, etc. Autant d'événements qui participent à la renommée du village. La Provence comme on l'aime.

MUSÉE D'ALLAUCH

Place Bellot
Ancien Hôtel-de-Ville
✆ 04 91 10 49 00
http://musee.allauch.com
musee@allauch.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Adulte : 3 €. Tarif réduit : 1,50 € Tarif de groupe : 1,50 € Gratuit : jeunes de moins de 18 ans, RMI, demandeurs d'emploi, personnes handicapées. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (le samedi et le dimanche, selon la programmation, à 15h ; en semaine sur rendez-vous, réservation 15 jours à l'avance). Entrée libre.

Comme d'autres musées associés, celui de Sisteron ou de Bagnoles-sur-Cèze, par exemple, le musée d'Allauch propose une approche thématique originale : l'art sacré régional, les rites et coutumes du monde religieux. L'essentiel de ses collections vient de vestiges du patrimoine allaudien, issus notamment de nombreuses chapelles qui ont aujourd'hui disparu. Allauch fut une seigneurie ecclésiastique importante durant sept siècles et recèle de singuliers trésors, ainsi cette savoureuse et touchante collection d'ex votos locaux. Une seconde salle consacrée à l'historique du village provençal et, enfin, la salle du rez-de-chaussée qui accueille les expositions temporaires, grâce aux fonds cédés ou prêtés à la commune. Dernièrement, les choix bien avisés (l'art pictural des aborigènes d'Australie ou l'influence des ex votos du Mexique populaire sur ses artistes modernes) apportent une brillante idée de l'âme curieuse d'Allauch, petit village pittoresque à visiter absolument !

COTÉ SUD HÔTEL ET RESIDENCES***

Parc de Carvelan
657, avenue Marcel-Pagnol
✆ 04 91 95 14 00
www.residence-allauch.com/
allauch@cotesud-hotelsresidences.fr

Ouvert toute l'année. Accueil de 8h à 20h du lundi au samedi et de 8h à 18h le dimanche. Borne automate 24/24h pour les arrivées tardives. 24 chambres. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking inclus. Location appartement T2 : nuitée pour 2 personnes de 87 à 99 €. De 105 à 125 € pour 3-4 personnes. A la semaine, de 505 à 699 € selon le nombre de personnes. Sur une base de 2 mois minimum, séjour en studio à partir de 693 € par mois, T2 à partir de 950 € par mois, T2 Carlevan à partir de 1050 € par mois et T3 à partir de 1100€ par mois. Label Tourisme & Handicap. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Kitchenette pour les studios et appartements. Tv satellite. Animations. Excursions.

Fort de sa 3e Etoile, cet hôtel résidence séduit déjà par sa situation privilégiée dans un écrin de verdure, la proximité du golf d'Allauch, le calme de la pinède avec le château en toile de fond. Les appartements (16 T2 et 35 studios) sont bien adaptés aux séjours d'une clientèle de type classe affaires, chercheurs ou même étudiants qui souhaitent se poser à la périphérie de la ville pour un temps plus ou moins prolongé. Des meublés avec terrasse privative, kitchenette équipée et ménage hebdomadaire assuré. Côté équipement, le desk fonctionnel et les services bureautiques gratuits facilitent l'installation temporaire (Internet illimité, téléphone direct) auquel s'ajoutent le téléviseur écran plat, LCD et lecteur DVD. Les 24 chambres doubles de l'hôtel sont également équipées avec accès Internet, climatisation terrasse privative et vue sur la colline. Un accueil spécifique est réservé aux familles et couples avec des forfaits et formules sport proposés à la carte, des circuits randonnées à thèmes, un parcours golf mais aussi un univers spa original (Cinq mondes), un centre « Carré de soi » Carita en accès prioritaire, ainsi qu'un accompagnement coaching, séances kinésis ou Powerplate... Une certaine façon d'aborder Marseille pour ceux qui le désirent également puisque la cité phocéenne ne se trouve qu'à une dizaine de minutes en voiture.

Autre adresse : Côté Sud à la Bouilladisse et à Peypin

Musée de l'Aviation

Le Petit Futé vous invite à découvrir le monde fascinant de l'aéronautique et d'aller visiter le musée de l'Aviation à Saint-Victoret. Situé dans le centre de cette petite ville mitoyenne de Marignane, ici pas de Bonne Mère, pas de Sainte-Victoire, pas de plage mais un musée de l'aviation à découvrir absolument ! Tout d'abord, le musée municipal de l'Aviation de Saint-Victoret ouvert en 2004 a été rénové et agrandi en 2016 et il est animé par une équipe d'une trentaine de bénévoles, et notamment d'anciens professionnels de l'aviation (ancien pilotes, techniciens d'Airbus) qui n'ont de cesse d'améliorer et d'enrichir une collection unique en France. Ce sont eux qui commentent toutes les visites, que vous soyez seul ou en groupe et ils sont absolument passionnants. Dans le grand hall d'exposition de ce magnifique hangar lumineux vous pourrez admirer une trentaine d'objets volants, anciens et récents, du parachute au parapente et au planeur, jusqu'aux hélicoptères en passant par des avions de combat et notamment le Mirage III utilisé à la fin des années 60 comme simulateur de vol dans le cadre du programme Concorde. Les enfants peuvent d'ailleurs monter dans la cabine d'un canadair. Egalement, pour les plus férus, des moteurs et autres turbines, réacteurs et instruments de bord jusqu'aux mannequins grandeur nature en tenues aéronautiques à travers les époques. Enfin une salle de projection où vous vous installerez dans de véritables sièges de Boeing 777 de la compagnie Air France pour visionner des films. Et pour finir, à l'étage une collection unique de plus de 5 000 maquettes, un joyau de collectionneur que de nombreux musées souhaiteraient obtenir. Ce musée fait briller les yeux des enfants comme des grands ! L'effet est garanti !

MARTIGUES ★★

Née de la réunion de trois localités : Jonquières, Brescon et Ferrières, Martigues – petite ville de pêcheurs située au bord de l'étang de Berre – porte comme un gant son surnom de « Venise provençale ». Elle le doit notamment à l'entrelacement de canaux enjambés par des ponts bleus qui vous transportent en quelques pas dans le calme de son île poétique. Haut lieu de la vie martégale, le Miroir aux oiseaux, quartier magique à inspirer les plus grands peintres. Delacroix, Corot, Guigou, Ziem, Picabia et Dufy ont puisé une inspiration sans fin dans ses ruelles étroites aux maisons colorées. Dans cette petite île magique, chaque porte, chaque façade se détaille et s'offre à votre émerveillement. Sur la place Comtale, ne manquez pas le palais du même nom, rare exemple de l'architecture civile médiévale en Provence, mais aussi la maison en chapeau de gendarme avec son pignon caractéristique et son balcon en fer forgé, ou encore les maisons cossues du XIX^{e} siècle aux numéros 1, 12 et 14, rue Lamartine, aux façades aux croisées à meneaux. Au rayon festivité, fête de la mer et de la Saint-Pierre, joutes nautiques et Sardinades rythment la vie martégale.

Le couvert

LE DIPLOMATE
10, cours du 4-Septembre
✆ 04 42 07 00 15
Restauration uniquement le midi sauf dimanche. Restauration le soir en juillet et août, sauf dimanche. Ouvert tous les jours de 6h30 à 21h30. Menus de 13 € à 16 € (entrée + plat du jour + dessert). Carte : 14 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 10 €. Chèque Restaurant. Terrasse.
Le Diplomate, c'est le bar-tabac du centre-ville, mais « n'ayez pas peur », nous a-t-on dit, « car on y mange très bien ; tout est bon ! » La terrasse ensoleillée, dans une zone piétonne, se remplit des habitués pour un déjeuner simple et savoureux. Le menu de la semaine est affiché à l'entrée de l'établissement (1/2 coquelet rôti et petits pois à la française comme plat du jour lors de notre visite), et pour ceux qui veulent y déroger, de copieux burgers, composés de deux hachés bouchère, viendront rassasier les gros appétits. A la carte également : entrecôte de bœuf grillée ou en sauce, escalope de veau panée ou à la parmesane, magret de canard ou parillade de la mer (encornets, calamars, seiches, etc.). Les desserts maison, comme un gourmand tiramisu Nutella cookies, viennent terminer un moment sympathique, à l'image de l'accueil qui nous a été réservé.

LE GARAGE
20, avenue Frédéric-Mistral
✆ 04 42 44 09 51
www.restaurantmartigues.com
contact@restaurantmartigues.com
Gluten-free friendly. Ouvert du mardi au samedi. Menus de 37 € à 49 €. Formule du midi : 27 € (prélude, entrée, plat, dessert).
Un conseil : si vous voulez avoir la chance de goûter à la cuisine de Fabien Morreale, pensez à réserver. Le Garage est souvent bondé… Il faut dire que la notoriété du chef n'est plus à faire. Après un détour par Sydney, Londres et le plateau télé de l'émission Top Chef (dont il a terminé finaliste de la 4^{e} édition), il propose dans son Garage une cuisine gastronomique à des tarifs abordables. Un principe auquel on adhère totalement ! Fraîcheur de fenouil récolté à Martigues, pomme Granny Smith, fromage frais, menthe et racine croquante ; œuf mollet de Mouriès, velouté de champignon parfumé à la truffe, foie gras poêlé sur tranche de pain grillée ; Saint-Jacques de Dieppe, choux-fleur cru et cuit, beignet

de consoude ; veau confit aux fruits secs, pois chiches maison au citron confit, crackers et houmous ; marron, rhum et noisette ; orange et pain d'épices… tous les plats sont alléchants ! Et copieux, juste ce qu'il faut. Accueil impeccable. On recommande chaudement !

Le gîte

HÔTEL SAINT ROCH***
Avenue Georges Braque
✆ 04 42 42 36 36
www.hotelsaintroch.com

Ouvert toute l'année. 56 chambres (dont trois suites). Chambre simple à partir de 70 €; chambre double à partir de 80 €; chambre triple à partir de 90 €. Demi-pension (en single, double ou triple). Petit déjeuner : 12 €. Animaux acceptés. Tv satellite, Canal +.

Au cœur d'une pinède, sur les hauteurs de Martigues (la vue y est magnifique !), à seulement 10 minutes du centre, cet hôtel 3 étoiles est un hébergement de choix. Les propriétaires font régulièrement des travaux d'entretien pour le plus grand bien-être des clients. Les chambres sont spacieuses, parfaitement entretenues et disposent de tout le confort nécessaire (climatisation, Internet haut débit…). Le Saint Roch, c'est aussi une piscine très agréable dès les beaux jours et un restaurant : Le Moulin du Paradis (qui doit son nom au moulin à vent classé situé sur la terrasse de l'hôtel). Les plats mitonnés par le chef sont à tester impérativement, car effectivement, le paradis n'est pas loin ! Accueil impeccable et petits déjeuners copieux viennent s'ajouter à cette longue liste de points positifs. Sachez aussi que le Saint Roch dispose de salles de séminaires, banquets et de réception pour vos mariages. L'établissement organise enfin un grand carnaval en été. Un clin d'œil très sympa au cœur de la Venise provençale…

Dans les environs

Port-Saint-Louis-du-Rhône ★

BERGERIE DE LA FAVOUILLANE
Route d'Arles

C'est la dernière bergerie traditionnelle de Camargue. Elle date du début du XIXe siècle. C'est l'une des plus grandes de la région et de l'époque : 50 mètres de long, 12 mètres de large, 8 mètres de hauteur mais aussi une des dernières bergeries traditionnelles de Camargue. Elle a la forme d'une cabane de gardians avec sa toiture de roseaux, et s'arrondit au nord pour laisser le moins de prise au mistral. Les murs sont en béton recouverts de chaux. Elle est encore de nos jours occupée par un berger et son troupeau.

LE PASSE PORT
Quai Bonnardel
✆ 04 42 86 24 42

Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir.

L'établissement attire tout de suite l'œil face au port de plaisance : son architecture particulière lui donne des airs de bateau amarré dans le port. A l'intérieur, ce sont Yvan et Alexandra qui vous accueillent et vous proposent une cuisine à la plancha, et ce, sous vos yeux. Bien entendu, la carte fait la part belle aux produits de la mer : Saint-Jacques, moules, langouste, bar, daurade… Selon arrivage. Et pour les amateurs de viande : le taureau est mis à l'honneur mais aussi, le bœuf, le canard ou le *pata negra* espagnol. A goûter absolument : le « panaché royal » composé de petits poulpes, gambas, calamars et seiches. Quant aux desserts, maison, difficile de résister au fondant au chocolat et à l'île flottante… A tester d'urgence !

PLAGE DE BEAUDUC

Une partie de la plage est réservée aux naturistes.

Voici un paradis qui se mérite : 14 km séparent Salin-de-Giraud de la plage. L'histoire de Beauduc commence à la fin des années 1930, lorsque peu à peu, à la faveur des congés payés, la fréquentation du site jusqu'alors essentiellement fréquenté par les pêcheurs de Martigues, s'élargit à la pêche de plaisance et à la villégiature. Si les premières cabanes sont établies dès la formation de ce lais de mer au milieu du XVIIIe siècle, on comptait la fin des années 1960 une centaine d'installations, qui bénéficiaient alors d'une certaine tolérance. Les nouvelles lois sur le littoral imposèrent quelques destructions. La plage immense, située dans un milieu sauvage préservé, s'offre après la traversée de nombreux marais dont celui du Grand Fangassier, avec des camping-cars, des cabanes, des chevaux au galop, des vélos, des cerfs-volants... Tout un univers disparate et populaire qui crée une ambiance unique ! Un site très sympa à découvrir en famille. Sachez toutefois qu'une importante zone de la plage est ouverte au naturisme.

SAINTES-MARIES-DE-LA-MER ★★

Là où le Rhône embrasse la Méditerranée, cette terre de tradition et de pèlerinage s'érige en capitale de la Camargue sauvage et authentique. Située à environ un kilomètre à l'est de l'embouchure du Petit-Rhône, le village est relié à la ville d'Arles (à 38 km de là) par la RD570 et à la petite Camargue vers Aigues-Mortes et Montpellier par le bac du Sauvage, le pont de Sylvéréal et celui de Saint-Gilles. La ville, construite autour de son église forteresse des XIe et XIIe siècles et longtemps enserrée dans une enceinte, conserve encore aujourd'hui la trace de ce passé historique. Il faut attendre 1838 pour que le village prenne son nom actuel et, peu après, le célèbre pèlerinage des gitans est mentionné pour la première fois. Selon la légende, Marie-Jacobé et Marie-Salomé, deux chrétiennes proches de Jésus, et leur servante Sara, auraient fui les persécutions en Palestine sur une barque sans gouvernail. Leur embarcation aurait accosté, après un long périple, sur le rivage provençal.

Les Saintes-Maries-de-la-Mer sont ainsi devenues un haut lieu de pèlerinage pour les Roms, Tziganes, Manouches et Gitans du monde entier qui s'y retrouvent chaque année au mois de mai pour vénérer sainte Sara, la Vierge noire, une figure essentielle de leur patrimoine religieux.
Si le village est des plus pittoresques, n'hésitez pas à vous en éloigner pour découvrir l'étang de Vaccarès, vous balader au bord de mer ou encore découvrir la magnifique Camargue sauvage avec ses cabanes de *gardians*, reconnaissables par leurs murs bas blanchis à la chaux et leur grand toit surmonté d'une croix, ses envols de flamants roses, ses troupeaux de taureaux et ses chevaux blancs s'ébrouant tranquillement en toute liberté. Alors que la saison estivale semble propice à la découverte de la Camargue traditionnelle, avec ses nombreuses fêtes et ferias, les amateurs de grands espaces se laisseront envouter par sa quiétude et sa beauté sauvage révélée en basse saison.

Points d'intérêt

CHÂTEAU D'AVIGNON
D 570 - Route d'Arles
✆ 04 13 31 94 54
www.provence-pays-arles.com
Site fermé au public en dehors de certaines manifestations.
Situé en bordure de la route des Saintes-Maries-de-la-Mer, le château d'Avignon est classé monument historique depuis 2003. Louis Noilly-Prat, Marseillais d'origine, l'achète en 1893 et y fait construire un ensemble hydraulique pour pomper l'eau du Petit Rhône à fin de redistribution. Il l'équipe ensuite d'un chauffage central et le dote de l'électricité. Impressionnant de modernité et de technicité, le château, avec ses dépendances, est la propriété du conseil général des Bouches-du-Rhône.

ÉGLISE DES SAINTES-MARIES-DE-LA-MER
Place de l'Église
✆ 04 90 97 87 60
www.saintesmaries.com
info@saintesmaries.com
Ouvert toute l'année.
Dans un pur style roman, l'église fortifiée, avec ses créneaux et mâchicoulis caractéristiques, domine le village et est visible à plusieurs kilomètres depuis l'intérieur des terres. Elle est formée par une nef unique et droite, sans ornement et haute de 15 mètres. Construite près de l'embouchure du Petit Rhône, l'église avait donc une position stratégique très importante, car au moment de son édification (IX[e] et XI[e] siècles), les pirates sévissaient sur la côte et il fallait se défendre contre les invasions des Sarrasins et des Arabes. Dans la crypte, à droite de l'autel, la statue de sainte Sara, élément du patrimoine des Gitans. Quant aux reliques des saintes Marie-Jacobé et Marie-Salomé, elles ont été retrouvées dans l'église en 1448, mais seule une petite partie a pu être conservée dans les châsses actuelles, car une grande partie fut brûlée à la Révolution. L'église compte aussi un autel païen du IV[e] siècle av. J.-C. On peut visiter son toit-terrasse, d'où la vue sur la mer et la Camargue est à couper le souffle. Lancé il y a deux ans, un grand chantier de rafraîchissement a rendu leur couleur originelle aux murs de l'édifice. Les pierres ont été nettoyées une à une, remplacées pour les plus abîmées. C'est donc un visage radieux qu'offre aujourd'hui Notre-Dame de la Mer aux pèlerins et aux touristes, qui peuvent être jusqu'à un millier à en pousser les portes chaque heure en été.

PARC ORNITHOLOGIQUE DE PONT-DE-GAU
Route d'Arles
✆ 04 90 97 82 62
www.parcornithologique.com
contact@parcornithologique.com

© Sime

Notre-Dame de la Mer.

Fermé le 25 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 5 €. Visite guidée.

Situé à 4 km au nord des Saintes-Maries, sur la route d'Arles, ce parc est à l'origine une création familiale. Depuis 1949, date à laquelle les premières volières furent exposées sur 6 000 m² par André Lamouroux, le parc géré maintenant par le fils et ses enfants s'étale sur 60 hectares. Deux promenades à travers étangs et marais sont proposées. L'une, très sauvage, appelée sentier du nord, offre une vision assez complète de la diversité de la Camargue. Un observatoire judicieusement placé permet de découvrir à loisir sarcelles, colverts, tadornes et oies. On peut également apercevoir une belle densité oiseaux de proie, hérons, râles, gros becs et becs fins migrateurs ou sédentaires, accompagnés de ragondins. Le second sentier se faufile entre deux étangs occupés par une grande colonie de flamants roses que l'on peut approcher de très près. Entre les deux, un grand espace à caractère pédagogique et éducatif, illustré de grandes planches descriptives et attrayantes, au gré d'une succession de volières accueillant des oiseaux de grande taille blessés ou handicapés.

46, avenue Théodore-Aubanel
13460 Saintes-Maries-de-la-Mer
✆ 04 90 43 32 70

Le couvert

L'AMIRAUTÉ
46, avenue Théodore-Aubanel
✆ 04 90 43 32 70

Ouvert du mardi au dimanche. Plats de 16,50€ à 35€.

Gros coup de cœur pour cette adresse ! Yann, le patron des lieux, gère l'approvisionnement en poisson. Normal, me direz-vous, il est mareyeur (c'est lui qui emballe et conditionne les poissons à l'arrivée des bateaux). Autant dire, s'il est utile de le préciser, que les produits sont ultra-frais. De même pour les coquillages vendus dans la partie « écailler » côté port. L'ardoise est donc volontairement réduite et s'adapte aux saisons. Vous y découvrirez, selon les arrivages, des filets de maquereaux, des encornets à la provençale et bien d'autres choses encore. Le jour de notre visite, la sole meunière se partageait la vedette avec un turbot au four, un loup au gros sel et du saint-pierre sauvage. Voilà de quoi laisser les rêveurs les amateurs de poissons... Les carnassiers, eux, trouveront également leur bonheur avec de la gardiane de taureau ou une entrecôte au beurre maître d'hôtel.

BAR RESTAURANT DE L'ÉTANG
Chemin des Macreuses
✆ 06 14 95 06 58

Ouvert tous les jours le midi et le soir.

Une adresse qui sort des sentiers touristiques... Vous êtes ici chez Isabelle et Za, un patron à la chaleur authentique et à l'humour décapant (à l'image de son enseigne avec le flamant rose !). Installé dans l'une des trois salles camarguaises ou dans le patio, vous dégusterez ce qui ce fait de meilleur comme poissons. Frais du jour bien évidemment. Tellines, taboulé de la mer, loup, turbot, daurade, thon rouge et même homard selon arrivage ! La cuisson est parfaite et les accompagnements copieux ! Sans oublier l'excellente soupe de crabe et les anguilles du Vaccarès... Un régal ! A déguster le soir au coucher du soleil sur l'étang...

LA BOHÈME BY JF
10, place de l'Église
✆ 07 83 33 70 85

Ouvert du vendredi au mercredi à partir de 9h. Brunch de 22 à 25 €. Petit déjeuner 6 €.

JF, ce sont les initiales de Julie et Françoise. Ces deux amies ont réussi à créer une ambiance totalement atypique sur la place de l'Eglise : on se croirait dans une roulotte. Il y a des fauteuils dépareillés, des lampions... tout est très coloré et cosy ! Et à la carte, elles ont également fait le choix de l'originalité. Leur spécialité, ce sont les œufs cocotte qu'elles mettent à toutes les sauces. Au foie gras et aux éclats de truffe, à la tapenade de tomates et au jambon cru... Mais les filles proposent aussi des brunchs hyper copieux à déguster de 10 heures à 16 heures. Un exemple pour vous faire saliver : dans le brunch du pêcheur, vous avez des petits pains au beurre, un œuf cocotte, des huîtres, du tartare de saumon, de la poutargue, du concombre à la grecque, de la salade de saison, des fruits frais, des céréales, un yaourt nature, une boisson chaude et des fruits pressés ! A la carte également, des salades, des planches repas (on vous conseille celle du gardian) ainsi que des pâtisseries et autres glaces à déguster toute la journée.

■ **BRASSERIE DES ARÈNES**
26, avenue Vincent-Van-Gogh
✆ **06 48 07 07 25**
Ouvert tous les jours. Menu enfant : 10 €. Parillada de la mer : 21,50 €.
Vous pouvez y aller les yeux fermés ! Et c'est plutôt rare aux Saintes ! Les propriétaires de la brasserie des Arènes font leur travail avec passion et ça se voit dans les assiettes : les produits frais et locaux sont à l'honneur. Le tout servi généreusement et avec le sourire. Mention spéciale pour les produits de la mer, en particulier la parillada composée de gambas, Saint-Jacques et filet de thon. Côté viande, on ne saurait que trop vous conseiller la côte de taureau, fondante à souhait. A la carte également, des plats de brasserie : salades, planches de charcuterie, burger et pâtes (fraîches s'il vous plait !). De quoi ravir les estomacs les plus difficiles. Excellent rapport qualité-prix !

CAFÉ OPPIDUM
11, rue Capitaine-Fouque
✆ **04 90 47 50 43**
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Suggestion du jour : 16 €.
Un bistrot extra ! Au menu de la grande ardoise, des galettes (kefta cumin, complète, magret fumé...), des pâtes... Des plats simples, mais de qualité et parfaitement exécutés. Futé a opté pour une galette brandade épinard : un délice, et ses acolytes, des pâtes à la bolognaise et une tomate/mozza superbement présentée et d'après le glouton qui l'a dévorée : « Une des meilleures que j'ai mangées ! «. La clé de tous ce régal, des produits top : les légumes, la mozza, les huiles, le grana padano, la pâte à crêpe... tout est de qualité. En dessert, le café gourmand est un délice rien que pour les yeux, tout comme les assiettes d'ailleurs, présentées comme des tableaux d'un maître : le patron Thierry.

■ **LA COUR**
33, avenue Frédéric-Mistral
✆ **06 15 80 31 64**
Ouvert tous les jours de 10h à 15h et de 18h30 à 22h. Pas de menus, uniquement à la carte, entre 12 € et 20 €.
Un lieu sympathique et surtout authentique. Pas de chichis, la déco est en bois, style industriel branché. La carte est alléchante et uniquement à base de produits frais : spécialités camarguaises, poissons... tout est servi sur des planches. Vraiment original ! D'ailleurs, on vous conseille vivement d'y savourer une planche à tapas, entre amis, en partageant un petit rosé ou un cocktail en fontaine (hors saison). Sim et Houda vous reçoivent d'une manière conviviale et surtout sous le signe du partage. Être ensemble sous un toit qui s'ouvre sur les étoiles et s imprégner de l'inspiration méditerranéenne et marocaine du lieu. Un petit conseil ? Allez, on vous le donne, pour le dessert, essayez le tiramisu façon mojito citron menthe.

BRASSERIE DE LA PLAGE

Poissons frais, Paëlla, Coquillages, Glaces

Bienvenue chez BOISSET

Les Saintes Maries de la Mer

1 avenue de la République - Téléphone : 04 90 97 84 77

LA CASA ROMANA
6, rue Joseph-Roumanille
✆ 04 90 97 83 33

Fermé en janvier. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 21 € à 30 €.
L'accueil est chaleureux, la carte et le service au top. Que demander de plus ? Ah oui, une cuisine savoureuse ! Eh bien ça tombe bien, car le chef Thierry Néri, qui fut durant plusieurs années le second de cuisine du fameux chef Christian Étienne, connaît parfaitement son affaire. Sa cuisine est non seulement excellente, mais aussi copieuse. Vous ne repartirez pas avec la faim au ventre. N'hésitez pas à tester sa spécialité, la bourride, c'est juste un régal. Bien sûr les amateurs trouveront aussi des viandes à la carte et notamment bien sûr de la viande de taureau, Camargue oblige.Quant aux prix, ils sont tout à fait abordables. On cautionne sans hésitations.

LA GRANGE
23, avenue Frédéric-Mistral
✆ 04 90 97 98 05

Fermeture annuelle du 15 novembre au 1er mars. Parillada de la mer : 16,50€. Sardines grillées : 14,30€.
L'établissement ravit les papilles des Saintois depuis une trentaine d'années maintenant, et rien que ça, c'est déjà un gage de qualité ! Ils viennent dans cette ancienne remise où s'affiche une magnifique collection de chapeaux de gardian, pour manger du taureau A.O.P. de Camargue (notamment un excellent tartare de taureau A.O.P. Camargue coupé minute au couteau et, en nouveauté, la fondue camarguaise (morceaux de taureau A.O.P. Camargue à cuire dans le vin rouge, à déguster à deux) mais aussi du poisson frais. Ce jour-là, on a testé la *parillada* royale du chef avec filet de loup, seiche, Saint-Jacques et gambas, et nous sommes repartis conquis. On reviendra tester la lotte au chorizo et le tiramisu aux spéculoos.

HOSTELLERIE DU PONT DE GAU
Quartier Pont-de-Gau
Route d'Arles – RD 570
✆ 04 90 49 96 99
www.pontdegau.com

Carte : 18 € environ. Plat du jour : 12 € (à 18€).
Cet hôtel restaurant familial tenu par Stéphanie et Grégory, Saintois d'origine, est une halte incontournable. Si le chef est d'origine lyonnaise, il sait parfaitement mettre en valeur les produits locaux et sert une cuisine aussi typique qu'excellente. Parmi ses spécialités : la soupe de favouilles, la terrine de taureau maison ou la crépinette de joue de taureau façon gardiane. A la carte également, le burger camarguais fait l'unanimité. Tout comme les seiches en persillade ou encore le gratin de ravioles aux écrevisses. Le plus difficile sera de faire un choix ! Dernier conseil : ne manquez pas les desserts maison, ils sont à tomber !

LE RADEAU
7, place des Remparts
✆ 06 41 68 44 19
www.le-radeau.com
contact@le-radeau.com

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu enfant : 9,90 €. Salades de 11,50 € à 14,50 €. Crêpes de 8 € à 7,50 €.

Assiettes fruits de mer de 8,50 € à 14,90 €. Pizzas de 10,50 € à 14,50 €.
Changement de déco pour le Radeau. C'était déjà sympa, là c'est carrément génial. La terrasse est bien ombragée et le mobilier particulièrement exotique. Tout est prévu pour pouvoir s'abandonner sans vergogne à la caresse des alizés en sirotant, comme nous, un Mojito pétales de roses et Litchi. Mais il y a plein d'autres cocktails, y compris des cocktails sans alcool et une cave à vin bien achalandée. Côté restauration, l'établissement propose désormais plus de planchettes végétariennes avec tapis aux légumes, ainsi que des planchettes spéciales « sans gluten ». Quant aux pirates qui veulent du costaud, ils trouveront leur bonheur avec les camemberts au four, les côtes de taureau, les succulentes pizzas, ou encore avec les plateaux de coquillages. Le Radeau : une croix à tracer sur votre carte au trésor des établissements à ne pas manquer.

FOURNELET
12, avenue Léon-Gambetta
✆ 04 90 97 96 75
Fermé de novembre à février. Menus de 16,50 € à 40,50 €. Menu enfant : 12,50 €.
Situé sur la place des Gitans, le Fournelet fait l'unanimité auprès des Saintois et le bonheur des touristes. Depuis plus de 20 ans, c'est la garantie de bien manger dans une station balnéaire où il y a tout et n'importe quoi. A la carte, des spécialités de la mer comme la rouille de poulpes, la marmite du pêcheur, les coquillages et crustacés (les plateaux sont gargantuesques, avis aux amateurs !) et, bien sûr, la bouillabaisse servie toute l'année. Le tout ultra frais ! Selon la saison, le chef pourra aussi vous proposer des poêlées de Saint-Jacques et de délicieuses assiettes de poissons du jour. Côté viande, bien entendu, le taureau est à l'honneur. Les pâtisseries sont maison. Une excellente adresse, fidèle à sa réputation qui fait partie du Conservatoire Grand Sud de Cuisine, une belle étiquette.

LA TABLE DES BAUMELLES
Mas des Baumelles
En face des Cabanes de Cambon
✆ 04 90 97 77 02
www.camargue-traiteur.com
info@camargue-traiteur.com
Ouvert du mardi au dimanche. Réservation recommandée. Menu unique à 37 €.
Cette ancienne bergerie est un endroit unique pour découvrir l'atmosphère authentique des soirées gitanes et la gastronomie camarguaise. Si la maison est réputée pour ses belles pièces à la broche (taureau, bœuf, sandre...), de nombreuses autres spécialités ravissent les gourmets. Il est donc impératif de réserver ! Le soir de notre visite, la salle était comble et l'ambiance au rendez-vous. Au menu : Ravioles de homard sur tombée de poireaux et duxelles de champignons, émulsion de bisque au beurre frais ; Faux filet cuit à la cheminée, et sa purée de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce cèpes – découpés devant les convives s'il vous plaît – et l'entremet maison étaient tout simplement délicieux. Inoubliable ! A savoir : L'établissement propose également un service traiteur pour toutes vos réceptions ainsi que des pâtisseries et des repas livrés à domicile.

Le Radeau
Restaurant et cocktails

7, place des Remparts
13460 Saintes-Maries de-la-Mer
✆ 06 41 68 44 19

Le Fournelet
Restaurant

• Bouillabaisse • Plateaux
• Poissons • Fruits de mer
• Taureau • Crustacés

12, avenue Gambetta
13460 Les Saintes Maries de la Mer
Tél. 04 90 97 96 75
santarnecchigilles@sfr.fr

Le gîte

LES ARCADES**
5, rue Paul-Herman
✆ 04 90 97 73 10
www.hotel-lesarcades.fr
contact@hotel-lesarcades.fr
19 chambres. Chambre double de 56 € à 105 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Animaux acceptés (7 €). Wifi gratuit.
Hélène et Cédric, un jeune couple dynamique (et leurs enfants), tiennent ce deux-étoiles à la façade blanche et aux volets bleus qui ne manque pas de charme. Situé au centre des Saintes-Maries de la Mer, c'est le contact avec le client qui est privilégié : on prend le temps de vous conseiller, de vous chouchouter même, comme si vous faisiez partie de la famille, pour vous permettre de passer un séjour réussi. Les chambres, très lumineuses et totalement redécorées dans de très agréables tons pastel, sont personnalisées sans chichi et impeccables. Elles sont toutes équipées d'écrans plats (sur lesquels vous pourrez visionner Canal +, Rai uno et RTL) avec baignoire ou douche et de jolies couvertures en boutis provençal sur les lits. Outre un confort indéniable, l'hôtel est à proximité de la Grande bleue. En effet, la première plage se trouve à une centaine de mètres de l'établissement. Tout comme bon nombre d'activités touristiques et de commerces.
A noter que la grande chambre pour quatre personnes et juste parfaite.

LES ARCADES
★★

5, rue Paul Herman
Les Saintes-Maries de la mer
✆ 04 90 97 73 10
www.hotel-lesarcades.fr
contact@hotel-lesarcades.fr

HOSTELLERIE DU PONT DE GAU
Quartier Pont-de-Gau
Route d'Arles – RD 570
✆ 04 90 49 96 99 – www.pontdegau.com
Ouvert le samedi soir. 9 chambres. Chambre double de 60 € à 84 €. Chambre handicapé. Soirées cabaret.
Un petit hôtel familial, repris par Stéphanie et Grégory, Saintois d'origine. Ici, vous bénéficierez non seulement d'un emplacement idéal (juste en face du parc ornithologique) mais également d'un accueil irréprochable. Vous vous sentirez un peu comme à la maison... En plus, toute la déco a été entièrement refaite par les charmants propriétaires : les chambres, toutes de plain-pied, sont claires et agréables, avec une literie (en 160 cm) neuve s'il vous plait. Une étape de choix qui propose également une cuisine pleine de saveurs, à tester absolument pendant votre séjour !

HÔTEL CAMILLE**
13, avenue de la Plage
✆ 04 90 97 80 26
www.hotel-camille.camargue.fr
hotel-camille@camargue.fr
33 chambres. Chambre double de 65 € à 170 €. Garage. Animaux acceptés. Wifi. Tv satellite.
Cet hôtel de charme est magnifiquement situé pour passer d'agréables vacances. A deux pas de la mer, trois du centre du village et quatre de bon nombre d'activités touristiques, cet établissement tenu par Géraldine et Christophe est un véritable lieu stratégique. Mais le Camille dispose également d'une multitude de points forts : certaines chambres offrent une vue magnifique sur la mer, d'autres, possèdent une terrasse intérieure, un balcon ou un patio. Elles sont toutes climatisées et parfaitement tenues. Sans oublier la grande salle lumineuse au rez-de-chaussée pour prendre le petit-déjeuner et bar ouvert jusque 20h. Le plus : la garage vélos et motos gratuit et la proximité d'un parking public à proximité.

MANGIO FANGO**
route d'Arles ✆ 04 90 97 80 56
www.hotelmangiofango.com
mangio.fango@wanadoo.fr
20 chambres. Chambre double à partir de 130 € ; studio / appartement à partir de 370 € ; suite à partir de 270 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 20 €. Animaux acceptés (chien/chat 12 € par jour). Hammam, sauna. Couloir de nage extérieur.
A proximité du centre des Saintes et tout près des plages, cet hôtel- restaurant et spa trône au milieu de la verdure dans un mas blanc typique de la région. Vingt chambres et suites spacieuses s'ouvrent sur un magnifique jardin orné de palmiers au milieu duquel une belle piscine chauffée, ouverte sept mois par an, attend ses hôtes. Au bord de l'eau ou sous la terrasse ombragée, prenez du bon temps. Et si la chaleur se fait trop intense, vous pourrez toujours vous réfugier dans votre chambre climatisée. Chacune d'entre elles possède d'ailleurs une terrasse privative avec vue sur la piscine ou le marais. La décoration, très raffinée, vous séduira forcément. Tout comme les salles de bains,

spacieuses et parfaitement entretenues. Le confort que l'on attend d'un 4-étoiles est au rendez-vous avec spa, sauna, couloir de nage... Le Mangio Frango semble être tout indiqué pour une parenthèse bien-être. En effet, l'hôtel dispose d'un spa signé Decleor qui propose un large éventail de rituels aromatiques visage et corps, pour l'homme et la femme. Le restaurant, lui, entre terroir et mer, ravira les gourmets par ces pures saveurs méditerranéennes. Enchantement garanti !

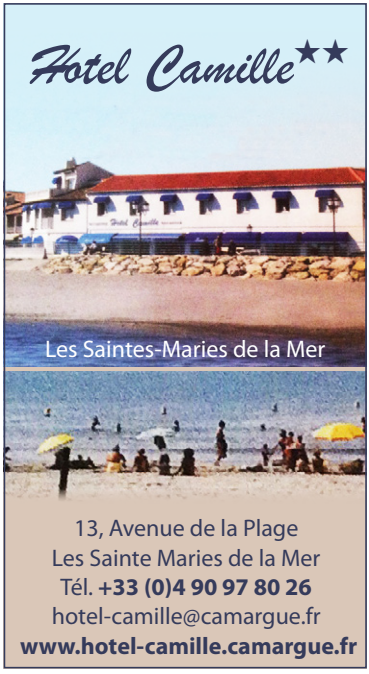
■ **LE MAS DE CALABRUN******
route de Cacharel ✆ 04 90 97 82 21
www.mas-de-calabrun.fr
reservation@mas-de-calabrun.fr

31 chambres. Chambre double à partir de 129 €. Demi-pension. Lit supplémentaire. Bain bouillonnant.
Un hôtel de charme en pleine nature, sur un domaine de 3 hectares bordé d'eau. Un véritable havre de paix au milieu de la Camargue. Les chambres, spacieuses et bien agencées, ont été rénovées récemment avec beaucoup de goût. Chacune a sa propre décoration : la « bois flotté », la « torero », la « cygnes » avec son lit à baldaquin... La salle de bains de « la cheval » imite même un box et sa baignoire, une mangeoire ! L'hôtel, qui dispose d'une magnifique piscine et d'un spa, propose également un service de restauration où le chef Vincent Dutois (ancien du Mas de la Fouque) fait des merveilles. Côté animation, l'établissement offre toute une palette d'activités : promenade à cheval, en calèche, en 4x4, remontée du Petit Rhône en kayac, kite surf... De quoi passer des vacances inoubliables ! Nouveauté cette année : la possibilité de séjourner dans une des trois roulottes situées à l'arrière du domaine, au bord du pré des chevaux.

■ **HÔTEL LE CASTELET**
10, rue Launes ✆ 04 90 97 83 47
www.hotel-castelet-saintesmaries.com
contact@hotel-castelet-saintesmaries.com
15 chambres. Chambre simple de 50 € à 95 € ; chambre double de 55 € à 100 € ; chambre triple de 70 € à 120 €. Petit déjeuner : 8 €. Quadruple de 85 € à 140 €. Animaux acceptés (7 € par jour). Wifi gratuit.
Presque entièrement rénové en 2015, ce petit hôtel familial de 15 chambres possèdent de nombreux atouts : Equipements (écran plat, sèche-cheveux…), emplacement idéal à 200 m du port, 60 m des plages et de l'étang des Launes, parking gratuit à proximité… On apprécie surtout l'accueil sympathique des propriétaires et les jolies chambres quadruples (2 pièces) idéales pour les familles. Aux beaux jours, le petit déjeuner se prend sur le joli patio ombragé.

■ **LE MAS DE COCAGNE******
route d'Arles
✆ 04 90 97 96 17
www.mas-cocagne.com
contact@mas-cocagne.com

Chambre double à partir de 84 € ; suite à partir de 119 €. Parking fermé inclus. Animaux acceptés (10 €). Wifi gratuit. Tv satellite. Bain bouillonnant.



Le mas de Cocagne est une adresse haut de gamme et authentique où règne une atmosphère sereine et conviviale. Idéalement placé à l'entrée des Saintes, l'hôtel vous permettra de rayonner dans toute la Camargue. Autre option : vous relaxer près de sa magnifique piscine et profiter des bruits de la nature. Chaque chambre donne sur le jardin ou le marais : un autre gage de détente. D'une belle superficie, leur décoration est particulièrement soignée. Dernier détail, et pas des moindres, l'accueil est très attentif. Une adresse coup de cœur !

LE MAS DU TADORNE
Chemin bas-des-Launes
✆ 04 90 96 33 52
www.masdutadorne.com
masdutadorne@orange.fr
Pour 5 personnes. De 1 190 € à 1 540 € la semaine selon saison. Nuitée possible. Animaux non admis.
Si vous cherchiez un lieu pour vous éloigner du stress et vous reposer, sachez que nous l'avons découvert pour vous.Entre l'étang des Launes et l'étang de Ginès, à trois kilomètres à peine des Saintes-Maries-de-la-Mer, le Mas du Tadorne s'érige comme un phare au milieu d'une nature préservée. La quiétude n'y est troublée que par les battements d'ailes des flamants roses qui s'envolent dans le soleil couchant et le hennissement des chevaux qui pâturent dans les prés alentour. D'ailleurs, si vous êtes cavalier, sachez que l'établissement est équipé pour héberger vos montures et vous propose même des randonnées équestres dans ces paysages hors du temps.Côté hébergement, difficile de faire plus convivial. Neuf villas aux noms évocateurs : villa le flamant rose ; villa le gardian ou encore villa la crois des saintes... vous accueillent dans un cadre exceptionnel et authentique. Oui, vous n'aurez aucun doute, vous êtes bien en Camargue. D'ailleurs, cerise sur le gâteau de riz, à notre avis, vous pourrez même loger dans une véritable roulotte gitane pleine de charme. Soirées romantiques assurées. Pour l'accueil, que dire... poussez la porte et vous aurez l'impression d'être un peu de la famille.

Campings

LA BRISE***
Rue Marcel-Carrière
✆ 04 90 97 84 67
www.camping-labrise.fr
info@camping-labrise.fr

Fermé de janvier à février. Réservation impérative. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 28 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 278 € à 854 € la semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit en basse saison). Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Wifi. Animations.
Un camping proposant des mobil-homes « cottage » (de 19 à 28 mètres carrés) mais aussi des bungalis : des abris toilés sans sanitaire loués équipés d'un kit vaisselle pour quatre personnes, d'un gaz de camping et d'un réfrigérateur. Un auvent permet de déjeuner à l'ombre. Situé à un kilomètre du centre, il offre un accès direct à la mer. Les animateurs, très sympathiques, proposent sur place de nombreuses activités pour les enfants. A noter que ce camping est vraiment important : avec 885 emplacements de campings, 86 locations, une épicerie, des magasins, plusieurs bassins (dont un avec un toboggan impressionnant !)... L'été c'est l'effervescence ! Vous êtes prévenus !

Loisirs

TROTT CAMARGUE
2, rue des Artisans
✆ 04 90 49 88 09
www.trottcamargue.com
Circuit Trott Camargue – 2h / 35 € – Demi-journée / 70€.
Avec plusieurs circuits possibles, Trott Camargue vous propose de découvrir la Camargue, mais aussi les Alpilles d'une manière tout à fait ludique et originale sur ces véhicules un peu particuliers, mi-VTT, mi-trottinettes électriques. D'excellents moments et quelques fous rires en perspective en compagnie de Maxence qui vous guide et commente le parcours. Aux Saintes, vous pourrez ainsi découvrir la réserve de Camargue, la manade des Baumelles, les cultures et toutes les merveilles de la nature camarguaise.Il est possible de louer pour 2 heures, une demi-journée ou carrément une journée. Ce sera en fonction de vos mollets et de votre soif de découverte. Cette année, Trott Camargue vous propose une nouvelle activité kayak, couplé à la trottinette. Si vous choisissez l'option journée ou demi-journée, vous pourrez en outre commander un sympathique pique-nique. De quoi passer une excellente journée. Vous pourrez également combiner votre sortie avec une balade en 4 x 4. Cerise sur le gâteau, on viendra vous chercher et on vous ramènera directement à la porte de votre hôtel. Trott Camargue est également présent à Salin-de-Giraud, aux Baux-de-Provence et à Saint-Rémy-de-Provence.

Emplettes

LE CLOCHER
3, place Jouse-D'Arbaud
✆ 04 90 97 80 27
www.modegitan.com
modegitan@gmail.com
Ouvert toute l'année.
Sur le parvis de l'église des Saintes-Maries, devant la grande porte, voici une jolie échoppe où vous trouverez forcément un petit souvenir ou un cadeau à rapporter de votre séjour. L'équipe en place, constituée de Pierre et Cécile, essaye de mettre en avant son amour et son goût de la région, avec de nombreux articles estampillés « Camargue ». Du trident de gardian aux objets religieux en passant par les produits à base de lavande, tout est là, dans cette boutique originale ouverte toute l'année. Les produits évoquant les traditions gitanes, en forme de hérisson ou de roulotte ne manqueront pas non plus de vous ravir. Vous pouvez également retrouver une partie de leurs produits directement sur leur site Internet.

LE BISTROQUET DU TADORNE

Bistrot · Bar à vin

SAINTES MARIES DE LA MER

LE BISTROQUET DU TADORNE

Bistrot - Bar à vin

Spécialités de viande grillés, Taureau Camargue AOP

06 87 28 31 86 / 06 15 73 77 52

masdutadorne.com / residence-du-tadorne@orange.fr

Mas du Tadorne, chemin bas des launes 13460 Saintes Maries de la mer

LAT 43.468466 / LONG 4.41195

Boutique CANNELLE

Jean-Patrick MALER

43, rue Victor Hugo
13460 Saintes-Maries-de-la-Mer
Tél/Fax 04 90 97 85 17

FUEGO • ANANKE • CHRISTINABARROS • EROKE • JOCAVI

■ **CANNELLE**
43, rue Victor-Hugo ✆ 04 90 97 85 17
Ouvert tous les jours de 10h à 19h.
Cette boutique est un des piliers des Saintes et ceci pour ses superbes collections de prêt-à-porter féminin qui se succèdent au fil des saisons. La qualité des modèles et de l'accueil ont su fidéliser une clientèle régionale. Vous trouverez dans cette boutique, impeccablement tenue, de belles marques telles que Cristina Barros, *Fuego*, *Ananké*, *Jocavi*, *Eroké*. *Cannelle* vous propose, également chaussures et accessoires, entreposés à l'extérieur lorsque le temps le permet, à petit prix. Un bon plan qui vous permettra de compléter votre garde-robe sans vous ruiner. Le filon est déjà connu de nombreuses Saintoises qui ne manquent jamais d'y faire leurs emplettes. Le personnel, quant à lui, est aux petits soins et se fait une joie de vous conseiller au mieux. Cannelle possède aussi un second établissement au 2 rue Alphonse-Daudet. Vous y retrouverez le même accueil, mais des marques différentes à tout petit prix.

◗ **Autre adresse :** 2, rue Alphonse-Daudet

■ **LE PETIT MARCHÉ DE CAMARGUE**
Place de l'Église
12, rue Frédéric-Mistral
✆ 06 24 48 51 77
petitmarchedecamargue@gmail.com
Haute saison : ouvert tous les jours.
Cette belle boutique traversante de la place de l'Église à l'avenue Mistral est incontournable : elle concentre ce qui se fait de meilleur en Camargue comme le fameux saucisson de taureau AOP, du chorizo de taureau de Camargue A.O.P. Vous pourrez même le goûter au cours d'un véritable rituel de dégustation, accompagné d'un petit muscat ou d'une melonade, cet apéritif artisanal au melon.
Vous trouverez aussi du riz de Camargue I.G.P., de la fleur de sel, du muscat, de l'huile d'olive... mais également de la terrine de taureau A.O.C., du riz aromatisé au citron, safran et légumes, du vin de la maison Puech-Haut, le vin des sables du Domaine de Montcalm issu d'une agriculture biologique, ou encore le véritable savon de Marseille de chez Marius Fabre (qui se décline en lessive liquide, savon noir et savon) et de la Maison du fer à cheval ainsi que du véritable lait de jument de Camargue. Tous les produits régionaux de qualité sont référencés. Pas étonnant que la boutique ne désemplisse pas depuis vingt ans ! Idéal pour ramener des souvenirs gourmands plein les valises.

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE ET LES ALPILLES ★★★

On dit de Saint-Rémy de Provence qu'elle est la petite capitale des Alpilles. Et c'est vrai ! Ville d'histoire qui plonge ses racines dans la plus haute antiquité, ses fondations ont été posées au cœur d'un territoire sauvage et anarchique fait de crêtes, de vallons et de rocs déchiquetés par les éléments.Terre de légendes et de mystères on pourrait encore entendre, en tendant bien l'oreille, les bruits d'armures et le choc des épées des anciens seigneurs et chevaliers dont les fantômes hantent toujours cette contrée. À moins que ce ne soit le Mistral qui, s'insinuant entre les roches, chante une mélopée qui rappelle la noblesse et la grandeur de ce pays.Haut lieu du tourisme, la ville attire désormais les amateurs de vieilles pierres, d'art et de savoir-vivre. Les maisons et les hôtels particuliers bien restaurés comme les boutiques de souvenirs et d'artisanat fleurissent au cœur de ces ruelles étroites et sinueuses, construites pour résister aux assauts du Mistral, toujours lui, tandis que l'esprit de Van Gogh plane encore dans les campagnes environnantes – il y a peint plus de 150 toiles -.Bien sûr, Saint Rémy c'est aussi la gastronomie, avec ses innombrables restaurants situés principalement sur le pourtour de la ville. Sans oublier le vin et l'huile d'olive, célèbres dans le monde entier qui là encore vont puiser leurs sources dans la romanité. Une romanité qui a laissé de nombreuses traces, notamment avec le site de Glanum, datant du III^{e} siècle.L'enfant du pays, le fameux Nostradamus, avait-il prévu un tel engouement futur pour sa ville ? N'hésitez pas à vous poser la question en passant devant sa maison natale.Visiter Saint-Rémy c'est entrer de plain-pied dans la Provence la plus profonde, celle de Mistral, de Giono, et de Pagnol.

OFFICE DE TOURISME DE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Place Jean-Jaurès
✆ 04 90 92 05 22
www.saintremy-de-provence.com
info@saintremydeprovence.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h15 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h15 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. Du 1er juillet au 31 août : Du lundi au Samedi 9h15 - 18h30 (ouverture en continu) ; dimanches et jours fériés : 10h-17h (ouverture en continu).
On y trouve les incontournables informations pour passer agréablement votre séjour mais vous pourrez trouver également des guides parlant l'anglais, l'allemand, l'espagnol et l'italien. L'office de tourisme organise aussi des visites thématiques, notamment la découverte des sites fréquentés ou peints par Van Gogh. N'hésitez donc pas à pousser sa porte, vous serez toujours accueilli avec le sourire.

Points d'intérêt

LES ANTIQUES ★★
Route des Baux-de-Provence – D 5
✆ 04 90 92 05 22
www.saintremy-de-provence.com
A l'entrée du site archéologique du Glanum.
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Situés à la sortie de la ville en direction des Baux-de-Provence, les Antiques sont deux monuments incontournables. Dans l'Antiquité, ils marquaient l'entrée de la ville de Glanum, à proximité de la via Domitia. Ils sont constitués d'un arc de triomphe et d'un monument improprement intitulé «mausolée», qui n'a probablement pas servi de tombe, mais plutôt de monument commémoratif. Comme vous pourrez le lire sur les panneaux explicatifs, le mausolée de Julii date des années 30-20 avant J.C. Il a été élevé par les frères Sextus, Lucius et Marcus Julius en l'honneur de leur père Caius et de leur grand-père. Sa particularité architecturale le rend unique : il est constitué d'un socle orné de bas-reliefs, surmonté d'un arc quadrifrons et d'une tholos (un temple rond). Quant à l'arc de triomphe, il a été édifié à la fin du règne d'Auguste ou au début de celui de Tibère, à proximité du «mausolée» des Julii qui lui est antérieur d'une cinquantaine d'années. Il évoque la conquête de la Gaule par César. Récemment restaurés, ces deux monuments ont retrouvé tout leur éclat. Parking à proximité.

COLLÉGIALE SAINT-MARTIN ★
Boulevard Marceau
upsaintremy.free.fr
Ouvert toute l'année. Gratuit.
La collégiale Saint-Martin a remplacé une église plus ancienne dont une partie s'est effondrée en 1818. Le bâtiment fut reconstruit en 1821, cependant le clocher date du XVIe siècle. Elle se démarque alors par son style architectural : l'architecte Michel-Robert Penchaud lui donne un style de temple grec. Inspirée par la Maison carrée de Nîmes, la façade se dresse au-dessus d'un podium. D'imposantes colonnes surmontées de chapiteaux ioniques soutiennent un fronton épuré. Sa coupole rappelle quant à elle le Panthéon de Rome. A l'intérieur, le Grand Orgue constitue un chef-d'œuvre, reconstruit en 1983 par Pascal Quorin. Il comprend 62 jeux (5 000 tuyaux), 3 claviers et pédaliers. Doté d'un splendide buffet polychrome, c'est un chef-d'œuvre de la facture d'orgue et un des plus importants de France. C'est sur cet instrument que se déroule le festival Organa, dont les concerts gratuits ont lieu chaque samedi à 17h30 en juillet, août et septembre.

CENTRE CULTUREL SAINT-PAUL DE MAUSOLE ★
Chemin Saint-Paul
✆ 04 90 92 77 00
www.saintpauldemausole.fr
A 2 km au sud de Saint-Rémy, à côté des Antiques et du site archéologique de Glanum.
Fermé du 1er janvier au 28 février. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h15 à 17h45. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h45. Adulte : 5 €. Groupe : 3,50 €. Gratuit pour les handicapés.
Célèbre pour avoir accueilli et inspiré Vincent Van Gogh en 1889 (c'est ici qu'il a peint 150 des plus célèbres de ses toiles), ce monastère est également une œuvre majeure de l'art Roman provençal. Le cloître du XIe et XIIe siècle présente un élégant décor roman dans le style de Saint-Trophime d'Arles. Les moines franciscains, de l'ordre mendiant des Observantins, sont les premiers à y accueillir des malades psychiatriques dès le XVe siècle. Vous pourrez également découvrir la reconstitution de son célèbre patient, Van Gogh en haut de l'escalier roman classé. C'est à son arrivée le 16 mai 1889 que cette chambre spartiate lui fut attribuée. Van Gogh put bénéficier d'une seconde chambre qui lui servit d'atelier, et d'une troisième pour stocker ses tableaux. Il les occupera jusqu'à son départ le 16 mai 1890. A noter que cet endroit a gardé sa vocation initiale et que la visite est bien entendu soumise au respect de la quiétude des lieux. Nouveauté cette année : l'ouverture de deux nouvelles salles d'exposition dans le cloître (la salle de sculptures de sylviculture réalisées par monsieur Leron-Lessur et la cuisine des religieuses à l'époque de l'hospitalisation de Vincent Van Gogh, pièce dans laquelle a été tournée en 2011 une partie du film *Camille Claudel, 1915* avec Juliette Binoche).

SITE ARCHÉOLOGIQUE DE GLANUM ★★
Route des Baux-de-Provence – D 5
✆ 04 90 92 23 79
www.site-glanum.fr
♿
Fermé le 1er janvier, 1er mai, 1er et 11 novembre, 25 décembre. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 25 ans. Adulte : 8 €. Groupe (20 personnes) : 6,50 €. Gratuité les premiers dimanches du mois entre novembre et mars. Label Tourisme & Handicap. Accès au fauteuil manuel avec accompagnateur plus facile. Place stationnement à coté entrée site. Accueil enfants (atelier pédagogique). Visite guidée (sur réservation). Restauration (uniquement d'avril à septembre). Boutique.

Fouillé dès 1921, le site du Glanum, qui se trouve à la sortie de Saint-Rémy, a permis de découvrir les nombreux vestiges qui jalonnent son histoire depuis l'Antiquité. Son urbanisme exemplaire se caractérise par de nombreux monuments religieux et civils. Un habitat protégé par des fortifications datant de l'âge du fer révèle l'occupation du site dès le premier millénaire avant notre ère. On y voit encore les grands monuments disposés le long d'une rue centrale mais seule une partie de la ville a été découverte. Le site fait d'ailleurs toujours l'objet de recherches.

Le couvert

LE CAFÉ DE LA PLACE
17, place de la République
✆ 04 90 92 02 13
Ouvert tous les jours. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 14 €.
Que ce soit pour boire un verre ou pour manger, l'adresse est incontournable. Car ne vous fiez pas à son nom, ici, vous n'êtes pas dans un « simple » café. Vous le verrez tout de suite à sa déco bohème et à sa carte originale. Le chef gratine aussi bien des escargots des Alpilles, tomates et chorizo qu'il cuisine un cassoulet avec haricots tarbais A.O.P., une salade thaïe au bœuf mariné et herbes fraîches qu'une daurade en portefeuille, légumes et marinière de telline. Qu'elles soient classiques ou exotiques, les assiettes ont une constante : elles sont excellentes. Lors de sa visite, *Le Petit Futé* a opté pour une tatin d'endives, fourme d'Ambert, poire et salade, suivie d'une côte de veau, gnocchis gratinés au parmesan, asperges blanches, jus de veau aux morilles. Un grand moment. On aime également s'y rendre les soirs de concerts...

CHÂTEAU DES ALPILLES
Route du Rougadou ✆ 04 90 92 03 33
www.chateaudesalpilles.com
chateau.alpilles@wanadoo.fr
Fermé du 6 janvier au 15 mars. Du 1er Octobre au 30 Avril : Restaurant ouvert du vendredi au mardi soir. Du 1er mai au 30 septembre : Restaurant ouvert tous les jours sauf le mercredi. (Excepté juillet-août où le restaurant est fermé uniquement le mercredi soir). Restaurant uniquement sur réservation. Formule Déjeuner : 2 Plats (29 €) et 3 Plats (36 €) Diner : Menu gourmet à 52 € (hors boisson) ou à la carte.
Cet établissement hôtelier de luxe dispose d'un excellent restaurant. Sa cuisine, authentique et savoureuse, met l'accent sur les produits du soleil. Des suggestions culinaires simples mais raffinées comme cette salade de gambas à la provençale, ce filet de turbot aux artichauts violets et risotto à la cébette ou ce soufflé au citron, sorbet orange sanguine. Sans oublier les spécialités : les raviolis aux langoustines, les fleurs de courgette farcies ou le filet de saint-pierre en écailles de pommes de terre. À déguster dans la maison de maître ou, en été, au bord de la piscine pour des déjeuners légers et colorés.

COMPTOIR 36
36, avenue du Maréchal-Juin
✆ 04 90 94 41 12
www.creperiebiocomptoir36.fr
Ouvert du mardi au jeudi et le samedi le midi et le soir ; le vendredi soir. Ouvert le dimanche de 11 h 45 à 22 h 30. Menus de 9,90 € à 23,90 €. Plat du jour : 16,90 €. Galettes : de 11,10€ à 14,10€ / Salades : de 8,90€ à 12,40€ / Crêpes : de 4,40€ à 10,90€ Espèces, chèque, CB et tickets restaurant (un seul par personne) acceptés Wifi gratuit. Terrasse & Parking (route de Maillane).
Les amateurs du genre seront aux anges, dans cette crêperie bio qui propose des crêpes et des galettes sucrées ou salées particulièrement goûteuses et pleines de saveurs originales. L'accueil par le personnel est particulièrement professionnel, chaleureux même, ce qui ne gâche rien. Que dire encore ? Ah oui, les desserts sont vraiment excellents. Le Comptoir 36 est une bonne adresse pour déguster un repas sain, dans une jolie salle bien décorée.

LE GOUSTAROU
12, rue Lafayette ✆ 04 90 92 20 71
restaurantledixvins@gmail.com
En provençal, *goustarou* signifie « goûter ». Ça tombe plutôt bien parce que Dominique et sa sœur Véronique proposent de succulentes crêpes ainsi que des glaces pour combler le petit creux du milieu d'après-midi dans leur salon de thé. Mais pas seulement ! En effet, au Goustarou, vous pourrez également vous attabler dans le restaurant dont le service est non stop. Galette salées, sucrées – les crêpes au chocolat sont extraordinaires –, salades composées, idéales pour une pause végane, thé, jus détox… le choix et large que ce soit pour consommer sur place ou pour emporter.Cet été, vous pourrez profiter de la nouvelle verrière qui s'ouvrira pour apporter un peu de fraîcheur.

L'ESTAGNOL
7, boulevard Marceau ✆ 04 90 92 05 95
restaurant-lestagnol.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir.
C'est l'histoire d'un déménagement et d'un changement d'optique. Après huit années passées dans les nobles murs de l'hôtel Chabbert, la famille Meynadier a transporté son restaurant L'Estagnol sur le boulevard Marceau dans un local plus modeste avec l'idée d'y développer un concept « bistrot-boudoir ». A table ou au comptoir, on retrouve toutefois ce qui fait l'ADN de ces représentants d'une lignée de restaurateurs occitans : les produits de la mer (coquillages et crustacés), les viandes ibériques ou encore le cassoulet languedocien. Mais aussi des plats traditionnels de la cuisine française comme la côte de bœuf maturée, le pot-au-feu, la blanquette de veau et, pour apporter une touche plus locale, la joue de porc gratinée à l'aïoli. Une adresse pour épicuriens, avec une cave *ad hoc*.

FRATELLI RISTORANTE
2C, rue Salengro ✆ 04 90 20 82 96
www.fratelliristoranti.fr
fratellidimperia@gmail.com

Ouvert tous les jours à partir de 8h. Menu unique à 35 €.
Chez Fratelli, on vous invite à faire un petit séjour en Italie. Le voyage commence dès le matin (avec le ristretto qui va bien !) jusqu'au soir avec l'apéritif traditionnel composé d'un verre à siroter avec une petite assiette de fromages et charcuteries de Parme ou, pour les plus grosses faims, les plats typiques de la Botte. Il règne dans cet établissement une atmosphère particulière : le concept y est pour quelque chose : les pâtes sont servies dans de grandes poêles et il n'est pas rare de voir les convives partager leurs *gamelles*. Mais chez Fratelli, on sert également une cuisine plus élaborée avec des viandes cuites au four à bois, des risottos, des poissons frais... Bien entendu, tous les produits ont été méticuleusement choisis auprès de producteurs italiens (vendus également au rayon épicerie).

LAPO G
1, avenue Charles Mauron ✆ 04 90 90 77 67

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 16h et de 18h à 0h30. Planches de charcuterie à partager, à partir de 11 € ; Hamburger de canard, 20 €.
Disons-le tout de suite, nous avons été séduits par cet établissement à la déco chatoyante et originale, assez loin des habituels restos traditionnels où l'on recherche l'intimisme. Ici tout est clair, ouvert et spacieux. Mais bien sûr, le décor ne fait pas tout alors c'est sur le service et les plats que nous nous sommes concentrés. Là encore, bonnes surprises. Le service est à l'image de la cuisine, chaleureux et généreux. Les assiettes sont copieuses et les recettes réalisées à partir de produits frais travaillés sur place. N'hésitez pas à goûter la charcuterie, elle est excellente.Quant aux prix, ils sont tout à fait raisonnables, ce qui ne gâche rien.

LE MOULIN DE SOPHIE
150, route de Maillane
✆ 04 90 15 47 42

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 19 €. Le soir et le samedi midi, à la carte.

FRATELLI
Officina di cucina popolare

2c, rue R. Salengro
13210 Saint Rémy de Provence
✆ 04 90 20 82 96
www. fratelliristoranti.fr

Restaurant L'OLIVADE
Provençal and traditional cuisine
Chez Fred

12, rue du Château
13210 Saint-Rémy de Provence
Tel. +33 (0)4 90 92 52 74
Port. +33 (0)6 62 18 83 78
Facebook : L'Olivade Fredo

RESTAURANT
DES ARENES

ST REMY DE PROVENCE
BAR LOUNGE
9, BD GAMBETTA
TÉL. 06 27 03 54 69

Voici une adresse bien sympathique, à deux pas seulement du centre-ville. Le Moulin de Sophie propose une cuisine sans chichis, à partir de produits frais. Les plats sont excellents, les quantités justes et les prix sont dans la moyenne de la région. C'est Cedric qui est aux fourneaux pour travailler les produits du terroir, tandis que Sophie assure le service. Sourire assuré tant du côté de la patronne que des clients, que ce soit en intérieur ou sur la jolie terrasse bien agréable en été.
Lors de notre visite, on avait choisi le poulpe rôti jus paprika ail et écrasé de pomme de terre, une véritable œuvre d'art pour les papilles et un croustillant de cochon jus au thym et purée maison. En dessert, n'hésitez pas à demander le tiramisu de saison ou une petite crème de marron et liqueur de châtaignes pour terminer votre repas en beauté. Les fumeurs apprécieront la cave à cigare, quant à nous, ce sont les digestifs que nous avons bien appréciés, avec modération bien sûr.
Bon, vous l'aurez compris, en résumé on a bien aimé et on recommande.

L'OLIVADE

12, rue du Château ✆ 04 90 92 52 74
www.restaurant-lolivade.com
laurence.ferri@aliceadsl.fr
Menus de 25 € à 31 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule midi de 15 € à 17 €.
Une valeur sûre à Saint-Rémy. Et pour cause, cela fait plus de 20 ans que l'Olivade est installé dans cette petite ruelle au calme. Ici, on travaille en famille et on met en avant les spécialités provençales. Rien que du typique donc : petits légumes farcis à la provençale (un délice avec des aubergines presque confites, des courgettes, des poivrons et des tomates avec une farce excellente), souris d'agneau confite 6 heures dans son jus, tian de légumes, pavé de thon sauce puttanesca et polenta à la tapenade, dorade royale grillée et son écrasé d'artichaut… C'est frais et très bien cuisiné. Tout comme les desserts, également maison (mention spéciale pour le café gourmand). Au menu également, des salades et des pâtes. Entre le cadre de cette charmante terrasse, l'accueil souriant et les assiettes goûteuses, il ne serait pas étonnant de voir l'Olivade durer encore 20 ans !

RESTAURANT LES ARÈNES

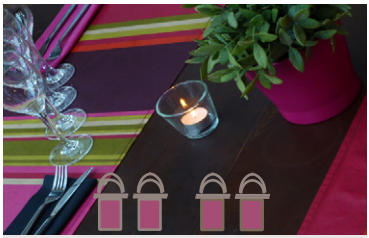
9, boulevard Gambetta ✆ 06 27 03 54 69
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 0h. Menu unique à 22 €. Terrasse.
Un drôle d'endroit que ce restaurant Les Arènes. À l'entrée, un petit coin bistrot réunit les habitués. Suit une grande salle élégante aux murs... criblés de dédicaces, de photos de star et de tableaux d'inspiration taurine. De grands moments de philosophie de comptoir et d'allégresse qui prouvent que l'on sait s'amuser en ces lieux. Côté cuisine, on vient ici pour les fameux tapas, aussi variées qu'excellentes à accompagner avec un cocktail maison à se damner. Difficile de faire son choix parmi la longue liste proposée (en version XL ou XXL !). Le Petit Futé est un adepte du cosmo fraise et du mojito. Mais le resto des Arènes, c'est aussi l'endroit idéal pour se régaler de petits plats parfaitement exécutés. On vous recommande la brochette de bœuf, la plancha de gambas flambées au pastis et les tagliatelles fraîches aux gambas avec sauce au curry de Madras

et chorizo. Le service franchement cordial et l'ambiance bon enfant permettent de passer un moment forcément agréable. En particulier lors des soirées concerts...

LES VARIÉTÉS

32, boulevard Victor-Hugo ✆ 04 90 90 17 36
www.brasserielesvarietes.com

Ouvert tous les jours de 7h à 0h30. Plat du jour : 12,80 €.
Une magnifique terrasse véranda donne sur le cours principal et ouvre sur cet établissement qui fait l'unanimité. La brasserie *Les Variétés* est une table gourmande et honnête que le Petit Futé vous recommande chaudement, que ce soit pour boire un verre en journée ou pour déguster un excellent repas, car Vincent Laisney, en cuisine, mitonne avec brio les produits locaux et de saison, comme ce risotto aux morilles fraîches, ce filet mignon laqué riz thaï aux légumes ou cette bourride de lieu noir, gambas et Saint-Jacques. Et pour ceux qui veulent tester les spécialités régionales, sachez que le vendredi, c'est aïoli ! En salle, la joyeuse équipe est souriante et très professionnelle. Une valeur sûre !



32, Bd Victor Hugo Saint Rémy de Provence
Tél. 04 90 90 17 36

ALPILLES BIOZAC DE LA GARE

23, rue Albin-Gilles✆ 04 32 60 07 76 – www.alpillesbio.comOuvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h.
Tout nouveau à Saint-Rémy, le magasin Alpilles bio, vous propose désormais sa table d'hôte. Vous pourrez y déguster une soupe et plat du jour plus dessert et jus frais. Et pas besoin d'être végétarien pour s'attabler car Sacha, en cuisine, prépare aussi bien les légumes bio qu'elle récolte directement sur les étals, que la viande de qualité supérieure du rayon boucherie de l'établissement. Vous l'aurez compris, tous les produits sont directement issus des stocks... frais et bio, que demander de plus.

Cerise bio sur le gâteau, si l'on peu dire, vous pourrez également emporter vos plats et même commander, façon traiteur, pour les mariages et les baptêmes. Et tous les premiers samedis du mois ne manquez pas le brunch, histoire de passer un moment convivial.

Ragoût de légumes ou à la viande, risotto de petits épeautre, cuisine japonaise, tajine, les menus sont extrêmement variés et alléchants et en plus l'accueil est vraiment sympa. On recommande les yeux fermés.

LA TABLE D'HÔTES D'ALPILLES BIO, UNE CUISINE DE SAISON, BIO, SAINE ET GOURMANDE,
RESPECTUEUSE DE LA NATURE ET DES HOMMES.
Nous concoctons nos plats, avec des matières premières de qualité, des fruits et légumes locaux de saison, produits par des hommes et des femmes dont le travail est respecté.
ZAC de la Gare - 23, rue Albin-Gilles
13210 Saint-Rémy-de-Provence (France)
✆ 04 32 60 07 76 - www.alpillesbio.com
OUVERT QUE LE MIDI - FERMÉE LE DIMANCHE ET LE LUNDI

LES TERRASSES DE L'IMAGE

36, boulevard Victor-Hugo ✆ 04 90 92 51 50
Fermé de novembre à avril. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 24,90 €.
On ne résiste pas à l'envie de vous reparler de ce restaurant en plein centre de Saint-Rémy dont la sublime terrasse s'ouvre sur un parc de 2 ha, face aux Alpilles. Idéal pour un déjeuner aux beaux jours... Le spectacle paysager n'est pas la seule découverte de ce lieu : les assiettes également sont superbes et délicieuses. Jugez plutôt : carpaccio d'espadon, crémeux d'épinards et salade d'épinards, billes de vieux vinaigre balsamique, vinaigrette au citron vert, en entrée. Pour continuer, côte de veau rôtie aux aromates, mousseline d'artichauts au mascarpone, petits pois au lard poivré, ail confit au thym, jus de veau corsé. Et pour finir, pomme rôtie aux épices et au miel, crème glacée aux amandes. Original, goûteux, copieux... Un moment magique !

■ **ROCCO**
11, rue de la Commune ✆ 04 90 95 72 71
restaurant.rocco@orange.fr
Ouvert 7/7 j en juillet et août. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 35 € à 40 €. Pizzas de 12 € à 14,9 €.
Retour aux sources pour Yvan Gilly et Jean-Pierre Voisin. Après avoir posé les fondations et fait décoller l'Aile ou la cuisse (à une dizaine de mètres plus bas dans la rue de la commune), le duo, de retour du Maroc, a fait une halte à Nîmes pour, finalement, reposer ses valises à Saint-Rémy-de-Provence. Au menu de cette nouvelle aventure baptisée Rocco (du nom d'un chat qui ronronna jadis dans leur foyer), en guise de « produit d'appel », des pizzas. L'établissement était équipé d'un four à bois, alors Yvan est devenue pizzaïolo. Avec succès, tant ses réalisations associent originalité et saveurs. Mais pour plaire au plus grand nombre, le chef s'astreint aussi à proposer chaque jour trois entrées, trois plats et trois desserts en fonction de ce qu'il déniche au marché. Et il propose à la carte un « Tigre qui pleure » qui mérite le détour. Le service de Jean-Pierre fait le reste.

Le gîte

■ **LE BISTROT DES ALPILLES**
15, boulevard Mirabeau
✆ 04 90 92 09 17
www.bistrotdesalpilles.com
contact@bistrotdesalpilles.com
❄ 📻
De 950 € à 1 750 € la semaine selon saison. Wifi. Lave-vaisselle. Sauna.
Le Bistrot des Alpilles, c'est aussi 4 locations de 52 à 76 m² pour un hébergement raffiné en plein cœur de Saint-Rémy. Les quatre appartements sont équipés d'un spa en terrasse et vous offrent une magnifique vue panoramique sur les toits du village et la chaîne des Alpilles. Bien entendu, vous y bénéficierez de tout le confort pour un séjour hors normes. A noter que l'entrée des appartements est indépendante du restaurant.

■ **CANTO CIGALO****
8 A, chemin de Canto-Cigalo
✆ 04 90 92 14 28
www.cantocigalo.com
hotel.cantocigalo@wanadoo.fr
❄ 🍴 🌳
Accueil jusqu'à 20h. 20 chambres. Basse saison : chambre double de 75 € à 90 €. Haute saison : chambre double de 84 € à 100 €. Petit déjeuner : 10 € (sans gluten 11 €). Lit supplémentaire : 24 €. Parking fermé inclus (utilisation d'un code d'accès entre 20h et 8h). Animaux acceptés (9 € par jour). Restauration.
Les 20 chambres de l'hôtel sont un peu à l'écart du centre-ville. Pas trop, tout de même, mais juste ce qu'il faut pour jouir de la tranquillité de la campagne environnante et pouvoir être en quelques minutes au cœur de la ville historique. Une belle situation, donc, mais pas seulement. Terrasse panoramique, piscine et chaises longues, wifi gratuit dans les chambres. Autant dire que le Canto Cigalo a mis les petits plats dans les grands pour vous offrir des conditions de résidence optimales. Les chambres sont bien équipées et confortables. La déco est certes classique, mais l'on s'y sent bien, n'est-ce pas l'essentiel. Un dernier mot sur le personnel très accueillant et toujours à votre service. Sans oublier les petits déjeuners (buffet) vraiment bons et très copieux !

■ **CHÂTEAU DES ALPILLES*****
Route du Rougadou
✆ 04 90 92 03 33
www.chateaudesalpilles.com
chateau.alpilles@wanadoo.fr
❄ 🍴 🌳 🏊 🍇 🚲
Fermé du 4 janvier au 16 mars. 20 chambres (et suites). Chambre double de 225 € à 380 € ; suite de 350 € à 480 €. Petit déjeuner : 26 €. Lit supplémentaire : 35 € (lit bébé : 15 € par jour). Parking. Animaux acceptés (15 € par jour). Wifi. Restauration (formules déjeuner de 30 à 37 € et menus 54 €).
Pour celles et ceux qui ont toujours rêvé de mener la vie de château, cette adresse vous séduira. Érigée début XIX[e] siècle dans un magnifique parc ombragé, cette belle gentilhommière reçut, à l'époque, hommes politiques et lettrés. Depuis plus de 30 ans, Françoise Bon et Catherine Rollin, mère et fille, en maîtresses de maison attentives et raffinées, ont su préserver cette ambiance romantique en alliant charme et confort. Côté intérieur, stucs et tapisseries ornent les murs des salons et soulignent le mobilier contemporain. Même touche actuelle dans les suites du mas du Cyprès et dans la chapelle tandis que les chambres du château montrent hauts plafonds et meubles d'époque. Côté cuisine, Mathias Bettinger, propose une cuisine gourmande et savoureuse aux couleurs de la Provence depuis plus de 20 ans. Ses spécialités : les raviolis aux langoustines, les fleurs de courgettes farcies ou le filet de saint-pierre en écailles de pommes de terre. Le château des Alpilles, une adresse chic et élégante au luxe discret.

■ **HÔTEL DE TOURREL****
5, rue Carnot ✆ 04 84 35 07 21
www.detourrel.com
reservation@detourrel.com
❄ 🍴
Fermé du 8 janvier au 13 avril. 7 chambres. Suite de 250 € à 690 €. Petit déjeuner : 15 € (à 25 €). Parking : 10 € (ou garage : 15 €). L'hôtel n'est pas adapté pour les enfants de moins de treize ans. Animaux acceptés (à préciser lors de la réservation). Wifi gratuit.
C'est sans aucun doute l'un des plus beaux hôtels de PACA. L'hôtel de Tourrel est un joyau qui orne le centre ancien de Saint-Rémy-de-Provence, a deux pas du musée des Alpilles. La décoration, à la fois moderne et épurée est toutefois en parfaite adéquation avec l'élégance et la noblesse du lieu dont elle respecte l'esprit. L'établissement possède sept suites spacieuses et lumineuses à souhait. Le confort est sans failles, avec une magnifique salle de bain chauffée par le sol, des plafonds hauts, et beaucoup de place pour se détendre et jouir pleinement de son passage dans la petite capitale des Alpilles. Les résidents peuvent en outre profiter de la piscine avec nage à contre-courant sur le toit. Un séjour de très grande qualité assuré.

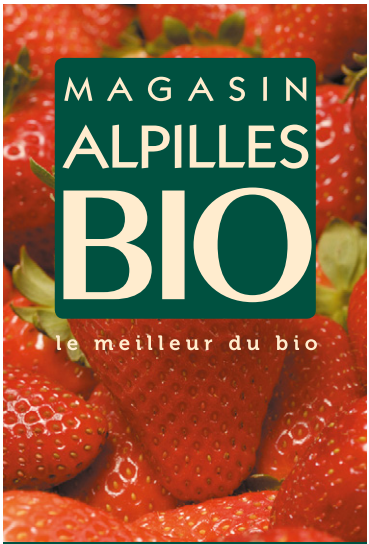
■ **HOTEL LE SAINT-RÉMY**
16, boulevard Victor-Hugo
✆ 04 26 91 22 00 – www.le-saint-remy.fr
contact@le-saint-remy.fr
Formule brasserie le midi avec plat du jour : 19 € - Plat du jour + accès SPA : 39 €.
Réserver à l'hôtel le Saint-Rémy, c'est faire le choix du luxe du confort et du bon goût. En effet, que se soit à l'hôtel lui-même, au restaurant ou au bar vous serez traité en V.I.P dans un cadre vraiment plein de charme et de style. Les trente et unes chambres et suites, enchâssées dans cet hôtel particulier du XIXe siècle et décorées par la décoratrice Reyhana vous plongent dans un univers de luxe et de décontractions. Spacieuses, dotées de tout le confort d'un établissement cinq étoiles, elles vous assureront des nuits princières. Il ne vous restera plus qu'à vous asseoir au bar lounge pour déguster un cocktail original, réalisé par le chef barman, mixologue averti avant de passer à table. Le restaurant vous proposera des plats aux saveurs locales : Agneau de Maussane, Bourride provençale... pour n'en citer que quelques-uns, cuisiné avec passion par le chef et servi par un personnel agréable et professionnel. Enfin, pour la détente, sachez que l'hôtel possède, outre une magnifique piscine extérieure, un SPA ouvert en mars 2019 sur près de 600 mètres carrés, totalement dédié à votre plaisir et à votre détente. Vous y trouverez des produits et des soins développés en partenariat avec la marque Végétalement Provence.

Gîtes

■ **LES LAVANDINS**
3A, avenue Edgar-Leroy
✆ 06 14 83 53 48
www.leslavandins-alpilles.fr
andre.pratelli@orange.fr
❄ 🍳 🚼
Ouvert toute l'année. 35 m². De 470 € à 570 € la semaine selon saison. Séjour minimum : 7 jours. Animaux non autorisés. Wifi gratuit. Salon de jardin. Parking privé.
Situé juste à côté de Saint-Paul-de-Mausole, monastère bien connu pour avoir accueilli le peintre Vincent Van Gogh, ces trois gîtes disposent de tout le confort nécessaire pour passer un séjour agréable. Entièrement rénovés, ils offrent des prestations de choix : cuisine neuve et entièrement équipée (four, micro-ondes, plaques de cuisson, lave-linge), lit *king size*, climatisation, terrasse équipée et jardinet avec vue sur les Alpilles… De là, vous pourrez facilement accéder aux sites touristiques (Glanum, Antiques), au centre ville (à 5 minutes à pied) et à tous les points de départ de randonnées. D'ailleurs, si vous voulez être aiguillé, Nadine et André, les sympathiques propriétaires, ne sont pas avares de conseils.

Campings

■ **CAMPING PEGOMAS*****
Chemin de Pegomas
3, avenue Jean-Moulin ✆ 04 90 92 01 21
www.campingpegomas.com
contact@campingpegomas.com
Autoroute A7 sortie Cavaillon ; en arrivant sur Saint-Rémy-de-Provence, suivre « Toutes directions ». Au premier rond-point à gauche ; au second, encore à gauche. Le camping est à 400 m, à droite.
Ouvert de mi mars à mi octobre. Terrain de 2 ha. 110 emplacements. Végétation méditerranéenne Emplacement plat et délimité + véhicule + 2 personnes 31.30 € en haute saison. Mobil-homes à la semaine et à la nuitée avec un minimum de 3 nuits. Emplacements de camping pour tentes, caravanes, camping cars. Option ménage, location des draps et des serviettes. Jeux pour enfants. Bar, piscine, plats à emporter, Fitness pour adultes. Salle de bain pour bébés. Conciergerie 7/7. Animaux acceptés (supplément de 2,90 € en juillet et août, gratuit le reste de l'année).
A moins de 5 minutes à pied du centre-ville, Pégomas accueille les campeurs depuis plus de 40 ans. Une valeur sûre donc, que ce camping qui offre tous les services digne d'un trois-étoiles : bar, piscine, wifi, barbecue, buanderie... Au pied des Alpilles, fort d'un ombrage riche et de structures modernes et très bien entretenues, ce camping vous permettra de passer, au sein d'un décor complètement naturel, des vacances réussies. D'autant qu'ici les animaux ne sont pas simplement acceptés, ils sont aussi et surtout les bienvenus. Lorsque vous souhaitez aller barboter à la piscine, l'équipe du camping se fait un plaisir de garder votre chien. Et lorsque vous rentrez de balade, vous pouvez le faire passer par la canidouche spécialement prévue à cet effet. Au camping Pegomas, votre fidèle compagnon passera lui aussi des vacances de rêve !



Emplettes

■ **ALPILLES BIO**
ZAC de la Gare
23, rue Albin-Gilles
✆ 04 32 60 07 76 – www.alpillesbio.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h.
Le meilleur du bio dans les Alpilles et bien au-delà ! Alpilles bio est le seul « supermarché » du secteur à proposer une gamme aussi complète de produits AB. En plus, l'établissement est moderne et grand. Le rayon fruits et légumes est encore très bien fourni et fait la part belle aux produits locaux. Il y a désormais, dans ce grand espace, un rayon traiteur avec des produits confectionnés sur place et/ou fait par Olivier le pâtissier (bien connu à Saint-Rémy) ainsi qu'une table d'hôtes et une cabine de naturopathie. Et toujours, les céréales et fruits secs en vrac, les produits frais et surgelés, les compléments alimentaires et les cosmétiques. Sans oublier le rayon bébé. Mais Alpilles Bio, c'est aussi une boucherie où Christophe vous servira avec le sourire. Car ici, il faut bien le souligner, Kevin, Valérie, Émilie et les autres sont vraiment sympas.

■ **DOMAINE DES TERRES BLANCHES**
RD 99 ✆ 04 90 95 91 66
www.terresblanches.com
Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h30.
Situé dans un cadre magnifique au pied des Alpilles, le domaine des Terres Blanches est cultivé en agriculture biologique depuis sa création. Allez demander quelques explications au domaine (à 5 minutes en voiture du centre de Saint-Rémy en direction d'Eygalières). Et puis, puisque vous y êtes, autant vous laissez tenter par une dégustation gratuite au sein du tout nouveau caveau de vente où vous attendent Isabelle et Jennifer. Un caveau à la décoration soignée où se mêlent des matériaux nobles : bois, métal… Vous trouverez également sur place une sélection de produits du terroir. Profitez également de votre passage pour faire une petite balade (visite libre du vignoble avec guide d'accompagnement). A l'arrivée de ces promenades balisées (qui dure environ une heure), la culture naturelle de la vigne et les méthodes de vinification n'auront plus de secret pour vous.

■ **GLACÉS DE SAINT-RÉMY**
28, boulevard Victor-Hugo ✆ 09 84 47 89 55
Glace de 2,50 € à 3,50 €. Topping : de 0,50 € à 1 €.
On adore entrer dans cette petite boutique où tout invite à la gourmandise... Ici, on personnalise sa glace à l'italienne ou son sorbet avec une sélection de « toppings » choisis avec soin par Céline : petites billes de chocolats *Valrhona*, morceaux d'*Oreo*, fruits frais, amandes concassées... Parmi les parfums des glaces (qui changent régulièrement) : vanille, chocolat du Ghana et *Valrhona*, pistache, café, noisette, marron... mais aussi des sorbets ananas, mangue, citron, framboise, orange, melon... et un yaourt glacé. Des recettes maison et entièrement naturelles (et bien souvent bio) réalisées par Céline. Notre préférée : la glace vanille saupoudrée de noisettes grillées et un coulis caramel. Un délice !

■ **MAISON BREMOND 1830**
27, boulevard Victor-Hugo
✆ 04 32 61 08 09
Ouvert tous les jours de 10h à 19h.
Voilà un antre dédié aux saveurs et senteurs de Provence qui fait la part belle aux petits producteurs. Olivier Baussan, créateur et patron de la marque de parfums et de cosmétiques *L'Occitane*, a développé ce concept, axé sur les produits alimentaires. A Maison Bremond 1830, on trouve ainsi tout ce qui fait la singularité culinaire de la région : huiles d'olive, mais aussi tapenades, vinaigres, préparations à base de légumes, miels, confiseries (calissons d'Aix, berlingots de Carpentras, navettes, croquants à l'amande, etc.), sel (de Camargue), safran, liqueurs et lavande. Des produits marqueurs d'une identité forte que le personnel du magasin met un point d'honneur à en détailler l'origine et la fabrication à la clientèle.

■ **MOULIN DU CALANQUET**
Vieux chemin d'Arles ✆ 04 32 60 09 50
www.moulinducalanquet.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Visites et dégustations gratuites.
Fruit de la persévérance et de la détermination d'un frère et d'une sœur, le Moulin de Calanquet est devenu en quelques années une référence. Il n'y avait plus de moulin à Saint-Rémy depuis longtemps lorsqu'Anne et Gilles Brun décident de produire leur propre huile d'olive (ils possèdent plus de 10 000 arbres plantés en 1997). En respectant la tradition mais aussi en utilisant des techniques avancées, la famille Brun se construit un outil de travail à la mesure de son ambition. Le moulin produit une huile d'olive de qualité

issue des variétés traditionnelles cultivées dans la vallée des Baux : en monovariétale, vous trouverez de l'aglandau, de la salonenque, de la grossane, de la picholine, de la verdale et de la bouteillan. Le moulin produit également une huile où ces variétés (sauf la bouteillan) sont assemblées, une huile bio et des huiles aromatisées. Ainsi Saint-Rémy produit à nouveau de l'huile d'olive comme au temps où les évêques de Reims ne juraient que par elle pour baptiser les rois de France. Aujourd'hui, ce sont les professionnels qui reconnaissent l'huile du Calanquet : en 2016, le moulin a reçu 3 médailles d'or : deux médailles d'or au Concours général agricole de Paris et une médaille d'or au Concours des huiles d'olive PACA. Que ce soit au moulin ou dans leur boutique du centre-ville, vous pourrez aussi trouver des condiments (tapenade, poêlée de poivrons...), des olives de table ainsi que des confitures aux parfums originaux (ananas/mangue/rhum, tomate verte/basilic, citron/olive/gingembre, fraise/menthe poivrée...).

Autre adresse : Boutique : 8, rue de la Commune à Saint-Rémy ✆ 04 32 62 09 01

Marchés

MARCHÉ

Le mercredi matin.

Ce sont tous les bons produits typiques de la Provence, mais aussi bien sûr, quelques produits « estrangers » qui se retrouvent, le mercredi matin, sur les étals du marché de Saint-Rémy. Une bonne centaine d'exposants se donnent rendez-vous, chaque semaine, dans une ambiance un peu pagnolesque, au sens laudatif du terme, pour proposer fruits et légumes frais, viande de pays, miel et bien d'autres délices encore. Evidemment, les vêtements, meubles et bibelots sont aussi présents. On est ici sur un véritable marché provençal. La réputation de ce marché coloré n'est plus à faire. Autant dire qu'à la belle saison, il faut se lever (très) tôt pour le faire tranquillement. Sinon armez-vous de patience... ou préférez le marché du samedi matin, plus petit, près de la collégiale.

Dans les environs

Aureille

LES 3 MAS

Mas les Genêts ✆ 04 90 47 60 40
www.les3mas.com
carobruno.nd@wanadoo.fr

De 750 € à 2 500 € la semaine selon saison.

Le Mas du Jardin (de 2 à 10 personnes), s'étend sur 6 000 m², face aux Alpilles. Avec sa piscine privée, son intérieur entièrement rénové dans le style provençal, ses belles chambres, votre séjour sera indéniablement des plus agréables. Autre possibilité avec *le Mas* (10 personnes), tout aussi élégant, sur 2 700 m² avec piscine. Dernier choix (et notre coup de cœur) : la *Maison de Max*, à Eygalières, une maison de vacances (de 2 à 10 personnes) avec 4 chambres, 2 salles de bains, piscine et terrasse avec vue sur les Alpilles… De très belles rénovations pour vous assurer des vacances de rêve.

■ **LE MOULIN À HUILE D'AUREILLE**
Route des Fiolles
✆ **04 90 59 90 14**
www.moulin-aureille.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h ; le samedi de 10h à 13h. Dégustations gratuites pour les petits groupes.
Créé en 1981, le moulin à huile d'Aureille fabrique son huile d'olive dans le respect de la tradition. C'est d'ailleurs l'un des derniers moulins de la vallée des Baux à travailler à l'ancienne. Il est équipé pour cela d'un broyeur à trois meules en pierre pour écraser les olives. La pâte ainsi obtenue est étalée sur des scourtins empilés sur un chariot pour être pressée sous l'une de ses deux énormes super-presses. Une méthode artisanale qui séduit plus de 1 200 producteurs d'olives dans le secteur. Parmi les huiles qu'on peut trouver au magasin attenant, il y a bien sûr l'huile classée AOP Vallée des Baux-de-Provence mais également une huile d'olive des Alpilles composée d'un assemblage de salonenque, verdale et picholine. Sur les étals également des savons, vinaigres et autres produits artisanaux.

Les Baux-de-Provence ★★★★

Situé au cœur des Alpilles sur un plateau rocheux, les Baux dominent Arles et la Camargue et offrent un panorama exceptionnel. Restauré patiemment, le village possède un patrimoine historique sans commun avec pas moins de 22 pièces architecturales classées aux Monuments historiques. Eglise, château, hôtel de ville, hôpital ou chapelles sont autant de chefs-d'œuvre à découvrir. Avec plus d'un million et demi de visiteurs (pour 500 habitants), la bourgade est un lieu touristique incontournable de la région.

■ **OFFICE DE TOURISME DES BAUX-DE-PROVENCE**
Rue Porte-Mage
✆ **04 90 54 34 39**
Voir page 12.

■ **CARRIÈRES DE LUMIÈRES** ★★★
Route de Maillane
✆ **04 90 49 20 03**
carrieres-lumieres.com/fr
message@carrieres-lumieres.com
Fermé en février. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 19h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 19h30. Dernière entrée 1h avant fermeture. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 12,50 €. Enfant (de 7 à 17 ans) : 10,50 €. Familles 40 €. Tarif réduit 10,50 €. Billet combiné possible avec Pass Beaux de Provence. Restauration. Boutique.
Des spectacles multimédia uniques au monde dans un cadre féerique ! Bienvenue aux Carrières de Lumières des Baux de Provence, au cœur des Alpilles. Sur des immenses parois de 14 mètres de haut, des piliers impressionnants et des sols entièrement recouverts d'images, est projeté chaque année un spectacle inédit mettant en avant les plus grands noms de l'histoire de l'art. Avant de déambuler dans cette beauté minérale et insolite, sur 6 000 m² de surface, sachez qu'une nouvelle mise en lumière a été mise en place ; des procédés et des équipements à la pointe de la technologie avec 70 vidéoprojecteurs et autant de serveurs. Soit la plus importante installation multimédia fixe de France. Du 2 mars 2018 au 6 janvier 2019, venez découvrir un siècle de peinture espagnole à travers une exposition numérique immersive où se côtoient Picasso, Goya ou encore Sorolla, Rusinol, Zuloaga en musique. Portraits et scènes de vie sont mises en scène lors de la première partie. La seconde quant à elle est consacrée à Picasso, en proposant un panorama de la grande richesse créative de son œuvre. Un moment inoubliable ! Attention une petite laine, même en été, est nécessaire. A noter également la possibilité de billetterie en ligne sur : www.carrieres-lumieres.com, ou sur les réseaux Fnac et autres.

■ **CHÂTEAU DES BAUX-DE-PROVENCE** ★★★
D27
Grand-Rue
✆ **04 90 54 55 56**
www.chateau-baux-provence.com
message@chateau-baux-provence.com
Ouvert toute l'année. Ouvert de 10h à 17h en janvier, février, novembre et décembre. De 9h30 à 18h30 en mars et octobre. De 9h à 19h en avril, mai, juin et septembre. De 9h à 20h en juillet et août. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8,50 €. Enfant (de 7 à 17 ans) : 6,50 €. Tarif réduit : 6,5 €. Famille : 26 €. Visite guidée. Boutique.
Cette puissante forteresse, place forte médiévale, témoigne d'une histoire militaire mouvementée qui fut rythmée par de nombreux assauts. Le solide donjon rappelle que la Provence fut l'objet de toutes les convoitises. La tour Sarrasine tient quant à elle son nom de son orientation vers le sud, d'où arrivaient les Sarrasins. Reste la tour Paravelle dominant les cours du château d'un côté et la vallée de l'autre. Démantelés sous Richelieu, les vestiges ont le mérite de laisser imaginer la vie au Moyen Age. A noter que le site propose de nombreuses aires de pique-nique. Sachez enfin que d'avril à septembre, le week-end, les jours fériés et pendant les vacances scolaires, vous pouvez assister à des démonstrations vraiment impressionnantes de tirs à la catapulte. Voir ces machines de sièges aux noms évocateurs (les trébuchets, le couillard, la bricole, la baliste...) en action vaut vraiment le détour. Quant au duel médiéval (à 12h, 14h30 et 16h30), ce spectacle historique et humoristique vous fera découvrir le maniement des armes et les techniques du combat médiéval. Si vous faites la visite avec vos enfants, n'oubliez pas de prendre le livret présenté sous forme de chasse aux énigmes qui leur permettra de découvrir l'histoire et le site d'une manière amusante et enrichissante.

■ **LES BAUX JUS**
Passage de la Calade
✆ **09 86 39 84 96**
Fermé du 12 novembre au 28 février. Ouvert pour les fêtes de Noël entre le 26 décembre et le 7 janvier. Ouvert tous les jours de 11h30 à 17h30. Plat du jour : 15 €.

Baumanière Les Baux-de-Provence

Au cœur des Alpilles, dans un cadre naturel et sauvage, goutez à la gastronomie, au charme et à l'authenticité de ce lieu unique.

LA CABRO D'OR
Mas de Carita
✆ 04 90 54 33 07
www.lacabrodor.com
contact@baumaniere.com
Ouvert tous les jours d'avril à octobre, fermeture hebdomadaire du dimanche soir au mardi midi inclus du 15 octobre au 15 avril. Menu unique à 85 €. Formule du midi : 59 € (hors dimanche et jours fériés).
La Cabro d'Or est l'un des deux restaurants de Baumanière. Le chef Michel Hulin y propose une cuisine dédiée aux produits du terroir. Il utilise notamment l'huile d'olive de la vallée des Baux dans un menu exceptionnel. Il propose également un menu Gourmandise, parfaitement nommé. Jugez plutôt : l'œuf de poule cuit à juste température, confit d'oignons doux aux croutons dorés, velouté de potimarron aux écailles de truffe noire ; les crevettes sauvages rôties à la *plancha*, pomme de terre écrasée à la coriandre et pamplemousse, jus de coquillages parfumé au citron vert ; noix de quasi de veau en médaillon, cèpes et girolles cuisinés comme une carbonara au jabugo, sucs réduits de cuisson ; comme une bonbonnière, poire de Provence compotée au thé vert et citron, mousseux marron aux biscuits spéculos. Il existe également un espace table d'hôte dédié au partage et à la convivialité. Que ce soit en intérieur ou en extérieur entre fontaine et mûriers, venez savourer en famille ou entre amis une cuisine de terroir dans une ambiance décontractée.

L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE
Mas de Baumanière
✆ 04 90 54 33 07
Ouvert tous les jours en saison. Ouvert : de mi octobre à fin décembre : du vendredi au mardi midi. De mars à fin avril : du vendredi midi au mardi soir. Menus de 165 € à 215 €. Formule du midi : 100 €.
Homme généreux et passionné, Jean-André Charial propose une cuisine classique, bien ancrée dans le terroir provençal où le produit est mis en valeur, où l'accessoire ne cache pas l'essentiel. Il s'attache aujourd'hui à mener l'Oustau de Baumanière vers la modernité en renouvelant sa carte dans le respect d'une tradition héritée de son aïeul. Sa fierté : un menu de légumes provenant en partie de son potager bio selon la saisonnalité. Son meilleur conseil pour les cuisiniers du dimanche : « aller faire le marché, choisir les produits qui vous font envie et les cuisiner simplement ».Il cuisine désormais avec Glenn Viel, jeune chef breton, et, ensemble ils revisitent les classiques de cette institution gastronomique : grosses langoustines juste saisies, oseille, jus de coques corsé ; rouget de roche, chou cuit au beurre d'anchois, pain enrichi d'une sauce corsée au vin rouge ; pigeonneau des Costières, tétragone, noix de Grenoble, jus de carcasse à la lavande ; kyrielle de fromages, assortiment de pain frais ; millefeuille tradition Baumanière, version 2017, crème légère à la vanille de Madagascar, florentine pistache et glace vanille.

Le *credo* des Baux Jus ? Du 100 % bio et 100 % maison. Avis aux amateurs de produits sains et goûteux ! Que ce soit dans le verre, avec des jus minute réalisés à l'extracteur, ou dans l'assiette. On a adoré le « jus du vainqueur » avec de l'orange, de la carotte, du curcuma et du gingembre. De quoi nous donner envie de retourner sur la magnifique terrasse pour s'attabler autour d'un repas vegan. Comme avec cette assiette découverte composée d'une salade à la mode japonaise, d'un carpaccio de melon, de spaghettis de courgettes, de chips de kalé et de tomates aromatiques. Sur place également, une boutique aromatique avec une sélection d'huiles essentielles, d'eaux florales, de savons…

MUSÉE YVES BRAYER
Hôtel des Porcelets
✆ 04 90 54 36 99
www.yvesbrayer.com
obrayer@noos.fr

Fermé de décembre à mars. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 11h à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 8 €. Groupe : 4 €.
L'extérieur vaut déjà le coup d'œil : l'Hôtel des Porcelet est une belle demeure du XVI^e^ siècle à la façade originale et aux élégantes fenêtres à meneaux finement sculptées. Cette ancienne résidence de l'une des plus illustres familles d'Arles (les Porcelet), qui était il y a encore quelques décennies l'école du village, accueille à présent ce musée depuis 1991. Il regroupe une importante rétrospective de l'œuvre d'Yves Brayer. Ce peintre, représentatif de la figuration contemporaine, était très attaché aux pays méditerranéens. Le visiteur y découvrira un artiste dont l'œuvre, très diverse, s'est exprimée sur de multiples supports. Il aura aussi un accès permanent et gratuit à la chapelle des Pénitents située juste à côté.

HOSTELLERIE DE LA REINE JEANNE
✆ 04 90 54 32 06
www.la-reinejeanne.com
marc.braglia@wanadoo.fr
Menu enfant : 10 € (enfants -12 ans). Plat du jour : 15 €. Terrasse.
Le lieu est magique. À l'entrée du village, l'*Hostellerie de la Reine Jeanne* a tout pour séduire : une offre hôtelière de qualité, une table de choix et un service agréable. Attablé dans la grande salle panoramique ou sur la terrasse ombragée, vous pourrez savourer la cuisine de Jean-Pierre Novi, maître restaurateur. Une cuisine régionale qui évolue au gré des saisons. Présentés à l'ardoise, les plats changent en permanence. Ce jour-là : artichauts à la barigoule, gambas et Saint-Jacques à la crème de champignons pour le côté entrées, tagliatelles aux petits poulpes sautés, aïoli, roastbeef de taureau ou agneau Comte de Provence et son jus au thym pour le côté plats. En dessert, on vous conseille particulièrement la crêpe aux clémentines. *La Reine Jeanne*, c'est aussi, tout au long de la journée, l'endroit idéal pour prendre un verre.

BAUMANIÈRE LES BAUX-DE-PROVENCE*****
D27
✆ 04 90 54 33 07
www.baumaniere.com
contact@baumaniere.fr
54 chambres. Chambre double à partir de 220 €; suite à partir de 320 €. Petit déjeuner : 28 €. Lit supplémentaire : 30 € (lit bébé gratuit). Animaux acceptés (20 € par jour). Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Alors que le site a fêté il y a deux ans les soixante-dix ans de sa création, Jean-André Charial, son propriétaire, a souhaité réunir La Cabro d'Or et L'Oustau de Baumanière en un seul ensemble hôtelier : Baumanière Les Baux-de-Provence. Une propriété unique de 54 chambres et suite de prestige avec un spa, deux restaurants gastronomiques, un potager biologique et, nouveauté, une aire de jeux pour les enfants et un bar à vin. La réception se fait désormais à l'entrée du site du restaurant de La Cabro d'Or. Ensuite, vous cheminerez vers l'un des cinq bâtiments du domaine : l'Oustau, la Guigou, le Manoir, le Mas Flora et le Mas Carita (idéal pour les séjours en famille). La réputation des lieux, véritable paradis, n'est plus à faire, pas plus que la qualité du service. Les chambres et les suites sont régulièrement réaménagées pour offrir le maximum de confort aux hôtes. Incontestablement une valeur sûre pour les adeptes du luxe et de l'authenticité.

LE GALET D'ARGILE
Grand Rue
Ouvert tous les jours.
Depuis le temps que le Petit Futé déclinait poliment l'invitation de ces jeunes filles tendant ce fameux galet miracle… Et puis un jour, il a cédé ! Il s'est approché et… il a été conquis ! Ce fameux galet d'argile est imprégné de savon et mousse pendant plusieurs mois. Sa promesse ? Enlever sans problème les traces de stylo, de marqueur, les odeurs mais aussi les callosités des mains. Le test est efficace et le Petit Futé est reparti avec son galet coco vanille (et sa recharge). Et depuis, il s'en sert constamment !

LE GOLF DU DOMAINE DE MANVILLE
Domaine Manville
✆ 04 90 54 40 20
www.domainedemanville.fr
contact@domainedemanville.fr
Ouvert toute l'année. Restauration. Boutique. Spa. Hôtel.
Ce golf de 18 trous est écoresponsable. Il est parfaitement intégré dans le paysage de la plaine des Baux : les bunkers sont bordés par des murets de pierres, les obstacles sont des oliviers, la garrigue existe encore... Un site unique également doté d'un hôtel 5* avec 30 chambres et suites d'exception ainsi que des maisons hôtelières. Entre deux putts, vous pourrez également aller reprendre des forces du côté du restaurant et du bistrot qui servent une cuisine de saison ou vous faire dorloter au spa... Et pour prolonger le plaisir, tous les samedis soirs, des apéros jazzy sont organisés. Quant aux dimanches, c'est l'occasion d'y venir en famille : goûter et séance de cinéma dans la salle privée au programme !

LE MAS DE LA DAME
CD 5
✆ 04 90 54 32 24
www.masdeladame.com
masdeladame@masdeladame.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h ; le week-end et les jours fériés de 9h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 8h30 à 19h ; le week-end et les jours fériés de 9h à 19h. Fermé le dimanche en janvier et février.
L'histoire dit que la Dame du Mas, au désespoir d'avoir perdu son chevalier aux croisades, s'était retirée ici, au creux du rocher des Baux-de-Provence. Ce « vallon des amants », ce « coin caché » comme l'évoquent joliment les noms de cuvées du domaine, sont aujourd'hui vinifiés par Caroline Missoffe et sa sœur Anne Poniatowski, arrière-petites-filles du fondateur. C'est Robert Faye qui, en 1930, plante vignes et oliviers et choisit pour son vin le flacon normand qui devient la signature du Mas. Succédant à leurs parents, les deux sœurs abandonnent le métier de journaliste pour devenir vigneronnes. Mais également oléicultrices. Ce domaine, cultivé en agriculture biologique, s'étend sur 300 ha, dont une vingtaine est réservée à l'olivier. L'A.O.P. Vallée des Baux-de-Provence se décline en fruité vert et en fruité noir. *Le mas de la Dame* réalise également une huile d'assemblage des cinq variétés en fruité mûr, ainsi qu'une monovariétale de grossane, présentée dans sa prestigieuse bouteille oslo. Dans leur boutique, vous trouverez aussi olives vertes au fenouil, pâte d'olives noires, tapenade verte aux amandes, délice de tomates aux olives noires, confiture d'olives... Le terroir unique du *Mas de la Dame* produit également des vins d'exception. Six cuvées sont proposées : la cuvée Gourmande (dans les trois couleurs), la Réserve rouge, un classique du terroir, le Rosé du Mas (qui vient d'être élu deuxième meilleur Rosé 2016 à la dégustation du Wine Spectator), la Stèle (en rouge et en blanc), le Vallon des amants et le Coin caché (en rouge et en blanc).

Baumanière Hôtel 5 étoiles, SPA, Restaurant gastronomique 2 étoiles Michelin l' Oustau de Baumanière et Restaurant provençal La Cabro D'or

13520 les Baux de Provence – France ✆ +33 (0)4 90 54 33 07 ✉ contact@baumaniere.com 🌐 www.baumaniere.com

MOULIN CASTELAS FRANCE
Quartier Frechier
D 27-A
✆ 04 90 54 50 86
www.castelas.com
info@castelas.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h30 à 18h. Visites et dégustations tous les jours sans réservation. Atelier dégustation les mardis et jeudis à 10h ; d'avril à septembre, sur réservation uniquement.

L'histoire de Catherine et Jean-Benoît Hugues sort des sentiers. Le couple, qui possède 45 hectares d'oliviers en appellation répartis sur les communes des Baux-de-Provence, Mouriès et Saint-Rémy-de-Provence, et 65 hectares en Crau à Saint-Martin-de-Crau, a travaillé quinze ans dans l'Arizona avant de relever le défi de l'oléiculture à l'heure du retour au pays (ils sont nés en Provence). C'est dans le moulin construit en 2002 que les Hugues allient savoir-faire et passion et toute leur sensibilité d'oliverons pour donner naissance chaque année à des huiles d'une grande puissance. Vous retrouverez dans leurs huiles le terroir des Alpilles et le tour de main du moulinier. La collection CastelineS vous dévoilera la complexité de leurs huiles d'olive primées régulièrement au Concours général agricole à Paris. Douze huiles sont élaborées : en AOP Vallée des Baux-de-Provence Classic aux notes fraîches, Fruité noir aux arômes de tapenade, Bio, Seigneur des Baux. En huile d'olive de France, Mas de l'olivier et une monovariétale aglandau, ainsi que 6 huiles aromatiques au naturel (cédrat, gingembre, thym et romarin, basilic et menthe, ail et piment d'Espelette). A découvrir et à déguster tout au long de l'année dans leur boutique ouverte sur la cuverie tout comme la sélection de produits dérivés. Ne ratez pas les ateliers de dégustation du mardi et jeudi, à 10h, d'avril à septembre (gratuit, sur réservation), pour une initiation à la dégustation. Vous pouvez également regarder le film *De l'olive à l'huile d'olive*, visiter le moulin et faire des dégustations en boutique tous les jours de l'année sans réservation.

O BOIS DE ROSE
Grand Rue
oboisderose@sfr.fr
Ouvert tous les jours.

Une boutique magique, dans un troglodyte du XII^e^ siècle, tenue par Marie-Elisabeth (Babeth pour les intimes). Elle y distille avec soin ses nombreux conseils pour guérir naturellement tous vos maux. Grâce à une sélection rigoureuse d'huiles essentielles, d'huiles végétales, de bougies, d'encens et de décorations feng shui, elle vous aidera à retrouver votre bien-être et votre zénitude. Parmi les nouveautés à découvrir absolument : les paillassons où figurent un arbre de vie, les objets de massage qui détendront votre dos, votre nuque ou vos épaules, les produits spa aux senteurs naturelles, les bijoux chakras qui vous permettront de rééquilibrer votre énergie, les produits de beauté à l'argile… Un lieu empreint de sérénité pour les passionnés de nature et des plantes à découvrir absolument !

Châteaurenard

LE CHÂTEAU FÉODAL DES COMTES DE PROVENCE

Montée des Tours
✆ 04 90 24 25 50

Basse saison : ouvert du samedi au jeudi de 15h à 17h. Haute saison : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche de 14h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 3 €. Visite guidée.

L'origine du nom de la ville est rattachée à Reynard, premier seigneur des lieux en 965. Il édifiera un castrum sur le piton rocheux et le village qui se développe en contrebas prendra le nom de Casteu Reynard qui deviendra plus tard Châteaurenard. En 1170, la première fortification transformée, deviendra un château fort haut de deux étages. Le troisième étage fut construit après 1420. On a ainsi un mélange d'architecture gothique et romane. En 1792, le château est en partie détruit par les villageois. En 1994, il connaît la restauration d'une tour, la réfection du chemin de Ronde, le déblaiement du puits de la cour centrale et la création de plusieurs salles d'expositions avec la tenue d'expos à thème. Du sommet de la tour du Griffon, joli point de vue sur le mont Ventoux, le Luberon, la Montagnette, le Rhône et les Alpilles. Abrite un musée d'histoire locale sur 1 000 ans.

MAS DE L'ÉCHANSON

415, chemin des Iscles
✆ 04 90 95 98 18
www.mas-echanson.net
restaurant.echanson@orange.fr

Ouvert du mardi au dimanche. Menus de 39 € à 48 €. Formule du midi : 19,90 €. Salade repas : 15 €.

Comme quoi, miser sur une cuisine de qualité à Châteaurenard peut être payant : cela va faire six ans que le Mas de l'échanson a choisi cette option dans la ville maraîchère, où il n'est plus besoin de courir jusqu'à Avignon et dans les Alpilles pour déguster un repas semi-gastronomique. Le tandem formé de Stéphanie Roch, la propriétaire-sommelière, et du chef Pascal Volle a donc bien fait d'oser, et même de s'installer dans un lieu peu couru, à l'écart du centre-ville. Le service, qui met le pied à l'étrier à de nombreux jeunes en formation, est aux petits oignons, le choix des vins du même tonneau, et les plats mettent en valeur avec justesses les produits frais fournis localement. La formule du midi, à un tarif modique, offre un rapport-qualité-prix imparable. Quant aux menus et à la carte, ils s'adressent aux fins gourmets et aux vrais épicuriens (quelques exemples : terrine de langoustines aux petits légumes, filet de canette rôti et escalopine de foie gras poêlé, jus réduit à la vanille, rosace de lotte posée sur un tian de légumes vierges à l'encre de seiche, vacherin glacée à la liqueur de Frigolet). L'été, la terrasse ombragée par des grands arbres incite à prolonger l'instant.

CAMPING LA ROQUETTE***

745, avenue Jean-Mermoz
✆ 04 90 94 46 81
www.camping-la-roquette.com
contact@camping-la-roquette.com

Fermé du 1er novembre au 31 mars. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 22 €. Mobil-homes jusqu´à 4 personnes de 345 € à 695 € la semaine.

Aurélia et Loïc mettent à votre disposition, au milieu d'un parc de 1,5 ha arboré, 74 emplacements de 80 à 100 m², deux blocs sanitaires, un bar, un snack ainsi qu'une piscine (chauffée dès le mois de mai) et le wi-fi gratuit. Ici, on privilégie l'ambiance familiale et les animations sont nombreuses : aquagym, concours de boules, trampoline, chasse au trésor, jonglerie, magie et ballon, repas dansant, karaoké. Vous avez également la possibilité de louer des mobile-homes (de 2 à 7 personnes). Toujours aux petits soins pour les campeurs, le couple propose différents services comme des séances privées avec un maître-nageur pour apprendre à nager aux enfants, ou des soins détente avec une esthéticienne. A noter que les propriétaires réalisent chaque année des travaux de rénovation ou d'embellissement avant l'ouverture. Les personnes à mobilité réduite ne sont pas oubliées, puisqu'un mobil-home spécialement équipé est disponible avec une rampe d'accès et un intérieur adapté.

BOUTIQUE LA MAISON DU BON CAFÉ

Zone la Chaffine
Avenue Jean-Baptiste-Tron
✆ 04 90 90 94 95
www.lamaisonduboncafe.com
laboutique@lamaisonduboncafe.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.

Entreprise familiale, La Maison du Bon Café a été fondée en 1958 à Châteaurenard. Aujourd'hui dirigée par le petit-fils Daniel Reynaud et son épouse, la firme dotée d'une usine ultramoderne est leader des torréfacteurs du Grand Sud. La boutique vaut le déplacement. Pour son ambiance très feutrée, l'accueil toujours impeccable et surtout pour sa sélection de produits. Du café de toutes origines, fraîchement torréfié aux machines à dosettes et espresso pour les consommer, le choix est large : du Grand Arabica au Noir Ebène en passant par le Lungo, de subtils assemblages, au grands crus du Guatemala, Pérou, Mexique, Bolivie, Papouasie, Colombie... Vous pourrez les déguster avant de faire votre choix autour d'un superbe comptoir central. Aussi toute une palette de thés blanc, noirs, verts, rouges, natures ou aromatisés, et d'infusions. Vous trouverez également dans le coin Douceurs, des macarons, chocolats et petits gâteaux qui accompagneront parfaitement vos breuvages. Pour nous permettre de les savourer avec plaisir, La Maison du Bon Café a lancé sa propre marque de théières et de tasses « Jardins d'Asie ». Elle est également propriétaire de la marque « Infusions de Cézanne ».

Autres adresses : 12 place du Change, Avignon • Boulevard Mirabeau, Saint-Rémy-de-Provence • Buld'Air – 130, chemin du Pont-Blanc, Vedène ✆ 04 90 32 00 89

MAISON GIOVANNI FAVARO
80, route d'Avignon
✆ 09 67 43 20 22
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 16h à 19h30.
Il porte un nom et un prénom qui ne laissent pas de place au doute : Giovanni Favaro ne peut cacher ses racines transalpines. Et il en est fier : voilà presque trois ans, le jeune homme a ouvert un magasin dont l'ambition est, tout simplement, de proposer « le meilleur de l'Italie en Provence ». Dans sa quête d'excellence, Giovanni Favaro est parti se former au pays de ses ancêtres, où il a aussi noué des contacts avec les producteurs locaux chez qui il se fournit, par exemple pour ses fromages, comme la véritable mozzarella de bufflonne AOP et sa déclinaison crémeuse en *burrata*, ou encore le *parmiggiano* émilien et le pecorino sarde, le gorgonzola à la cuillère… Vous en avez l'eau à la bouche ? Chez Giovanni Favaro, on trouve également tout ce que la charcuterie italienne sait faire de mieux (speck, bressaola, coppa, mortadella, etc.), délicatement découpée avec une trancheuse manuelle au look délicieusement *vintage*, témoin de la *dolce vita*. Dans son labo, le maître des lieux prépare ses *antipasti* (hors d'œuvres), ses pâtes fraîches, ravioli et cannelloni, son tiramisu et sa panna cotta, mais aussi une spécialité sicilienne méconnue sous nos latitudes : les *arancini*, des boulettes de riz panées que le chef farcit en s'inspirant des saveurs typiques de la cuisine de la Botte. *Buon appetito !*

MARCHÉ DES PRODUCTEURS
Carreau du MIN
Boulevard Ernest-Genevet
Ouvert le samedi. De mi-avril à mi-octobre.
C'est le rendez-vous incontournable le samedi matin : le marché des producteurs, sur le carreau du Min (Marché d'intérêt national), c'est la garantie d'acheter des produits frais et de saison, directement du producteur aux consommateurs (il n'y a pas de revendeurs, que des agriculteurs locaux). En plus, les prix y sont très intéressants et vous pourrez faire le plein de légumes et fruits. C'est là que Futé trouve les meilleures fraises du secteur.

Eygalières ★★★

Véritable carte postale de la Provence, ce petit village, situé à 5 minutes de Saint-Rémy-de-Provence, a su conserver tout son charme et son authenticité. Ses vallons verdoyants, ses champs d'oliviers ou de vignes, ses rangées de cyprès et son beau ciel bleu en font un lieu prisé. En suivant la grand-rue, faites un crochet jusqu'aux ruines du château, l'esplanade du vieux donjon et l'église Saint-Laurent. Enfin, un passage à la Chapelle des Pénitents s'impose. Là, vous découvrirez le musée du vieil Eygalières mais également – et surtout – un panorama splendide sur la montagne de la Caume, les Alpilles et la Durance.

LA CHAPELLE DES PÉNITENTS BLANCS ★
✆ 04 90 95 95 21
Ouvert de mi-mars à mi-septembre tous les dimanches et jours fériés les après-midi.
La chapelle des Pénitents Blancs qui abrite le musée du Vieil Eygalières, créé par un ancien instituteur du village, regroupe toutes sortes de documents et d'objets retraçant l'histoire du village. Notamment des témoignages préhistoriques et protohistoriques de la région d'Eygalières : documents tirés des archives communales et départementales du Moyen Age et de l'époque moderne. Silex, poteries, outillage agricole, photos anciennes y reconstituent la mémoire des siècles passés. Exposition d'anciennes photographies et d'anciens outils agricoles. Non loin de là, vous accéderez à l'esplanade du vieux donjon, à l'église Saint-Laurent construite au XII[e] siècle et aux ruines du château. De là, le panorama est grandiose sur la montagne de la Caume, les Alpilles et la Durance.

CHEZ LAURENT
1, rue de la République
✆ 04 90 95 93 17
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 39 €. Formule du midi : 29 €.
Dans un décor sobre et moderne, vous pourrez goûter à la cuisine de Laurent Clareton, qui a quitté son restaurant de la rue Vernet à Avignon pour le petit village d'Eygalières. Une cuisine gastronomique qui fait la part belle aux produits locaux et de saison. Tout est réalisé avec maîtrise et minutie : les assiettes sont superbes ! *Le Petit Futé* vous conseille le mi-cuit de thon rouge, fondue de poireaux et vinaigrette acidulée ; la daurade royale, mouillette aux palourdes et couteaux, pois gourmands sautés à cru beurre blanc et la tarte aux pamplemousse, sorbet citron. A noter que le dimanche midi, Laurent organise un brunch avec entrées, cochon de lait à la broche et desserts.

L'OPALE
2950, route d'Orgon
✆ 04 90 26 10 00
Ouvert du mardi au samedi. Menus de 23 € à 36 €. Menu enfant : 13 €.
Au sein du sublime Domaine de la pierre blanche, l'Opale est une table de choix. Ici, le terme bistronomie prend tout son sens et met les nôtres en éveil. Le chef Patrick

Pando propose une cuisine raffinée à des tarifs accessibles. Autant dire qu'un passage s'impose. Le Petit Futé garde un souvenir mémorable de son ris de veau piqué au chorizo, suivi d'un râble de lapin style porchetta et pour terminer une succulente feuillantine pralinée. Un véritable régal.

■ RESTAURANT GILLES
Place Marcel-Bonnein
✆ 04 90 26 03 28
Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 13h et de 16h à 19h. Formule du midi : 15,90 €.
Une pizzeria, épicerie fine, cave à vins qui attache beaucoup d'importance au fait maison et aux produits frais. Les pâtes des pizzas sont ainsi réalisées avec de la farine bio, travaillées à la main et mises à lever pendant 48h. Une méthode qui fait toute la différence dans l'assiette. Les produits italiens sont également rigoureusement sélectionnés. Le Petit Futé a été conquis par son risotto au gorgonzola et croustilles de jambon de Parme. Tarifs un peu élevés, mais c'est le prix de la qualité. Service très agréable.

■ RESTAURANT PAULETTE
Rue de la République
✆ 04 32 62 18 19
Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Plats de 10 € à 22 €.
En à peine un an, Lætitia et Nicolas (Paulette étant la grand-mère de madame) ont réussi à se faire une jolie réputation bien au-delà d'Eygalières. Si bien que la réservation est quasi obligatoire dans ce charmant resto. La cuisine y est chaleureuse et de saison. Le Petit Futé et son acolyte ont succombé lors de leur dégustation au saint-marcellin en feuille de brick, salade, pommes snackées et jambon cru et aux filets de maquereau de ligne grillés au beurre blanc, flan de petits pois frais et pommes sautées. Gros coup de cœur également pour les desserts. En particulier le la tarte au citron yuzu et basilic et l'île flottante noix de coco, espuma banane passion.

■ DOMAINE DE LA PIERRE BLANCHE
2950, route d'Orgon
✆ 04 90 26 10 00
www.domainelapierreblanche.com
Fermé de décembre à mars. 12 chambres. À partir de 250 € par nuit.
Une adresse de charme incontournable à quelques kilomètres du centre du village d'Eygalières. Le domaine de la Pierre blanche, c'est un superbe mas entouré d'oliviers qui propose à la location 12 chambres. Uniquement l'été et à la semaine. Leur décoration est à la hauteur de la nature environnante : grandiose. Le domaine se loue également pour les séminaires et les mariages. C'est enfin une table bistronomique de choix : restaurant l'Opale, un havre de paix en pleine nature.

■ CHEZ EMILY
Rue de la République
✆ 04 90 90 65 44
Ouvert du mardi au samedi.
Emily, c'est une jeune femme pétillante qui a fait de sa petite boutique, rue de la République, le temple du fromage. On y trouve des persillés de chèvre, des bleus de Termignon, de la tomme aux fleurs de bleuets... le choix est assez impressionnant. En plus, Emily a un don pour la présentation : elle ajoute toujours des fleurs fraîches, des fruits secs pour agrémenter les fromages. Elle confectionne même des pièces montées ! Sachez aussi, pour la petite histoire, qu'Emily compte parmi ses clients réguliers un certain Charles Aznavour et aussi Vincent Labrune, l'ancien président de l'OM. On les croise surtout le vendredi matin pendant le marché. Il paraît même que l'acteur anglais Hugh Grant y a ses habitudes, mais chut !

■ LA VALLONGUE
RD 24
✆ 04 90 95 91 70
www.lavallongue.com
contact@vallongue.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h.
A l'origine, la Vallongue était une bergerie, puis un rendez-vous de chasse. Dans les années 1970, M. Paul-Cavallier créé les 38 hectares de parcelles viticoles qu'il convertit en agriculture biologique en 1985. Expression du terroir et préservation des écosystèmes sont les maîtres mots du domaine. Aujourd'hui, aux vins rouges, blancs et rosés en AOP Les Baux-de-Provence et IGP Alpilles viennent s'ajouter 55 hectares d'oliviers ainsi qu'un moulin, permettant de produire toute une gamme d'huiles d'olive de Provence. Visite de cave et dégustation de groupes sur rendez-vous. Le caveau de dégustation, dans l'ancienne bibliothèque, est un espace dédié à la dégustation et à la vente des produits : vins, huiles d'olive et produits à base d'olives (savons, tapenades, etc.).

■ VIGNOBLES BENOIT
Route d'Orgon
✆ 04 90 95 19 06
www.vignoblesbenoit.fr
costebonne@wanadoo.fr
Fabrice est la 5e génération de Benoit à cultiver la vigne. Un amour de la terre que lui a transmis son père, André, et qui l'a tout naturellement amené à la pratique d'une agriculture biologique (sa certification date de 1998). Si les 30 ha de vignes du domaine de Costebonne se situent à Eygalières, la famille possède également 13 ha à Orgon (domaine du Val de l'Oule) et 24 ha à Saint-Rémy (mas de Longchamp). Trois domaines, trois appellations pour les vins : AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, l'IGP Alpilles, et le vin de Pays des Alpilles. On vous conseille particulièrement la cuvée rouge Emotion (grenache/syrah/merlot) et la cuvée rose Tendresse (grenache/marsellan). Vous pouvez les trouver à la Cave de Longchamp, le caveau de Mollégès où sont vinifiés l'ensemble des productions.

Eyguières

Village au charme typiquement provençal, dont les ruelles et places sont ornées de nombreuses fontaines. Coincé entre Crau et Alpilles, Eyguières conserve des vestiges et des monuments de toutes les grandes périodes historiques. L'abondance de l'eau lui a donné son nom. A voir : la chapelle Sainte-Vérédème, préromane (Xe siècle), Saint-Pierre-de-Vence (XIe siècle), le lavoir à colonnes (milieu XIXe siècle), la fontaine de la Coquille (XVIIIe), la fontaine Cocote (Renaissance classée) et les ruines du castellas de Roquemartine.

OFFICE DE TOURISME
Place de l'Ancien-Hôtel-de-Ville
✆ 04 90 59 82 44
www.eyguieres.org
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.
Petit village typiquement provençal, avec ses ruelles ombragées et ses placettes où s'écoulent des fontaines, Eyguières est sans conteste une étape fort agréable en été. L'office de tourisme pourra vous renseigner sur les balades et sur les points d'intérêt dans la région, mais aussi sur les manifestations qui émaillent régulièrement la vie du village.

L'ART DES METS
9, avenue Saint-Vérédème
✆ 04 90 58 38 56
www.restaurant-artdesmets.fr
lartdesmets13@orange.fr
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Menus de 27 € à 35 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 17 €.
A l'Art des Mets, comme l'indique l'intitulé de l'établissement, cuisiner est tout un art. Un art distillé avec amour, comme le suggère également le jeu de mots. Car voyez-vous, Olivier Perret n'aime rien autant que régaler ses convives. Et pour y parvenir, le chef, passé par quelques adresses de renom en France et en Suisse pour parfaire son savoir-faire, ne lésine pas. C'est en travaillant des produits frais, principalement dénichés dans un périmètre restreint, suivant la tendance « locavore », qu'il concocte une carte gourmande à prix contenus. Ainsi le saumon est-il fumé au foin de Crau, produit à quelques kilomètres à peine d'Eyguières ; ainsi la famille Chiari, éleveurs au village, lui fournit-elle son bœuf de race Aubrac, le cochon de race bayeux, mais aussi ses fromages de chèvre. Avec ceux-là, Olivier fabrique les « Perret'ifs », des biscuits d'apéritifs dont la gamme va puiser aussi dans d'autres productions locales (olives, anchois). En quête constante de diversification, le chef, qui façonne lui-même son pain, son foie gras et ses caillettes, propose aussi un service traiteur. Que ce soit au restaurant ou dans une salle extérieure, l'Art des Mets peut fournir mariages, baptêmes, anniversaires ou repas d'entreprises avec des buffets mêlant brochettes, verrines et sushis. Dans l'une des deux salles du restaurant, on s'installera pour déguster, par exemple, un aïoli, une bouffade de bœuf, en encore du maki de Provence. De l'art, on vous dit. Souligné par Magali au service.

LE RELAIS DU COCHE
Place Monier
✆ 04 90 59 86 70
www.lerelaisducoche.com
florian.geremie90@gmail.com
Menu unique à 32 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17 €.
Ambiance romantique assurée dans ce restaurant installé dans un ancien relais de poste. Pour rappeler cette fonction première, certaines tables sont séparées par de vrai box à chevaux d'origine ! Le charme opère totalement... Et dès les beaux jours, vous pourrez profiter de deux terrasses (une ensoleillée et une ombragée par un platane de 400 ans). Le propriétaire des lieux et son équipe proposent une cuisine sans fausse note. Quelques exemples de plats pour saliver : camembert rôti au calvados, oignons confits et andouillettes ; flétan au torchon cuit au vin rouge et gravlax de saumon ; épaule d'agneau de 5 heures ; suprême de volaille désossé farci aux pleurotes relevé d'une crème au chorizo ; religieuse au chocolat... Sans oublier les assiettes gourmandes qui se déclinent en version terre ou mer (avec du poisson ultra frais arrivé du matin). Service efficace et souriant.

LA TABLE DES FRANGINS
6, avenue Saint-Veredeme
✆ 04 90 42 29 82
www.latabledesfrangins.fr
latabledesfrangins@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le midi. Formule du midi : 16 € (entrée – plat – dessert).
C'est un endroit convivial et agréable où l'on peut déguster une cuisine de bistrot qui fait la part belle aux produits locaux. Les viandes grillées : andouillettes, côtes de bœuf sont réservées auprès des producteurs du coin, tout comme les fromages qui viennent agrémenter la fameuse salade de chèvre. C'est du local. Bien sûr, inutile de préciser que les plats sont maison.La déco est tout à fait en adéquation avec cet esprit. Vous trouverez, à la Table des frangins, des meubles chinés de-ci, de-là, mais aussi du mobilier fabriqué maison, dans le plus pur style industriel.Les portions sont copieuses, les prix plutôt dans la grille moyenne, quant à l'accueil... il est au top.Un excellent plan.

LA DEMEURE
2, rue du Fossé-Meyrol
✆ 04 90 57 85 05
www.lademeuredesalpilles.fr
lademeure13@orange.fr
4 chambres (dont 1 suite). Chambre double de 95 € à 120 € ; suite 150 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €.
Au cœur du village, cette magnifique bastide du XVIII^{e} siècle propose trois chambres et une suite élégantes. Accessibles depuis un escalier d'époque, elles sont spacieuses et aménagées avec goût. On a particulièrement aimé celle appelée Roupillon. Et si vous voulez faire un somme ailleurs que dans votre chambre, les transats de la piscine seront parfaits ! Cette chambre d'hôte met à la disposition de ses clients une petite salle de sport, un sauna et vous pourrez même, sur réservation, prétendre à une agréable séance de massage. Un bon rapport qualité/prix et un accueil vraiment très sympathique.

FAMILLE BLOCHET
Route d'Orgon, Le Collet du Pin
✆ 04 42 48 94 39
www.familleblochet.com
jblochet@wanadoo.fr
Miel de lavande : 7,50€ les 500 g, 4,80€ les 250 g.
Les 250 ruches de Jérôme Blochet produisent un miel dont vous nous direz des nouvelles. Il faut dire que cet apiculteur propose une gamme variée qui permet de satisfaire tous les goûts : ceux qui aiment les miels corsés (miel de châtaignier) comme ceux qui aiment les miels

RESTAURANT
L'Ami Provençal
35, place de l'Eglise
13990 Fontvieille
04 90 54 68 32 - 06 61 84 21 59 - lamiprovencal@mail.com

plus doux (miel d'acacia). Si Jérôme Blochet emmène ses ruches en Haute Ardèche pour le premier et à Tain l'Hermitage pour le second, il trouve sur place de quoi faire des sublimes miels de romarin et de fleurs des Alpilles. Pour son miel de lavande, les abeilles partent butiner les fleurs violettes de Drôme provençale, et pour le miel de tournesol, les grands soleils du Lauraguet. Jérôme Blochet produit également de la gelée royale et du pollen.

Fontvieille ★★

Immortalisé par Alphonse Daudet, qui séjourna ici dès 1864, dans *Les Lettres de mon Moulin*, Fontvieille coule des jours paisibles au rythme des traditions provençales. Par son caractère authentique avec ses maisons en pierres, ses vieux puits, ses rues anciennes, le village impose son charme par ses atouts historiques, patrimoniaux et culturels. Inévitable, le célèbre moulin de Daudet est un passage obligé pour tout visiteur de passage.

■ CHÂTEAU DE MONTAUBAN ★

21, chemin de Montauban
✆ 04 90 54 75 12
Ouverture en saison et lors d'événements. Renseignement à l'Office de tourisme ✆ 04 90 54 67 49.
Cette demeure, célébrée dans la préface des Lettres de mon Moulin, fut avant tout un lieu de sérénité et de quiétude pour l'écrivain Alphonse Daudet : « Maison bénie, que de fois je suis venu là, me reprendre à la nature, me guérir de Paris et de ses fièvres. » Ce lieu de villégiature, distingué par sa façade à pignons du début du XIX[e] siècle, est aujourd'hui un lieu muséal d'expositions. Vous y retrouverez bien sûr une évocation de l'auteur, mais surtout une nouvelle exposition des découvertes archéologiques de l'époque médiévale du territoire (ouverture en juin 2019).

■ OFFICE DE TOURISME

Avenue des Moulins
✆ 04 90 54 67 49
www.fontvieille-provence.com
contact@fontvieille-provence.com
Ouvert le dimanche de 9h30 à 12h30. Basse saison : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.
L'office de tourisme propose des circuits de découverte des richesses patrimoniales de Fontvieille, des circuits de randonnées dans ses collines, au cœur du parc naturel des Alpilles, des visites à thèmes en saison : « Balade familiale au pas de l'âne », « L'huile d'olive des Alpilles » … Si vous êtes en famille, demandez les visites ludiques du petit observateur pour les enfants à partir de 7 ans (également téléchargeable depuis le site Internet de l'office de tourisme). Au travers d'une série de questions, Fontvieille se dévoile aux yeux des aventuriers et après avoir répondu, les jeunes voyageurs qui se rendront à l'office de tourisme et se verront remettre leur diplôme !

L'AMI PROVENÇAL

35, place de l'Église
✆ 04 90 54 68 32
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Plat du jour : 12 €.
De l'entrée au dessert, en passant par l'accueil, tout est parfait dans le restaurant de Yoann Palmero, un jeune chef, mais déjà un virtuose reconnu du piano. Après avoir fait ses armes à La Chassagnette, à LaBenvengudo ou encore en Australie, il a posé ses valises à Fontvieille il y a 2 ans. Reconnu par ses pairs (il a été lauréat de la dotation Gault & Millau jeunes talents en 2015), il devrait rapidement l'être par votre estomac ! Le *Petit Futé*, lui, en a déjà fait son « ami provençal ». A l'ardoise, des plats simples, mais bien exécutés avec des produits de première qualité. Ne manquez pas le burger royal qui est tout simplement une incitation au crime de lèse-majesté : pain du boulanger, steak frais, foie gras poêlé, oignons doux confits, chips de pommes de terre à l'ancienne, salade, ou encore le filet de merlu roulé au suprême de citron vert et son duo de riz de Camargue aux deux courgettes. Et en dessert, que diriez-vous d'un dôme printanier... On vous laisse la surprise de découvrir cette préparation qui ravira les fous de chocolat. Le week-end, les plats sont plus élaborés, et le plat du jour est remplacé par un plat suggestion, comme cette épaule d'agneau confite, accompagnée d'un gratin dauphinois aux deux pommes de terre. Au service, Fanny, sa compagne, tout sourire, est aux petits soins, même les jours de grande affluence. Un duo de choc et une adresse où l'on peut se rendre les yeux fermés.

LES MOULINS
Office de tourisme
✆ 04 90 54 67 49
Gratuit.
Bien sûr, il y a le plus connu d'entre eux, c'est-à-dire le moulin Alphonse Daudet, mais il faut aussi noter trois autres moulins fontvieillois non dénués d'intérêts et de beauté. Le moulin Tissot-Avon tout d'abord, construit au début du XIXe siècle. Le moulin Sourdon également, qui se trouve sur la petite colline à droite en montant l'allée des pins. Et enfin, le moulin Ramet, érigé au début du XIXe siècle, situé entre le moulin Daudet et le moulin Tissot-Avon.

PARCOURS DÉCOUVERTE
✆ 04 90 54 67 49
Ouvert toute l'année.
Cet itinéraire propose une balade à faire en famille, au cœur du village. Il vous mènera jusqu'à la tour des Abbés et la vieille Font, noyau historique de Fontvieille. Chaque lieu est l'occasion de comprendre l'origine des œuvres d'Alphonse Daudet et de Léo Lelée. Cette découverte ludique sera l'occasion de saisir des détails pittoresques, sculptures ou puits, de renouer avec les petites histoires de ce village si typique. Le parcours prend environ deux heures depuis le château de Montauban jusqu'au retour au moulin Ribet, sous la forme d'un jeu de piste. À la clé pour vos enfants : un diplôme d'aventurier.

CÔTÉ MER
55, cours Alphonse-Daudet
✆ 04 90 43 60 01
www.cotemer-fontvieille.fr
Ouvert du mercredi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Menus de 29 € à 54 €. Formule du midi : 15,50 € (entrée, plat et dessert).
Retour à Fontvieille pour Patricia et Patrick Roux, après l'aventure de la Petite France au Paradou. Ici, le couple continue de mettre en valeur les produits de la mer à travers la cuisine proposée par le chef. À Côté mer, c'est revendiqué, les plats marins font l'essentiel de la carte. La pêche du jour est d'ailleurs annoncée sur une ardoise. Pour ceux que le poisson rebute, l'effiloché d'agneau en parmentier sera la seule alternative. Car les calamars farcis, la soupe de poisson, la daube de poulpes, le dos de cabillaud en aïoli et la bouillabaisse restent les grands classiques de cette maison familiale.

LA CUISINE AU PLANET
144, Grand Rue
✆ 04 90 54 63 97
lacuisineauplanet.fr
lacuisineauplanet@orange.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche. Haute saison, fermé le lundi midi et le vendredi midi. Menus de 25 € à 31 €.
Dans ce charmant resto, tenu par Franck et Stéphane, la pierre de Fontvieille recouvre les murs. C'est d'ailleurs pour cela que l'établissement se nomme ainsi, « le planet » étant le nom du rocher situé à côté et auparavant exploité comme carrière. Mais si le cadre est authentique, la cuisine, elle, est carrément moderne. Il faut dire que le chef a plein d'idées et une bonne dose de talent ! Bien souvent, il apporte une note exotique à ses plats. Lors de notre passage, nous avons pu déguster un taureau servi comme un *roast beef*, cacahuètes et mayonnaise au wasabi, un velouté de lentilles corail, truite et son espuma, un filet d'esturgeon rôti à l'huile d'olive sauce au basilic thaï et une cuisse de lapin de Vendée braisée au jus façon Savora, croûte à la moutarde à l'ancienne. Les desserts sont tous excellents, mais le savarin arrosé au calvados, pommes confites au beurre salé mérite à lui seul le détour.

LE PATIO
119, route du Nord
✆ 04 90 54 73 10
www.lepatio-alpilles.com
lepicurienne.13@orange.fr
Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi et le dimanche le midi. Menus de 32 € à 51 €. Jardin. Terrasse. Grande cheminée.
Une adresse de choix que ce *Patio*. Ici, la cuisine aux notes régionales est goûteuse, raffinée et de qualité constante. On ne saurait que trop vous conseiller de tester le mikado d'asperges de Pays, aux fraises et citrons confits, le risotto d'épeautre du Mont-Ventoux, aux langoustines, jus mousseux des carcasses, le filet de bœuf bio et son jus corsé au poivre de Sichuan, fondue d'oignons rouges des Cévennes et le financier « façon baba » fraises et soupe chocolat au lait. Et si vous aimez sortir des sentiers battus, le menu huile d'olive est fait pour vous ! Il met en avant trois huiles locales dans des plats aussi originaux qu'excellents, tels que le cabillaud Skrei poché demi-sel, velouté de pomme de terre à l'huile d'olive du moulin de Bédarrides,

la cuisse de lapin confite à l'huile d'olive du moulin du Mas Saint-Jean, légumes fondants et madeleine à l'olive noire ou la tartelette brillante au chocolat, minestrone de fraises de Pays au pistou de menthe du moulin de la Coquille. Pour ne rien gâcher, l'accueil de Catherine et Jean-Pierre est des plus sympathiques.

■ **LA TABLE DU MEUNIER**
42, cours Hyacinthe-Bellon
✆ 04 90 54 61 05
Fermé du 15 janvier au 15 mars et du 25 au 31 décembre. Fermé pendant la semaine de la Toussaint. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi. Haute saison : du jeudi au mardi. Menus de 22 € à 36 €.
C'est le plus ancien restaurant de Fontvieille : cela fait 29 ans qu'il accueille touristes comme habitués ! Gardiane de taureau, bourride de lotte, émincé de lapin à la tapenade... le terroir provençal est plus que jamais à l'honneur dans ce restaurant pittoresque à la décoration chaleureuse et dont les menus changent régulièrement. En dessert, vous pourrez déguster de délicieuses préparations, mais nous vous conseillons le Pavlova d'Australie, un dessert créé spécialement pour la célèbre danseuse russe, Anna Pavlova, dont le patron vous parlera avec une véritable passion. Selon la saison, vous pourrez aussi vous installer dans le poulailler, une salle supplémentaire découverte à l'occasion de travaux de réfection. Une adresse vraiment sympa et un accueil avenant.

■ **AUBERGE DES BALASTRES****
90, avenue de Tarascon ✆ 04 90 54 68 72
www.auberge-balastres.com
auberge.balastres@wanadoo.fr
9 chambres. Chambre double à partir de 75 € ; chambre triple à partir de 95 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 12 €. Parking fermé. Animaux acceptés (5 € à 7 €). Restauration (uniquement le soir). Tv satellite.
L'Auberge des Balastres, c'est un beau mas provençal aux couleurs de la Provence qui offre un des meilleurs rapports qualité/prix du village. Les chambres sont simples et confortables avec une décoration rustique, dans des tons de beige et de rose pour les tissus. Une salle de restaurant habillée de poutres et d'une grande cheminée, vous propose une cuisine composée de spécialités de la cuisine française et provençale. Une jolie terrasse et une piscine font de cet établissement une excellente adresse.

■ **MAS SAINT VICTOR**
6, chemin des Fourques
✆ 06 85 11 28 59
www.mas-saint-victor.fr
contact@mas-saint-victor.fr
Séjour de 2 nuits minimum : 90 € à 110 €.
Ce mas, entre vignes et oliviers, propose trois studios / appartements à la location. Les superficies varient entre 38 m² et 56 m². Bien équipés et entretenus, ils disposent tous de la climatisation. Les chambres donnent au nord : idéal en période de forte chaleur. La superbe piscine est bien évidemment là aussi pour vous rafraîchir ! Accueil agréable. Un lieu paisible et calme et un bon point de départ pour visiter la région. Possibilité de réserver pour le week-end.

RESTAURANT
LE
CAFÉ DU SOLEIL
Maillane
CAFÉ & RESTAURANT MAILLANAIS DEPUIS 1885 • LE CAFÉ DU SOLEIL •
11, place Frédéric Mistral
13910 Maillane
04 90 90 80 89
contact@lecafedusoleil.fr
www.lecafedusoleil.fr

Maillane

Située à quelques kilomètres de Saint-Rémy-de-Provence, Maillane est surtout connu pour être le village natal de Frédéric Mistral. Le poète, prix Nobel de littérature en 1904 et fervent défenseur de la langue provençale, y passa toute sa vie. Aujourd'hui encore, les habitants s'attachent à perpétuer cette culture en organisant, notamment, de nombreuses fêtes traditionnelles.

■ **LE CAFÉ DU SOLEIL**
11, place Frédéric-Mistral
✆ 04 90 90 80 89
www.lecafedusoleil.fr
contact@lecafedusoleil.fr
Ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menu unique à 32 €. Plat du jour : 14 €. Chèque Restaurant.
Le café du soleil, à Maillane, est un lieu hors du temps où la déco et l'ambiance vous plongent dans la Provence du XIXe siècle, celle de Mistral, et pour cause.La maison a été baptisée Lou Souleu par le poète lui-même. Elle accueille un bar et un restaurant qui privilégient les produits du terroir et les saveurs du Sud. Que ce soit en salle où sur la jolie terrasse qui donne sur la place, particulièrement agréable en été, vous apprécierez autant la sélection des vins de la région que les plats préparés par le chef, à base de produits fournis par des producteurs régionaux. Une adresse sympa où flotte encore l'esprit du poète.

INFORMATIONS TOURISTIQUES
Avenue Lamartine ✆ 04 32 61 93 86
www.mairiemaillane.fr
ot-culture@mairiemaillane.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
L'office de tourisme de Maillane se trouve dans la seconde maison où vécut Frédéric Mistral, prix Nobel de littérature en 1904. C'est là qu'il écrivit *Mirèio* et *Calendau*. Le lieu abrite désormais l'office de tourisme, mais aussi la bibliothèque municipale. Sur la façade, vous découvrirez, au-dessus du cadran solaire, trois vers en provençal, de Mistral, faisant référence au temps qui passe et mettant en scène un lézard (d'où le nom que donna le poète à cette maison : maison du lézard) et qui, une fois traduits, donnent le poème suivant : *Gai lézard, bois ton soleil ; L'heure ne passe que trop vite ; Et demain, il pleuvra peut-être.*

MUSÉE FRÉDÉRIC MISTRAL
1, avenue Lamartine ✆ 04 90 95 84 19
Ouvert toute l'année. Haute saison : du mardi au dimanche de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h. Du 16 octobre au 14 mars : visites sur rendez-vous uniquement pour les groupes sur réservation. Visite guidée. Animations. Visite du jardin libre.
Un musée dédié à Frédéric Mistral, fondateur du Félibrige, ardent défenseur de l'identité culturelle provençale, prix Nobel de littérature et fondateur du musée Arlaten d'Arles, ne pouvait être hébergé ailleurs que dans la maison natale du poète.Photos, objets et livres, proposés dans l'espace boutique du musée, vous feront replonger dans la vie de l'auteur de *Mireille*, dont la statue trône dans le jardin attenant à son mas. Une belle balade au cœur de la culture provençale. Le musée, fermé depuis quelque temps, rouvrira ses portes à l'été 2018, après s'être fait refaire une petite beauté. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de l'office de tourisme pour connaître les dates d'ouverture.

MAS DE CAYOL
Domaine Oléicole - Gîte Rural
Dégustation - Vente
Huile d'Olive et Olives
A.O.P. Vallée des Baux de Provence

Boutique : Route du destet - Maussane-les-Alpilles
06 03 98 17 10 - WWW.MASCAYOL.COM

Maussane-les-Alpilles

LE MAS DE CAYOL
d78 Route du Destet
✆ 06 03 98 17 10
www.mascayol.com – contact@mascayol.com
De 300 à 680 €, selon la saison.
Ce ne sont pas moins de trois générations qui se sont succédé sur ces terres pour perpétuer la tradition des olives.Aujourd'hui, l'histoire continue, avec plus de passion que jamais. Sur 13 hectares, dont 3 en culture bio, ce fruit venu de la plus haute antiquité est cultivé et récolté dans le plus grand respect. La richesse de sa pulpe et de son huile sont exploités de manière exhaustive : Huile d'olive et fruit à déguster (olives cassées, verdales de Provence... bien sûr, mais aussi savon liquide, savon solide... tous les produits dérivés sont disponibles sur place à la boutique ou sur le site Internet.Et si vous désirez vous immerger dans cet univers fascinant de l'olive, le mas de Cayol vous propose de passer quelque temps sur place, grâce à un gîte situé au cœur de la propriété et qui vous offrira une vue magique sur les Alpilles et leur environnement particulièrement préservé.

LA BOUTIQUE JEAN MARTIN
9, rue Charloun-Rieu
✆ 04 90 54 34 63
www.jeanmartin.fr – boutique@jeanmartin.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Ateliers de cuisine : 28 €.
Toutes les conserves et préparations culinaires de cette excellente marque sont proposées dans une jolie boutique tenue par cette famille de confiseurs d'olives depuis trois générations. Une manière de ramener le meilleur de la Provence dans ses valises et d'épater ses convives ! Au menu, des spécialités gourmandes, comme la riste d'aubergine ou encore de succulentes tapenades, mais aussi : caviar d'aubergine, crème de tomates séchées, pistou, poivronnade, courgettes à la provençale, sauce tomate et basilic, soupes... Et la gamme, déjà très complète, s'enrichit constamment. Ainsi, en 2019, vous pourrez vous régaler avec des aubergines à la parmesane dont vous nous donnerez des nouvelles. À noter que certains produits se déclinent en version bio, pour réaliser un repas complet. Si on trouve également des produits de la marque dans les supermarchés du coin, ne négligez toutefois pas cette boutique qui se réserve quelques exclusivités selon la saison : les olives cassées de septembre à décembre ou la Gran'draille (purée d'olives noires grossanes de la vallée des Baux). L'idée est de s'appuyer sur des partenaires locaux pour proposer une belle sélection des meilleurs produits provençaux, en déco, beauté ou encore sucré.Des ateliers de cuisine très prisés sont également organisés toutes les semaines. Pendant deux heures, vous élaborerez des recettes à base de produits Jean Martin avant de les déguster avec le chef. Un moment convivial et gourmand.

Jean MARTiN

DEPUIS 1920

MAUSSANE LES ALPILLES

Crédits photos : Hervé Hote agence Caméléon

Découvrez la boutique Jean Martin à

MAUSSANE LES ALPILLES

- *Produits provençaux*
- *Ateliers de cuisine*
- *Coffrets cadeaux*

9 rue Charloun Rieu,
13520 Maussane-les-Alpilles
04 90 54 34 63
www.jeanmartin.fr

Fleur de thym
restaurant

15 avenue de la vallée des Baux
Maussane les Alpilles
✆ 04.90.54.54.00
www.restaurant-lafleudethym.com

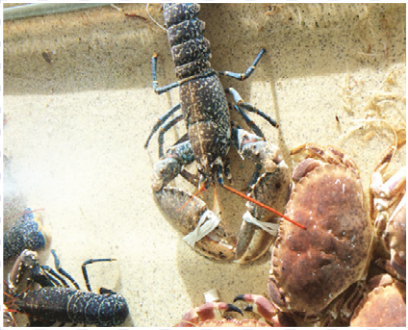
SAINT-LOUIS PÊCHE
93, avenue
de la Vallée-des-Baux
✆ 04 90 43 62 35
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 12h30.
Pour répondre à la demande toujours plus insistante de sa clientèle du marché de Maussane, l'enseigne Saint-Louis Pêche tenue par Éric et William Manoukian, au départ présente uniquement à Saint-Martin-de-Crau, a ouvert un second magasin dans le village des Alpilles. Là également, les férus de produits de la mer y trouveront des poissons et des crustacés prélevés le matin même en Méditerranée par les petits patrons pêcheurs des ports camarguais de Port-Saint-Louis-du-Rhône et du Grau-du-Roi.
Les amateurs seront également ravis de trouver sur place des homards vivants. Pour finir de satisfaire les clients exigeants, l'échoppe maussanaise des Manoukian s'est aussi dotée d'un rayon traiteur avec des plats maison à tomber. Le Petit Futé se délecte encore des calamars farcis, de la salade de poulpe, de l'aïoli du vendredi... Sans oublier la bouillabaisse (sur commande). Sur place également, une épicerie fine (salée, mais aussi sucrée). Sur ses étagères, des produits Petrossian (en exclu dans les Alpilles !), dont le fameux caviar, du saumon fumé, des conserves de la Belle Iloise, des alcools forts (avec un large choix de rhums, cognacs et whiskies !), du champagne... Côté sucré, c'est la maison Mulot & Petit Jean, labellisée entreprise du patrimoine vivant, qui a la part belle avec ses bonbons et biscuits, mais aussi les chocolats Angelina. Sachez enfin que le magasin livre des plateaux de fruits de mer à domicile, et propose un espace de dégustation en terrasse quand le temps le permet en saison... Actuellement, c'est sur le côté traiteur et organisation d'événements à domicile que l'entreprise réalise de gros efforts, avec beaucoup plus de plats maison, plancha, barbecue de poisson, cocktails... Toujours plus de bonnes raisons de vous arrêter à Saint-Louis Pêche !

LA FLEUR DE THYM
15, avenue
de la Vallée-des-Baux
✆ 04 90 54 54 00
www.restaurant-lafleurdethym.com
contact@restaurant-lafleurdethym.com
Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Menus de 24 € à 36 €. Formule du midi : 17 €.
Voici un restaurant que le *Petit Futé* apprécie tout particulièrement et pas seulement parce qu'il est l'un des meilleurs rapports qualité-prix des Alpilles. Les plats, préparés par Alex, le chef, sont originaux, d'une finesse et d'une qualité rares. La carte, à la fois traditionnelle et créative est variée, les menus offrent des portions idéales et le cadre est particulièrement agréable. En plus de la salle voûtée que les habitués apprécient, l'établissement possède, à présent, une salle à l'étage où vous pourrez déguster dans un lieu très cosy : des crustacés, le Mystère de la coquille (Saint-Jacques poêlées, bouillon au citron vert et nouilles sautées) est exceptionnel, mais aussi, bien sûr, viandes et poissons à la carte ou dans les menus. Quel que soit votre choix, vous ne serez jamais déçu. Parole de *Futé* !

OFFICE DE TOURISME
DE MAUSSANE-LES-ALPILLES
Avenue des Aliplles
✆ 04 90 54 33 60
www.maussane.com
tourisme@maussane.com
Du 15 mars au 30 avril et du 15 octobre au 4 novembre : ouvert tous les jours de 09h à 19h. Du 1er mai au 5 juillet et du 25 août au 30 septembre : ouvert tous les jours de 09h à 20h. En juillet et août : ouvert tous les jours de 08h à 21h.
Vous trouverez à l'office du tourisme, tous les renseignements nécessaires pour visiter Maussane et les alentours : informations pratiques, programme des festivités... mais aussi une sélection d'hébergements et de restaurants agréés par l'office de tourisme où l'on vous conseillera, en outre sur les bons plans dans la région, les espaces naturels à visiter, les adresses gourmandes... Et quand vous passerez dans la commune, n'hésitez pas à vous rendre dans le parc de l'espace Agora-Aipilles, pour découvrir la carte de France de la pierre de taille. Un monument de six tonnes qui représente la France au 1/200000e pour laquelle des tailleurs de pierres de toute le pays ont sculpté leur département et ont offert leur œuvre à la commune.

SAINT-LOUIS PÊCHE
POISSONNERIE

POISSONNERIE
COQUILLAGES & CRUSTACÉS
RAYON TRAITEUR MAISON - CAVE À VIN
PRODUITS PETROSSIAN - ÉPICERIE FINE



93, AV. DE LA VALLÉE-DES-BAUX
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
TÉL. +33 (0)4 90 43 62 35

Mouriès

VIEUX FOUR
73, avenue Pasteur
✆ 04 90 47 64 94
www.le-vieux-four.com
contact@le-vieux-four.com
Fermé du 1er au 31 janvier. Ouvert du mercredi au dimanche. Réservation impérative. Menus de 29 € à 44 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 15 €. Toilettes H & F Handi. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations.
On pourrait vous dire que le Vieux Four vaut le coup d'œil, ne serait ce que pour sa salle à manger voûtée majestueuse, car il est vrai que les murs au ton pourpre de ce qui fut tour à tour un moulin à huile et un atelier d'artiste ont quelque chose de spectaculaire. Mais si cette grande bâtisse est envoûtante, on y mange surtout merveilleusement. Le chef met un point d'honneur à cuisiner des produits locaux et il les magnifie avec brio. Il propose une cuisine à l'image de la Provence, une cuisine de terroir qui met en avant le produit : fruits et légumes de pays, si possible bio, viande de taureau A.O.C. de Camargue, agneau de Provence, fromages de chèvre des Alpilles, huile d'olive et miel du village. Les saveurs sont incomparables ! Côté vins : la sélection est également orientée sur les productions locales : A.O.C. des Baux-de-provence, vins de pays des Alpilles, Côtes-de-provence, Côtes-du-rhône... Pour partager sa passion, l'établissement organise des repas balades à la découverte du terroir et des soirées à thème (vins, chocolat...), pour un vrai moment de gourmandise. Le Vieux Four a investi les étages de cette magnifique bâtisse pour y créer des chambres d'hôtes.

TATA SIMONE
Chemin du Mas-de-Jacquet
✆ 04 90 99 65 12
Ouvert toute l'année. Formule du midi + dessert : 17 €.
Bon, étant donné qu'on n'a pas trouvé tout de suite l'établissement – mais c'est entièrement notre faute, il est plutôt bien signalé – on est arrivé très en retard. Disons même limite et on aurait compris que le service soit terminé. Rien de tout cela, la patronne nous accueille avec un charmant sourire et nous propose de nous installer à l'ombre de la jolie terrasse, protégée par une tonnelle recouverte de cannes. Remarquez le vieux pigeonnier, il a un charme incontestable. Les tables sont en bois brut, comme d'ailleurs toute la déco intérieure, ce qui donne un air campagnard à cette ancienne maison de famille qui fut, autrefois, un restaurant. Le bar est vraiment très joli.Installés là depuis six mois seulement, les propriétaires ont déjà une gentille réputation et une clientèle d'habitués.Après un apéritif accompagné d'une petite tapenade qui va bien, les plats arrivent. Pas très vite, mais on n'a pas non plus attendu plus que de raison. En tout cas, ça valait le coup. La carte n'est pas pléthorique, mais les produits sont, de toute évidence, frais et cuisinés maison. Les portions sont plus que correctes et suffisantes pour rassasier un bon appétit. Un plat suffit, les desserts sont pour la gourmandise. Enfin, la facture est sans surprises, un honnête rapport qualité-prix.Nous, on a bien aimé.

MAS DE GOURGONNIER
Le Destet
✆ 04 90 47 50 45
www.gourgonnier.com
contact@gourgonnier.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 17h30. Fermé le dimanche de janvier à mars.
C'est une famille qui est à l'origine du Mas de Gourgonnier, qui comprend 45 hectares de vignes et 20 hectares d'oliviers (soit 3 000 arbres centenaires qui ont résisté au gel de 1956). Les deux frères Luc et Frédéric ont été rejoints il y a quelques années par Eve, la fille de Luc, nourrie de voyage, en Californie notamment. Ici, l'agriculture biologique est une façon de vivre ancrée dans la culture familiale. Selon leur cahier des charges « Nature et progrès », les vignes et les oliviers ne reçoivent aucun traitement chimique, insecticide ou herbicide et ce depuis 1975 ! Un semi d'engrais vert et un compost de fumier de mouton constituent l'amendement du sol où cuivre et soufre protègent la végétation. Les cépages grenache, syrah, cinsault, carignan, mourvèdre et cabernet-sauvignon sont utilisés pour le rouge et le rosé ; et le sauvignon blanc, grenache blanc et rolle pour les blancs. Des vins estampillés AOC Baux-de-Provence. L'huile d'olive est, quant à elle, issue d'un assemblage des variétés locales, grossane, salonenque, verdale et béruguette, pressées

au moulin d'Aureille. Le nectar est un fruité mûr, doux et fruité. Une huile « comme on la faisait avant », aime à préciser Eve, dont les olives sont ramassées à maturité, et qui fait le bonheur des habitués. Sur place, vous pourrez vous balader entre vignes et oliviers grâce à un parcours fléché au départ du mas. Très bucolique...

Le Paradou ★

Au milieu des vignes et des oliviers, le Paradou – proche voisine de Maussane – tire son nom des anciens moulins utilisés par les tisserands installés le long de la rivière de l'Arcoule. C'est pourtant bien un petit goût de paradis que l'on retrouve dans ce petit village où naquit le poète Charloun Rieu. On n'oubliera pas de visiter l'église Saint-Martin (XV[e] siècle), l'aqueduc de la Burlande et les oratoires Saint-Roch et Saint-Eloi.

■ **LA PETITE PROVENCE DU PARADOU** ★
75, avenue de la Vallée-des-Baux
✆ 04 90 54 35 75
www.lapetiteprovenceduparadou.com
lapetite.provence@wanadoo.fr
Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Adulte : 9 €. Enfant (de 6 à 11 ans) : 5,50 €.
Toute la Provence en santons, voilà qui devrait ravir les amoureux de Daudet, Mistral, Giono ou encore Pagnol dont les plus célèbres personnages se retrouvent mis en scène dans cette évocation d'une incroyable authenticité du pays des cigales. 8 000 heures de travail, 480 santons et 32 vieilles bâtisses vous feront plonger dans une autre époque. Tout y est : les reproductions sont fabriquées avec les mêmes matériaux que leurs modèles originaux. Un vrai monde miniature !

■ **LES LAVANDES**
Route de Saint-Rémy
RN 99
✆ 04 90 49 10 90
www.restaurant-leslavandes.fr
leslavandes.restaurant@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au dimanche le soir ; du mardi au vendredi et le dimanche le midi. Menus de 20 € à 27 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,50 €.
Une adresse qui propose des plats simples et généreux : une cuisine régionale et abordable à quelques kilomètres de villages plus touristiques. Autant dire qu'il serait dommage de ne pas s'arrêter aux *Lavandes* aussi bien pour votre estomac que pour votre porte-monnaie ! Une large carte de pizzas (notamment *la Cézanne* avec tomate, jambon cru, chèvre, emmental et olives), de salades (aux magrets fumés et gésiers confits, aux toasts de chèvre chaud…), de pâtes, de poissons et de viandes (gardiane de taureau, pieds et paquets, entrecôte grillée, côtes d'agneau…). L'ambiance de la salle, refaite cette année, est moderne et la cour intérieure est magnifique. Pensez à réserver, notamment le vendredi midi pour l'aïoli !

SALON-DE-PROVENCE ★

A 35 km d'Aix-en-Provence, Salon-de-Provence brouille les pistes et ouvre des horizons. Voici une ville provençale traditionnelle, où se promener de ruelles en places ombragées à la découverte de belles bâtisses, pleine de charme avec sa fontaine moussue, sa Tour de l'Horloge et autres monuments médiévaux. C'est aussi une ville qui abrite des entités nationalement connues et aussi variées comme la Base Aérienne 701, la PAF (Patrouille acrobatique de France), une école de formation pour musiciens professionnels (IMFP) et aussi une école de bergers (école du Merle). Salon invite aussi à la visite de musées : musée Grévin de la Provence, musée d'Art et d'Histoire militaire... C'est enfin une petite ville marquée par des personnages célèbres comme Nostradamus ou Adam de Craponne (celui qui irrigua la Crau)... Quelques bonnes adresses gourmandes également qui mettent à l'honneur les produits de pays, fruits et légumes poussés au soleil et l'huile d'or des oliviers, herbes de Provence, mais aussi l'agneau d'ici et les poissons qui ne sont pas loin. Une découverte charmante.

■ **CHÂTEAU ET MUSÉE DE L'EMPERI** ★★
Montée du Puech
✆ 04 90 44 72 80
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 13h30 à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Fermé certains jours fériés. Gratuit jusqu'à 25 ans. Adulte : 5 €. Groupe (10 personnes) : 3,20 €. Gratuit pour tous le 1[er] dimanche du mois. Visite guidée.
Juché sur son piton rocheux ce château est l'un des trois plus anciens de Provence encore debout, avec ceux d'Avignon et de Tarascon. Édifié dès la fin du X[e] siècle, il fut longtemps la résidence préférée des archevêques d'Arles. De nombreux personnages importants y séjournèrent : le roi René, bien entendu, mais aussi François 1[er], Catherine de Médicis (venue consulter Nostradamus), Henri IV, Mazarin et même Louis XIV. Transformé en caserne au XIX[e] siècle, le château accueillit des régiments de l'Armée de l'Afrique. Réhabilité en musée d'histoire locale après la Deuxième Guerre mondiale, il abrite depuis 1976 une des plus belles collections d'art et d'histoire militaires au monde : la collection Raoul et Jean Brunon, riche de dix mille objets. Ce musée retrace, en 27 salles et 150 vitrines, l'histoire des guerres, de l'armée de Louis XIV à la Première Guerre mondiale. Les 2 salles consacrées aux armées royales viennent de rouvrir leurs portes après rénovation : vitrines plus claires, écriteaux plus lisibles... Parmi les pièces phares à présent mieux mises en valeur : une giberne ayant appartenu à Louis XV, mais aussi un uniforme d'un maréchal de camp. Autre exposition dans la salle Théodore Jourdan sur la vie pastorale en Provence (entrée gratuite).

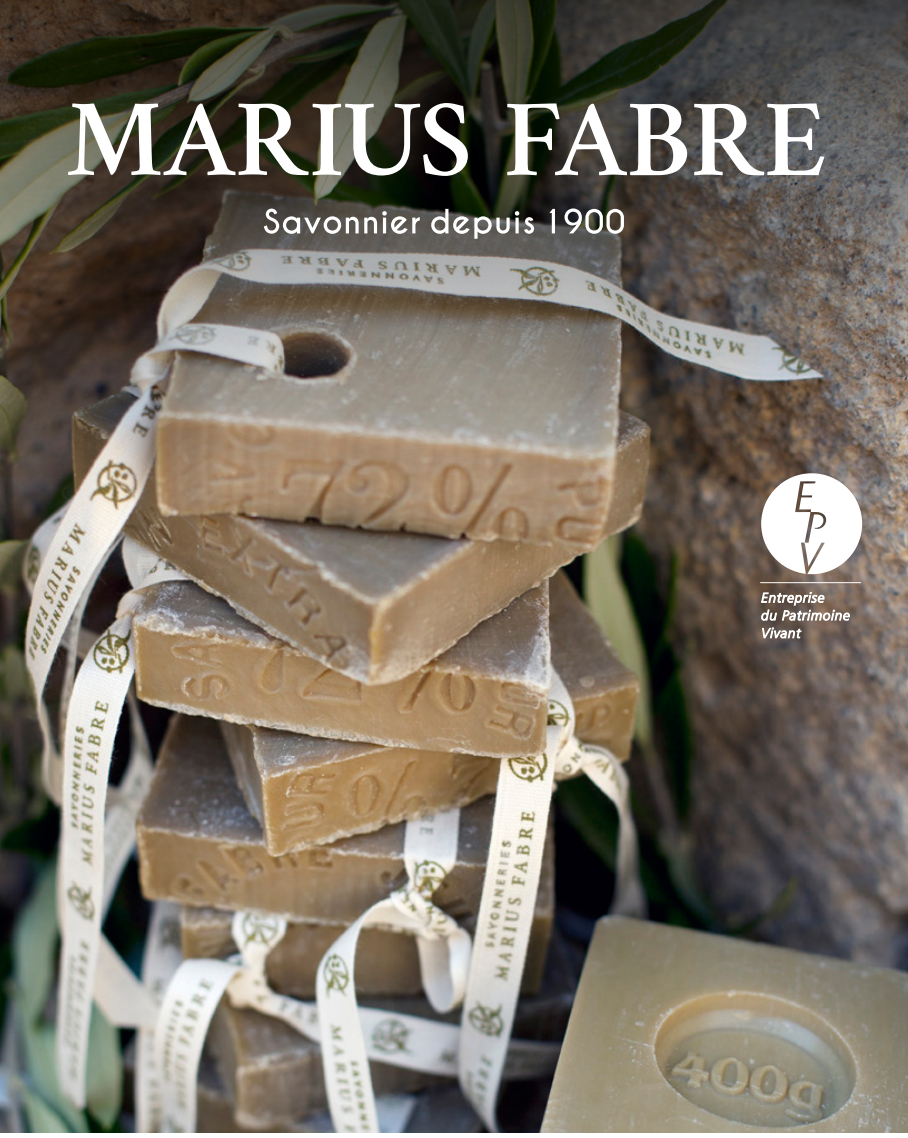
■ **MUSÉE DU SAVON DE MARSEILLE-SAVONNERIE MARIUS FABRE**
148, avenue Paul-Bourret
✆ 04 90 53 24 77
www.marius-fabre.fr
boutique@marius-fabre.fr
Boutique : ouverte du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Du 1er avril au 30 septembre, fermeture à 19h tous les soirs. Fermeture : jours fériés et fêtes de fin d'année. Ouverture pour les journées du patrimoine. Le musée du savon de Marseille : gratuit et en visite libre aux mêmes horaires que la boutique. La fabrique : visite guidée et gratuite pour les particuliers. En juillet, août et pendant les vacances scolaires, du lundi au vendredi à 10h30. Le reste de l'année : les mardis et jeudis à 10h30 et le mercredi à 14h30. Se présenter 15 minutes avant. Groupe sur rendez-vous.
La savonnerie Marius Fabre est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, label d'Etat reconnaissant les savoir-faire français d'excellence. La savonnerie Marius Fabre est l'une des dernières fabriques traditionnelles du véritable savon de Marseille. Depuis 4 générations et avec plus de 115 ans d'histoire, la famille Fabre perpétue un savoir-faire artisanal et unique dans un lieu qui n'existe qu'à Salon-de-Provence. C'est aujourd'hui, toujours au sein de la savonnerie, que les arrières petites-filles de Marius Fabre, Julie et Marie, s'attèlent à fabriquer des savons, des cosmétiques et des produits ménagers de qualité, naturels et respectueux de l'environnement. A base d'huiles 100% végétales, les savons Marius Fabre sont garantis sans graisse animale et sans colorant, leur marque de fabrique depuis 1900. Ils sont biodégradables et n'ont pas d'effets néfastes sur l'environnement. Si vous êtes de passage en Provence, vous ne pouvez pas passer à côté d'un lieu aussi magique sans avoir la curiosité d'y entrer. Venez visiter la fabrique et comprendre comment est élaboré le vrai savon de Marseille Marius Fabre. Entrez dans le musée du savon de Marseille et découvrez un patrimoine unique qu'il est important de préserver. Enfin, n'oubliez pas de passer par la boutique pour repartir avec des senteurs de Provence pour toute la famille.

◗ **Autre adresse :** 26, rue de Turenne 75003 PARIS

■ **DE LA VIGNE À L'OLIVIER**
120, place Saint-Michel
✆ 06 23 22 75 40
www.delavignealolivier.com
msegui@delavignealolivier.com
Ouvert le lundi de 15h à 19h ; du mardi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h30 ; le samedi de 9h30 à 19h30.
Avec 900 références de vins issues de toutes les régions de France et d'ailleurs, cette cave, qui a fêté cette année ses 10 ans d'existence, peut se targuer de proposer des vins d'exception et de tous les jours dans une large gamme de prix. Pour l'apéritif et le digestif, Matthieu Segui, le propriétaire à la bonne humeur communicative, a également constitué une alcoothèque avec de nombreuses références d'armagnac, cognac, eaux de vie, 80 whiskies et une quinzaine de rhums. Au moment des fêtes, De La Vigne à l'Olivier organise une foire aux champagnes et, tout au long de l'année, le vendredi soir, des dégustations.

■ **MUSÉE DU SAVON DE MARSEILLE-SAVONNERIE MARIUS FABRE**
148, avenue Paul-Bourret
✆ 04 90 53 24 77
www.marius-fabre.fr
boutique@marius-fabre.fr
Boutique ouverte du lundi au samedi, 9h30-12h30 et 14h-18h. Du 1er avril au 30 sept. fermeture à 19h tous les soirs. Fermeture : jours fériés et fin d'année. Ouverture pour les journées du patrimoine. Le musée du savon de Marseille gratuit et visite libre : même horaires que la boutique. La fabrique : visite guidée et gratuite pour particuliers. En juillet, en août et pendant les vacances scolaires du lundi au vendredi à 10h30. Reste de l'année mardi et jeudi à 10h30 et mercredi à 14h30. Se présenter 15 minutes avant. Groupes sur rendez-vous.
La savonnerie Marius Fabre est l'une des dernières fabriques traditionnelles du « véritable » savon de Marseille. Depuis plus d'un siècle, il perpétue un savoir-faire ancestral qui a fait toute la renommée du savon de Marseille. La savonnerie fait partie de l'Union des professionnels du savon de Marseille (l'UPSM) et a obtenu le label Entreprise du patrimoine vivant. Ses produits ont reçu le label Origine France garantie.

◗ **Histoire.** C'est en 1900 que Marius Fabre, âgé alors de 22 ans, ouvre sa savonnerie à Salon-de-Provence. Installé dans le hangar situé au fond de son jardin, il s'équipe de deux chaudrons et de quelques mises. La décennie suivante, il développe sa clientèle grâce à la vente par correspondance.



Visite guidée de la savonnerie
Musée du savon de Marseille
Boutique

Savonnerie Marius Fabre
148 Avenue Paul Bourret, Salon-de-Provence - 04 90 53 24 77

Suivez-nous sur f ou rendez-vous sur le site www.marius-fabre.com

En 1927, forte de son succès, la savonnerie déménage dans les locaux actuels, anciennement la fabrique de Couderc, afin d'accueillir les immenses cuves nécessaires au processus de saponification. En 1938, Fernand, le fils aîné de Marius, succède à son père et connaît la pénurie des matières premières pendant la Seconde Guerre mondiale. La savonnerie survit ensuite au déclin de l'industrie savonnière dans les années 1950, avec l'arrivée de nouveaux concurrents. En 1960, le rachat de la marque La Sainte Famille lui donnera un second souffle.
La 3e génération fit face à de nouvelles années difficiles à partir de 1973. Mais la savonnerie connaîtra à nouveau des jours meilleurs dans les années 1990 avec un nouveau mode de consommation plus authentique et son développement à l'international. C'est aujourd'hui, toujours au sein de la savonnerie que la 4e génération, les arrières petites-filles de Marius Fabre, Julie et Marie s'attèlent à fabriquer des savons, des cosmétiques et des produits ménagers de qualité, naturels et respectueux de l'environnement.

Les produits. Marius Fabre décline son savon de Marseille sur une large gamme de produits : crème réparatrice pour les mains, shampoing, savon liquide… A base d'huiles 100 % végétales, les savons Marius Fabre sont garantis sans graisse animale et sans colorant, marque de fabrique de la savonnerie Marius Fabre depuis 1900. Ils sont biodégradables et n'ont pas d'effets néfastes sur l'environnement.

Emploi. La savonnerie emploie aujourd'hui 35 personnes.

Autre adresse : 26, rue de Turenne 75003 PARIS

LE MAS DES VERGERS
Chemin de la Miette
✆ 04 90 59 64 81
www.lemasdesvergers.com
lemasdesvergers@aol.com
3 chambres. Chambre double à partir de 85 € (tarif basse saison) Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Animaux non acceptés.
Qu'il porte bien son nom au milieu des pommiers et des cerisiers ! Un écrin de verdure à 5 minutes de Salon qui vous permettra de vous ressourcer dans cette ancienne bergerie du XIXe siècle, au bord de la piscine ou sur la belle terrasse ombragée, mais également de visiter les alentours (Luberon, Alpilles...). Un accueil au top, des chambres joliment décorées (notre préférée : l'Olivier) sans oublier des tarifs plutôt abordables pour la région. Bref, une étape de choix et un coup de cœur assuré !

TARASCON ★★

L'histoire de Tarascon plonge ses racines bien au-delà des limites de la mémoire humaine. Le site était déjà habité à l'époque préhistorique. Mais la ville est surtout connue à cause d'un terrible monstre qui hantait les marécages alentour, dans la haute antiquité : la Tarasque. L'histoire raconte que la bête fut domptée par Marthe de Bethanie venue de Judée. Un miracle qui valut à la ville sa renommée. Mais rassurez-vous, si vous vous égarez aujourd'hui autour de Tarascon, point de Tarasque, ni de monstre hideux. Par contre, vous pourrez assister à des festivités autour de la Tarasque, festivités classées par l'UNESCO au patrimoine oral et immatériel de l'humanité, depuis 2005.Outre les nombreux restaurants, la ville offre aux visiteurs une large palette d'activités et de visites qui valent le détour : le château, édifié par les princes d'Anjou au XVe siècle qui est l'une des plus belles forteresses d'Europe, la collégiale royale Sainte Marthe, érigée au XIe et XIIe siècles, mais aussi le théâtre, avec sa façade baroque, le cloître des cordeliers, l'hôtel de ville ou encore le musée Souleïado où vous pourrez découvrir l'histoire de ces célèbres étoffes inspirées du folklore provençal...Bref vous n'aurez pas trop d'une journée pour faire le tour du propriétaire.

Le couvert

LA MAISON PENCHÉE
Quartier Saint-Gabriel
✆ 04 90 43 51 46
Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du mardi au samedi le soir.
Ce restaurant est aussi connu pour son architecture particulière que pour ses pizzas ! Cette ancienne maison de cantonniers, aux airs de tour de Pise, ne compte plus ses habitués. Son secret ? Des plats simples et copieux, une cuisine traditionnelle à petits prix : salades, pâtes, gardiane de taureau, seiches à la plancha, aïoli... voilà de quoi satisfaire les estomacs les plus difficiles. Et puis il y a les fameuses pizzas cuites au feu de bois, que vous aurez certainement du mal à terminer si vous n'êtes pas un gros mangeur ! Passage obligé dans cette institution, entre Tarascon et Fontvieille.

LE TERMINUS
6, place Colonel-Berrurier ✆ 04 90 96 53 01
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 9,90 € à 33 €.
Ambiance familiale pour ce restaurant tout proche de la gare. L'accueil et le service sont irréprochables. Quant à la cuisine, chacun y trouvera son bonheur. Des plats simples et bien cuisinés comme le steack de thon à la provençale, l'escalope de veau aux cèpes, les seiches à la plancha, les pieds et paquets marseillais, l'andouillette AAAAA ou l'entrecôte au poivre vert. Pour les amateurs, trois spécialités sont également à la carte : le couscous, l'aïoli et les moules. Le plus : le Terminus est ouvert 7 jours sur 7.

Emplettes

GRAND MAS DE LANSAC
Lieu-dit Lansac ✆ 04 90 91 35 70
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.
L'histoire du domaine est intimement liée à l'histoire de la famille de Michel Montagnier, le propriétaire des lieux. Le comte Raoux de Raousset a fondé ce domaine viticole il y a près de 250 ans. Domaine repris en 1880 par les

moines franciscains qui l'ont vendu en 1905 à l'arrière-grand-père de Michel ! Pendant toutes ces années, la vocation viticole a perduré. Aujourd'hui, Michel cultive 50 hectares de vignes en IGP Alpilles. Mais les techniques ont bien évolué avec le temps : les vendanges se font à présent la nuit pour que les raisins soient plus frais et pour mieux maîtriser la fermentation. La dizaine de cuvées proposées (dans les 3 couleurs) obtient régulièrement des prix. Dernières en date : l'argent et le bronze pour les cuvées Rouge Alpilles, Rosé Alpilles et Maudalisa au Concours mondial Féminalise 2016.

Dans les environs

Barbentane

■ **HOTEL CASTEL MOUISSON*****
247, chemin sous les Roches
✆ 04 90 95 51 17
www.hotel-castelmouisson.com
castel.mouisson@wanadoo.fr

Fermé du 16 octobre au 14 mars. Accueil jusqu'à 22h. 17 chambres (promotions régulières sur le site Internet). Chambre double de 69 € à 101 € ; chambre triple de 100 € à 111 €. Petit déjeuner : 10 € (5 € pour les enfants de 6 à 10 ans). Lit supplémentaire : 10 € (offert aux enfants jusqu'à 10 ans). Parking fermé. Taxe de séjour : 1 € par personne et par jour. Animaux acceptés (exceptionnellement). Wifi gratuit. Local à vélo sécurisé. Bornes électriques à disposition de la clientèle de l'hôtel. Tv satellite.

Il est des séjours agréables et d'autres hors du commun. C'est dans cette dernière optique qu'il faut réserver une chambre à l'hôtel Castel Mouisson. En effet, dans cette grande demeure 3-étoiles posée au creux d'un écrin de verdure, à proximité des plus belles destinations de Provence, on se sent un peu privilégié, il faut le dire. Le lieu pourrait abriter une intrigue d'Agatha Christie ou, tout simplement, votre week-end haut de gamme, mais dans tous les cas vous apprécierez votre passage en ces murs.Des chambres spacieuses, équipées de la climatisation et du wi-fi, une piscine de 14 m x 7 m, un parking gratuit et un accueil VIP. . . Que demander de plus pour se sentir exceptionnel ?

Graveson

■ **P'TITS ÂNES**
98, Chemin des Chutes ✆ 06 68 34 62 59

Si l'on vous a un jour traité d'âne bâté, vous l'aurez peut-être mal pris et vous aurez eu tort. Vous comprendre pourquoi en découvrant les adorables ânes bâtés de P'tits Ânes, qui vous accompagneront dans des randonnées pour le moins originales. Après avoir apprivoisé votre nouveau compagnon avec quelques caresses et écouté les conseils de l'ânier, vous partirez sur les chemins des Alpilles, pour une demi-journée, une journée ou même plus. Plus de sac à porter, votre âne s'en chargera et en plus il le fera avec plaisir, pour peu que vous lui témoigniez un peu d'affection. Quelle manière originale de découvrir la région sur des parcours de 4 à 18 km.

■ **LE MAS DES AMANDIERS**
112 impasse des Amandiers
✆ 04 90 95 81 76
www.hotel-des-amandiers.com
hotelmasdesamandiers@wanadoo.fr

28 chambres. Chambre simple à partir de 68 € ; chambre double de 78 € à 92 € ; chambre triple à partir de 135 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking. Animaux acceptés (jusque 5 € par jour).
C'est dans un hôtel totalement rénové, en 2017, que es charmants propriétaires de cet établissement particulièrement agréable, vont vous faire partager leur passion pour la région. Cette année, vous pourrez en outre profiter d'une nouvelle suite de pas moins de 40 m² qui pourra accueillir toute la famille.
La position centrale de cet établissement au cœur de la Provence en fait un lieu idéal pour passer de superbes vacances. D'autant que l'hôtel propose de nombreuses prestations pour rendre votre séjour des plus sympathiques. Les chambres sont reparties dans 4 mazets au cœur d'un jardin arboré, certaines sont un peu petites (préférez les chambres «confort») mais toutes sont bien décorées et propres. Jeu de boules, location de vélos et piscine chauffée raviront toute la famille. Un lieu calme et reposant.

■ **PÂTISSERIE OLIVIER PASTRELLO**
2, rue de la gardette
✆ 09 52 60 21 30
Mardi au samedi : 08h30 - 12h30 / 14h30 - 19h30. Dimanche : 08h30 - 12h30
Olivier Pastrello a eu une première carrière dans l'industrie et a décidé, à 40 ans, de se reconvertir dans la pâtisserie (sa première vocation). Un choix judicieux pour nos papilles ! Car les douceurs de cet artisan n'ont rien à envier aux plus grands noms de la pâtisserie française. Ses gâteaux aux glaçages parfaits sont tout simplement exquis ! Qu'ils soient au chocolat ou aux fruits (locaux et de saison s'il vous plait), vous ne regretterez pas votre choix... Nos préférés : la tartelette au pamplemousse, le tonka choc et le Paris-Brest.

Rognonas

■ **LE 3 B**
4, avenue de Lattre-de-Tassigny
✆ 04 90 94 82 21
www.le3b-resto.com
le3b.resto@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouverture exceptionnelle dès 15 couverts (les jours de fermeture) suivant budget. Menus de 22,90 € à 31 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 17 €. Parking pour les cars à proximité. Terrasse. Repas de groupe possible (salles de 70 et 45 couverts, véranda de 55 couverts, terrasse de 55 couverts). Salle équipée en séminaire (vidéoprojecteur) louée à la demi-journée ou à la journée.
Vous pouvez y aller les yeux fermés. Car cette adresse dans le centre de Rognonas cumule les bons points : le cadre est contemporain avec en prime un superbe jardin, le personnel est attentif et souriant et les plats excellents. En cuisine, Cyril Berger s'attache à cuisiner des produits frais et de saison. Le midi, la formule est très attractive, parfaite pour un déjeuner d'affaire. Avec en nouveauté pour l'été, une carte de salade repas hyper copieuse. Le soir, la carte est plus élaborée avec des plats tels que le tartare de thon aux agrumes, le risotto de noix de Saint-Jacques parfumé à l'huile d'olive truffée, la noix d'entrecôte Black Angus, le bar entier cuit en croûte de sel... En dessert, on vous recommande le pavlova aux fruits frais et secs et le petit pot de crème au chocolat caramel. Alors le 3 B comme bon, beau et bon marché ? Eh bien, non, le nom fait simplement référence aux trois filles de M. Berger ! A noter qu'il officie également depuis cette année dans les cuisines du Mandala, le resto branché du Stax Club, le samedi soir.

VAR

La baie et le village de Saint Tropez.

© Tom PEPEIRA

Vers Manosque
Vers Moustier Ste-Marie
Vers Moustier Ste-Marie
Alpes-
Pr
Aiguines
les Salles-s.-Verdon
Lac de Ste-Croix
Gorges du Verdon
Bauduen
Baudinard-s.-Verdon
Lac d'Esparron
Vaucluse
Vinon-s.-Verdon
Vers A51
St-Julien-le-Montagnier
Lac de Quinson
Artignosc-sur-Verdon
Quinson
D71
D957
Canal du Verdon
Ginasservis
Régusse
Moissac-Bellevue
Vérignon
la Verdière
D30
Montmeyan
D30
Aups
Villecroze
D561
Rians
Artigues
Esparron
St-Martin
Tavernes
Varages
Fox-Amphoux
D22
D557
Salernes
D3
Barjols
Pontevès
Cotignac
Sillans-la-Cascade
D560
Brue-Auriac
D560
D13
Entrecasteaux
Châteauvert
Correns
Seillons-Source-d'Argens
Argens
D562
Pourrières
Ollières
D554
Carcès
Vers Aix-en-Provence
A8
Bras
Montfort-s.-Argens
Lac de Carcès
Abbaye du Thoron
Pourcieux
le Val
Vins-sur-Caramy
Cabasse
Bouches-du-Rhône
St-Maximin-la-Ste-Baume
DN7
Tourves
Brignoles
A8
Flassans-s-Issole
D1
la Celle
Camps-la-Source
DN7
N560
Rougiers
Vers Marseille
St-Zacharie
Nans-les-Pins
Mazaugues
la Roquebrussanne
Ste-Anastasie-s-Issole
Besse-s-Issole
Plan-d'Aups-Ste-Baume
D95
Garéoult
Forcalqueiret
Massif de la Ste-Baume
Rocbaron
Pignans
Carnoules
Néoules
D97
Signes
D2
Méounes-les-Montrieux
D43
Puget-Ville
A57
Vers Aubagne
Ribous
DN8
Cuers
D554
D97
Pierrefeu-du-Var
Belgentier
Vers Marseille
le Castellet
Solliès-Toucas
le Revest-les-Eaux
la Cadière-d'Azur
le Beausset
Solliès-Ville
Solliès-Pont
St-Cyr-s.-Mer
D559
la Farlède
la Crau
D12
Evenos
la Valette-du-Var
Hyères
Bandol
Ollioules
DN8
la Garde
D98
Sanary-s.-Mer
Carqueiranne
Ile de Bendor
Six-Fours-les-Plages
la Seyne-s.-Mer
TOULON
le Pradet
Le Brusc
St-Mandrier-s.-Mer
Giens
Ile des Embiez
Presqu'île de Giens
Ile de Porquerolles

0 15 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Néry
Février 2011

de-H aute-
rovence
Vers Castellane
le Bourguet
la Martre
Châteauvieux
D6085
Brenon
Bargème
la Roque-
Esclapon
D71
Trigance
Comps-
s.-Artuby
D25
Mons
D563
Vers Grasse
Alpes-
Maritimes
N
O
E
S
D955
Callian
Seillans
Fayence
Montauroux
Vers Grasse
D19
D49
Bargemon
Tourrettes
Montferrat
Châteaudouble
Claviers
Callas
Tourtour
Ampus
D562
St-Paul-
en-Forêt
Lac de
St-Cassien
Tanneron
Vers
Cannes
Figanières
Draguignan
Bagnols-
en-Forêt
Les Adrets-
de-l'Esterel
Flayosc
DN7
Trans-
en-Provence
D1555
la Motte
Vers
Cannes
DN7
le Muy
Lorgues
les Arcs
Puget-
s.-Argens
DN7
Agay
Anthéor
Taradeau
Roquebrune-
s.-Argens
Fréjus
D959
Le Dramont
le Thoronet
Vidauban
St-Raphaël
Boulouris
DN7
A8
D125
St-Aygulf
le Luc
le Cannet-
des-Maures
D559
D558
Plan-
de-la-Tour
D25
les Issambres
la Garde-
Freinet
D97
A57
D75
Var
Ste-Maxime
Les Mayons
Grimaud
Port-
Grimaud
St-Tropez
D559
D14
Collobrières
Cogolin
Gassin
la Môle
la Croix-
Valmer
Ramatuelle
Forêt
des Maures
D98
Mer
Méditerranée
Canadel-
sur-Mer
Bormes-
les-Mimosas
D559
Cavalaire-
sur-Mer
D98
Rayol-
Canadel-
sur-Mer
la Londe-
les-Maures
le Lavandou
Autoroute
Nationale 4 voies
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Aéroport
Forêt domaniale
Iles d'Hyères
Ile du
Levant
Ile de
Port-Cros

AUPS ★★

Porte sud des gorges du Verdon, l'histoire de ce village de caractère remonte au VI[e] siècle avant notre ère, avec l'implantation sur le plateau Saint-Marc, à proximité des grottes, d'une peuplade celto-ligure, les Verrucini.
Aujourd'hui, le village est surtout connu pour son marché aux truffes, ouvert chaque année le dernier jeudi du mois de novembre par le président du syndicat des trufficulteurs du Var, et où les amateurs se donnent rendez-vous tous les jeudis matin de fin novembre à début mars, de 9h30 à 12h sur la place Mistral, pour constater l'évolution du cours et de la qualité de la truffe noire.
La maison de la truffe a été inaugurée à l'occasion de l'ouverture de la saison de la truffe en 2015. Elle est située au rez-de-chaussée de l'office de tourisme ainsi qu'au premier étage.

Points d'intérêt

MAISON DE LA TRUFFE D'AUPS ET DU VERDON
Place Martin-Bidouré
✆ 04 94 84 00 69
www.maisondelatruffe-verdon.fr
aups83@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Ouvert toute l'année. Boutique-atelier des saveurs autour de la truffe. Espace de découverte truffo-touristique. Exposition polysensorielle « L'aventure de la truffe ». Parking. Visite/dégustation 7 €, Audioguide allemand/anglais 4 €, Adultes 2,50 € ; tarif réduit 1,50 € (étudiants, demandeurs d'emploi...), gratuit pour les moins de 12 ans, circuit de visite enfant A la recherche du Cavadou. Tarif groupe sur demande. American Express.
Une plongée souterraine au cœur de l'un des secrets les mieux gardés de la gastronomie française… Située sur la route des gorges du Verdon, cette maison-musée inaugurée à l'occasion du premier marché aux truffes de la saison 2015, vous accueille, au cœur du village d'Aups, dans un ancien hospice du XVII[e] siècle. Elle propose pour les amateurs, experts ou néophytes, une plongée ludique dans l'atmosphère souterraine et mystérieuse du diamant noir, autour de la visite de plusieurs espaces d'expériences, dont une boutique pour découvrir tous les bons produits de la truffe répondant à une charte de qualité. Sur réservation pour les groupes, organisation de séjours à thème autour de la truffe (1/2 journée à 2 jours), animation visite guidée et atelier culinaire autour de la truffe, animation visite guidée et démonstration cavage de la truffe et animation visite guidée et dégustation de toasts à la truffe.

Le couvert

RESTAURANT DES GOURMETS
5, rue Voltaire
✆ 04 94 70 14 97
www.restaurantdesgourmets.fr
lesgourmetsaups@aol.com
Fermé du début novembre au début de la saison des truffes, vers le 20 novembre. Ouvert du mardi au samedi de 19h à 21h ; du mercredi au samedi de 12h à 13h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 14 €. Formules carte de 23,50 € à 39,50 €.
Le cadre joliment provençal vous incite à découvrir une belle cuisine respectueuse des saisons, composée exclusivement de produits frais, où les cannellonis de queue de bœuf confite, la noix de ris de veau braisée sauce truffe, l'ananas frais à la liqueur de mangue et son sorbet ananas, prennent une place de choix sur la carte, sans oublier, bien entendu, durant la saison de la truffe, les mets à base de truffes, brouillade aux truffes du Pays d'Aups, chaud-froid de risotto au safran, l'œuf poché au caviar de truffe, la crème glacée à la truffe sur une tranche de nougat glacé et truffé, caramel de truffe.

LA TRUFFE
10-12, rue du Maréchal-Foch
✆ 04 94 67 02 41
www.restaurantlatruffe.com
restaurant-la-truffe@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. De 12h à 14h et de 19h15 à 21h. Fermé dimanche soir, lundi toute la journée, mardi midi et jeudi soir. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 75 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 17 € (et 20,50 € hors dimanche et jours fériés). Vin au verre. Menu végétarien à 35 €. Accueil des groupes (jusqu'à 28 personnes). Terrasse. Parking public à 50 mètres.
Nadine et Sébastien Gaillard animent ce restaurant situé au cœur de ce village du Haut-Var, célèbre par son marché aux truffes... Un diamant noir que l'on retrouve bien entendu à la carte et dans le menu qui lui est consacré. Ici, l'ambiance est conviviale et la cuisine est voyageuse et créative, à l'image de ses raviolis in Brodo, foie gras poêlé, safran du Haut Var et chips de légumes, ou encore de son risotto Shitaké, noisettes et espuma de parmesan. Dans le menu à la truffe, on craque pour le foie gras à la truffe, crumble de jambon, nuage de raisin.
Bon rapport qualité-prix.

MAISON DE LA TRUFFE D'AUPS ET DU VERDON

Espace polysensoriel de découverte et de dégustation autour de la truffe

Expérimentez...

-180 m² de visite ludique au cœur de l'univers mystérieux du diamant noir

- Circuit enfant

Dégustez ...

-Animations snacking « Truffe Foodies»

- Ateliers culinaires « Truffe/ vins de Provence »

Pratiquez ...

-« Master-Class – Dans les cuisines de la rabasse »

- Visite de truffières et cavage au chien truffier

MAISON DE LA TRUFFE D'AUPS & DU VERDON

PLACE MARTIN BIDOURÉ– 83630 AUPS
04-94-84-00-69
www.maisondelatruffe-verdon.fr

Suivez nos animations et évènements

Le gîte

LE GRAND HÔTEL**
2, place du Gendarme-Duchatel
✆ 04 94 70 10 82
www.grand-hotel-aups.com
f.meissel@orange.fr

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h (langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Italien). 6 chambres (certaines fumeur). Chambre double de 56 € à 72 € ; chambre triple de 74 € à 82 €. Pension complète : 65 € (à 84 €). Demi-pension : 50 € (à 69 €). Petit déjeuner : 6 €. Lit supplémentaire : 7,50 €. Parking (privé, gratuit). American Express, Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant. Fermé le lundi. Cheminée. Terrasse.

Vous apprécierez l'accueil soigné de la famille Meissel, dans cet ancien relais du XIX[e] siècle chargé d'histoire. Les chambres sont coquettes, et très bien tenues et la maison pratique une cuisine authentique à déguster sur la terrasse ombragée par un platane centenaire ou au coin de la cheminée en hiver, brouillade de truffes noires en hiver (nous sommes dans le fief de la tuber melanosporum !), œuf cocotte aux girolles et foie gras, pieds et paquets à la provençale...

HÔTEL RESTAURANT LE PROVENÇAL
Place Martin-Bidouré
✆ 04 94 70 00 24
www.hotelrestaurantleprovencal.fr
claude.archier@sfr.fr

Logis (1 cheminée). Fermé du 2 au 21 janvier. Fermé 1 semaine en juin. Accueil jusqu'à 23h (langue étrangère parlée à l'accueil : Anglais). 10 chambres (100 % non fumeur). Chambre double de 60 € à 74 €. Pension complète : 61 € (par jour et par personne). Demi-pension : 49,50 € (par jour et par personne). Petit déjeuner : 8 €. Parking (gratuit). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restaurant. Fermé jeudi soir et dimanche soir en basse saison. Ouvert tous les jours en haute saison. Menus 11,50 € à 50 €. Vin au verre 3 €. Menu enfant 8 €. Tv satellite.

Depuis plus de 20 ans, cet hôtel situé au centre du village, vous propose des chambres simples, douillettes et confortables. L'été, profitez de la terrasse ombragée par un mûrier bicentenaire, de la véranda entièrement rénovée, pour apprécier une bonne cuisine essentiellement provençale, salade de chèvre chaud au miel et pignons, terrine maison, lapin à la provençale, tarte au citron meringuée... Aux premiers frimas, régalez-vous des spécialités de gibier et de truffes, brouillade de truffes par exemple. Aups oblige !

Emplettes

CHÂTEAU DE TAURENNE
5800, route de Tourtour
✆ 04 98 10 21 35 – www.taurenne.com
yfernandez@taurenne.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Fermé du 25 décembre au 1[er] janvier. Ouvert le dimanche (uniquement en juillet et août). Visite de l'oliveraie, du moulin et de la cuverie. Parking. Entrée gratuite. American Express, Diners Club.

Situés sur les pentes sud du relief préalpin, entre 438 mètres et 580 mètres d'altitude, les 253 hectares du domaine bénéficient d'une situation privilégiée. Si, dès ses débuts, le domaine a été consacré aux cultures (le château remonte au XII[e] siècle), c'est en 1999 que des travaux de réhabilitation de l'oliveraie ont débuté. Chaque olivier dispose à présent au minimum de 30 m² de surface pour se développer. Tout traitement chimique inutile est exclu. Parmi les variétés présentes, on trouve celles capables de supporter les températures rudes de l'hiver et le fort mistral : le bouteillan (en grande majorité), l'aglandau, la grossane, le cayon et le petit ribier. Les olives sont récoltées tournantes afin de faire une huile, l'Or de Taurenne, AOP Provence. Six autres huiles sont également produites : quatre monovariétales (bouteillan, petit ribier, aglandau et frantoïo), une huile «goût à l'ancienne» et une huile aromatisée au citron.

MOULIN À HUILE GERVASONI
Montée des Moulins
✆ 04 94 70 04 66
www.moulingervasoni.com
moulin.gervasoni@orange.fr

Le moulin à huile est ouvert généralement pour la trituration des olives entre les mois de novembre et janvier. Il est possible d'effectuer une visite. La boutique de vente comprenant tous les produits du terroir est ouverte de fin mars à fin septembre. Fermeture hebdomadaire le dimanche, sauf juillet et août.

Ce n'est certes plus dans ce moulin à huile du XVII[e] siècle, avec ce pressoir et cette meule en pierre que Gilles Gervasoni presse ses olives. Mais son moulin moderne assure la même qualité d'huile d'olive. Il a ainsi su établir un savant dosage entre savoir-faire (dans la famille, on fait de l'huile depuis trois générations) et la modernité. Trois sortes d'huiles d'olive sont proposées : une AOC Provence (médaillée d'argent au concours national des huiles d'olive en AOC 2016, et deux huiles d'olive de France, en fruité vert et fruité noir, ainsi que des spécialités provençales, tapenade, anchoïade, olives, herbes de Provence, objets en bois d'olivier, poteries, tissus provençaux, vannerie… Le moulin a obtenu 2 nouvelles médailles d'or pour le fruité mûr au concours général agricole à Paris 2017.

Marchés

MARCHÉ AUX TRUFFES
Place Frédéric-Mistral

Ce 3[e] marché de France de par son importance, se déroule sur la place Frédéric Mistral et au foyer Romano, tous les jeudis matins du dernier jeudi de novembre à fin février, voire mi-mars si la production le permet. Il est ouvert aux grossistes et aux particuliers, le cours est fixé par les courtiers en fonction de la qualité et de l'importance des truffes présentées. Choisissez plutôt janvier ou février pour l'achat, c'est à cette époque qu'elles sont les meilleures !

Le marché aux truffes blanches (truffe d'été – tuber aestivum) a lieu quant à lui tous les mercredis matin en juin et en juillet.

Dans les environs

Aiguines ★

Points d'intérêt

MUSÉE DES TOURNEURS SUR BOIS ★
Place de la Résistance
✆ 04 94 70 99 17
www.museedestourneurssurbois.com
museedestourneurs@orange.fr
Ouvert en juillet et en août de 10h30 à 18h30 ; juin, septembre, mai de 10h à 18h sauf le samedi. En novembre et avril ouverture sur demande, avec réservation au 04 94 70 21 93. Adulte : 3,50 €. Groupe (12 personnes) : 2,50 €. Recommandé par le Parc. Visite guidée (groupes, sur inscription). Boutique. Animations.
A Aiguines, la tournerie sur bois est mentionnée dès la fin du XVI[e] siècle. C'est la présence d'un espace forestier rare, voire unique dans la région qui a rendu possible cette industrie. De tels villages de tourneurs ont existé et existent encore parfois dans d'autres régions… Mais en Provence, et dans tout le sud-est de la France, Aiguines fait figure d'exception. Le musée des Tourneurs sur bois vous propose de découvrir son histoire à travers ses collections, labellisées « Musée de France », qui représente un patrimoine rare, témoignage d'un savoir-faire unique et où se côtoient le savoir-faire d'hier et la création contemporaine. Cet espace de 250 m² abrite aussi des expositions temporaires.

Le gîte

HÔTEL GRAND CANYON DU VERDON**
Falaise des Cavaliers
RD71
Rive gauche varoise
✆ 04 94 76 91 31
www.hotel-canyon-verdon.com
hotel.gd.canyon.verdon@wanadoo.fr
Logis (2 cheminées). Ouvert d'avril à octobre. Accueil jusqu'à 22h (langue étrangère parlée à l'accueil : Anglais). 14 chambres (100 % non fumeur). Chambre double à partir de 85 €. Demi-pension : 105 € (à partir de, pour 2 personnes). Petit déjeuner : 10 € (buffet). Parking (gratuit). Aire d'hélicoptère. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (7 €). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant. Tv satellite.
Cet hôtel est vraiment un de nos établissements préférés dans le Verdon ! C'est avant tout en raison de sa localisation unique et exceptionnelle. Il est en effet posé sur la sublime corniche du grand Canyon et la vue à-pic sur le canyon, à 300 mètres de hauteur, y est époustouflante. Quelle bouffée d'oxygène et quel dépaysement ! Les chambres, qui ont été restaurées récemment, sont confortables et cosy. L'accueil de Laurence et de son équipe est tellement attentif que, très vite, on se sent comme chez soi au Grand Canyon comme l'appellent les locaux. La salle du restaurant sur place, Les Cavaliers (ouvert à tous, pas seulement aux clients de l'hôtel) ; offre une très belle vue panoramique sur le canyon du Verdon, tout en permettant de se délecter d'une bonne cuisine du terroir pour un très bon rapport qualité-prix. Lors de notre passage, on pouvait par exemple se régaler avec une soupe au pistou ou un foie gras en entrée, et enchaîner avec une onctueuse truite aux amandes et un moelleux au chocolat. Une vraie adresse coup de cœur à ne pas manquer !

Bauduen ★★

CAFÉ DU MIDI
Rue Grande
✆ 04 94 70 08 94
Ouvert de Pâques à mi-octobre. Fermeture le mercredi en septembre et octobre. Ouvert 7 jours sur 7 d'avril à août. Menu enfant. Plat du jour. Carte, environ 35 €. Chèque Vacances. Terrasse.
Dans ce magnifique village sans voiture, nous vous invitons à découvrir cette adresse où le mot accueil prend tout son sens. Les tables offrent une merveilleuse vue sur le lac de Sainte-Croix. C'est magique ! L'assiette propose une cuisine provençale qui réveille les papilles. Aucune fausse note : de l'entrée au dessert, tout est parfait. Le chef mélange les saveurs du Sud en fonction de son humeur. Goûtez à la salade de mesclun aux truffes d'été, à la daube d'Avignon, à l'aïoli tous les vendredis, aux figues rôties au miel… Vous aurez l'impression d'avoir la Provence à portée de main. Une cuisine authentique faite maison au gré des saisons que l'on déguste en salle ou sur la superbe terrasse. A la fin de son service, le chef quitte son piano pour venir vous saluer. Un conseil, venez vous attabler au moment du coucher du soleil. Une image inoubliable !

DOMAINE DE MAJASTRE
D957
Route des Salles-sur-Verdon
✆ 04 94 70 05 12
www.domaine-de-majastre.fr
majastre@orange.fr
Gîtes de France (3 épis). Expérience truffe et table d'hôtes ouvert du 15 mai au 15 octobre. Réouverture le 4[e] jeudi de novembre au 15 avril. Accueil jusqu'à 19h (langue étrangère parlée à l'accueil : espagnol). 5 chambres (100 % non fumeur). Chambre double à partir de 95 €. Petit déjeuner inclus (en salle uniquement). Lit supplémentaire : 15 €. Parking (extérieur, gratuit). CB non acceptée. Animaux acceptés (8 € par jour). Wifi gratuit. Service de ménage. La table de Majastre ouverte du 24 novembre au 15 avril menu 70 € et 80 €. La table estivale de Majastre ouverte du 15 mai au 15 octobre menus 35 € et 75 €. Menu enfant 15 €. Tv satellite. Démonstration de recherche de truffes à la saison des truffes. Petit étang.

Un endroit authentique, chaleureux, gastronomique et très instructif, géré qui plus est par des propriétaires des plus charismatiques. Depuis plus de 30 ans, Rosy et Philippe de Santis vous reçoivent dans leur vaste gentilhommière du XVII[e] siècle, ancienne résidence des comtes de Blacas, dissimulée dans la verdure au milieu d'un domaine truffier de 5 hectares. Spécialisés depuis l'élevage de chien truffier jusqu'à la vente de truffes, ils proposent à leurs convives de déguster une cuisine de terroir raffinée, à base uniquement de produits bio de la ferme et du domaine. Le jeune chef Morgan, fils de Philippe et ancien élève du lycée hôtelier Paul Augier à Nice, mitonne brouillade de truffes, estouffade de veau, cabri rôti au romarin, gnocchis aux truffes, cappuccino de morilles et chantilly aux truffes... Pour aller plus loin dans cette belle découverte, on peut enfin participer à une démonstration de récolte, puis visiter l'atelier pour découvrir le travail de transformation de la truffe. La famille produit en effet son huile de truffes naturelle, ainsi que de délicieux pâtés aux truffes. Une question ? Philippe de Santis, qui se fera un plaisir de vous parler de ce diamant noir, qu'il vend chaque semaine, de fin novembre à fin mars, sur le marché d'Aups.

OFFICE DE TOURISME
60, Rue-Grande ✆ 04 94 84 39 02
www.bauduen-sur-verdon.com
officedetourisme.bauduen@orange.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h. Haute saison : du mardi au dimanche de 9h à 13h et de 14h à 18h. Ouvert à l'année. Fermé le lundi. Ouvert le dimanche (en juillet et août, de 9h à 13h).

Les Salles-sur-Verdon

Peu de vieilles pierres à découvrir dans ce village, ceci est dû en grande partie à un épisode dramatique de son histoire. En effet, le village a dû être sacrifié lors de la mise en eau de la retenue du lac de Sainte-Croix. Le village neuf, moderne, aéré, fleuri, a été reconstruit en promontoire sur le lac.

OFFICE DE TOURISME
Place Font-Freye ✆ 04 94 70 21 84
www.sallessurverdon.com
verdon83@club-internet.fr
De novembre à mars : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30, fermé samedi et dimanche. En avril, mai et jusqu'au 20 juin : le lundi de 14h à 17h30, du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h, le samedi matin de 9h à 12h30. Du 21 juin au 31 juillet : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30, dimanche de 10h à 13h. Juillet, août : du lundi au samedi, de 10h à 12h30 et de 15h à 19h, dimanche et jours fériés de 10h à 13h. Fermé pour la période hivernale. Langues étrangères parlées à l'accueil : néerlandais, anglais, allemand, espagnol. Parking.

LAC DE SAINTE-CROIX
Lac de Sainte-Croix
Mis en eau de novembre 1973 à avril 1975, le lac est alimenté par le Verdon qui prend sa source au col d'Allos et parcourt 175 kilomètres dont 30 kilomètres au fond des gorges éponymes. Il doit sa couleur émeraude à de micro-algues en suspension. Voué à la production hydroélectrique et à l'irrigation, ce lac qui mesure 11 kilomètres de long sur 4 kilomètres de large environ est également un éden pour les baigneurs, les adeptes de sports nautiques et les pêcheurs.

Moissac-Bellevue

RESTAURANT BASTIDE DU CALALOU
Bastide du Calalou
Route de Baudinard
D9
✆ +33 4 94 70 17 91
www.bastide-du-calalou.com
info@bastide-du-calalou.com
Menus de 36 € à 78 € (menu dégustation à 78 €). Carte : 40 € environ.
Au restaurant de la Bastide du Calalou, vous dégusterez une bonne cuisine provençale du terroir et pure, élaborée à partir de produits frais par le jeune chef *Michael* Labat-Gest, qui prend la relève du non moins talentueux chef Patrick Flayols. Dans ce lieu champêtre et chic, on a pu se régaler avec une noix de saint-jacques sur sa mousseline de butternut, chips de chorizo bellota, en entrée, avant d'enchaîner sur une brouillade de truffes et une planche de fromages épicuriens du pays du Verdon et un nougat glacé aux deux saveurs, coulis de fruits rouges. Mention spéciale pour la salle de restaurant très cosy à la très belle cheminée moderne et vitrée qui donne beaucoup de chaleur et d'ambiance au lieu. Une belle adresse pour les séminaires et les mariages.

HOTEL BASTIDE DU CALALOU****
RD9
Route de Baudinard
✆ 04 94 70 17 91
www.bastide-du-calalou.com
info@bastide-du-calalou.com
Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Les Collectionneurs. Hôtels & Préférence. Esprit de France. Qualité tourisme. 32 chambres (100 % non fumeur). Chambre double à partir de 149 € ; suite à partir de 215 €. Parking inclus (extérieur). Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restaurant Maître restaurateur et Toques Gault & Millau ouvert toute l'année midi et soir. Menus 36 € à 78 €. Tv satellite. Excursions.
Au pied du village, dans un cadre bucolique cet hôtel de charme et de caractère, dirigé avec passion par Fabrice Gouin, et propriété de la famille Vandevyver, est blotti dans un parc de 4 hectares arboré d'oliviers centenaires où trône une belle piscine extérieure chauffée. Il offre 32 chambres douillettes et confortables : Confort, Romantique et Junior Suite, de 16 à 50 m² pour les dernières, elles ont chacune leur personnalité, avec salle de bains fonctionnelle et rénovée en marbre. Dans les couloirs et divers recoins les meubles anciens et les tableaux confèrent au lieu une atmosphère poétique. Un

grand salon cosy avec piano-bar idéal pour se poser, une salle de restaurant chaleureuse aux poutres apparentes et à la cheminée moderne vitrée qui donne beaucoup de chaleur à l'ensemble, cette jolie salle étant par ailleurs prolongée par une véranda lumineuse et une terrasse agréable. Côté cuisine, la priorité est donnée au terroir et à la truffe qui occupe une place de choix en saison. Un spa ambitieux de 700 m² devrait bientôt compléter cette adresse coup de cœur. Quant enfin, la proximité du lac de Sainte-Croix et des gorges du Verdon en font une étape rêvée pour les amateurs de plaisirs nautiques et de randonnées.

Vinon-sur-Verdon ★

■ **AUBERGE DE LA TABLE RONDE**
877, avenue de la République
✆ 04 92 78 92 58
www.latableronde-83.fr
latableronde83@free.fr

Fermé de Noël à début janvier. 6 chambres. Chambre double 60 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Demi-pension et pension complète possibles (3 jours minimum). Lit supplémentaire : 10 €. Parking (extérieur, gratuit). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Terrasse. Wifi gratuit. Restaurant fermé le dimanche soir. Formule du midi 13.90 € (entrée-plat ou plat-dessert). Menus 25 € – 30 €. Plat du jour 13 €. Carte 30 € environ. Vins au verre. Menu enfant 9,50 €.
Situé à quelques centaines de mètres du village, cet hôtel vous offre calme et confort à des prix modérés. Sa localisation géographique vous permet de visiter les plus beaux villages de la région, tel que Moustiers-Sainte-Marie, de découvrir les gorges du Verdon, ainsi que de pratiquer des activités ludiques et sportives, nombreuses dans la région. Au restaurant, le chef vous propose une cuisine traditionnelle provençale à base de produits frais : crumble de courgettes au parmesan, pluma *iberica* grillée, souris d'agneau confite dans son jus, aulx rôtis, pieds et paquets à la marseillaise, nougat glacé coulis de fruits rouges et pistache.

BANDOL ★★★

L'avènement du chemin de fer, sur le littoral, et son arrivée à Bandol en 1859, modifie profondément la physionomie de la cité, en facilitant la venue de nombreux touristes dont certains célèbres, précédent la foule après la Première Guerre mondiale. Thomas Mann, Katherine Mansfield, Aldous Huxley, les frères Lumière, Marcel Pagnol, Mistinguett, Jules Muraire dit Raimu, qui y posséda une villa et Fernandel ont fait de Bandol une station à la mode. La devise de Bandol *Dux et navigantium securitas* reflète bien les qualités de son port, excellent abri pour les marins depuis l'Antiquité, et qui dispose actuellement de plus de mille six cents places. Essentiellement tournée vers les plaisirs de la mer, Bandol, une des plus grandes et plus anciennes stations balnéaires de la côte, dispose de onze plages de galets et de rochers à l'ouest, puis de sable blond en allant vers l'est.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Allées Vivien
✆ 04 94 29 41 35
www.bandoltourisme.fr
otbandol@bandol.fr

Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Fermetures annuelles le 1er novembre, le 25 décembre et le 1er janvier. Catégorie I.

Points d'intérêt

■ **LE SENTIER DU LITTORAL** ★★
Itinéraire complet, de Saint-Cyr-sur-Mer à Bandol, 12,50 km. Durée 3h30-4h.
Accès au sentier entre la Pointe Grenier et la Pointe Fauconnière. Sentier interdit en période pluvieuse ou orageuse : se renseigner auprès de l'Office de tourisme. Arrêté Municipal n° 2001-08-920.
Saint-Cyr possède une très jolie plage de sable fin tout au long de la baie des Lecques, mais peut-être préférerez-vous explorer le rivage d'un peu plus près. Le sentier balisé du littoral de Saint-Cyr à Bandol révèle tous ses trésors aux marcheurs qui se donnent la peine de les découvrir : chêne-vert, pin d'Alep, pin parasol, figues de barbarie, faucon pèlerin (assez rare)… Le départ s'effectue sur la petite plage de la Reinette – sud-ouest du port de La Madrague – pour se terminer à Bandol sur la plage de Rènecros. Tout au long du parcours, de nombreuses pointes – pointe Grenier, pointe Fauconnière, pointe des Trois-Fours, pointe du Défens – permettent d'admirer de jolis points de vue. A mi-parcours, vous arrivez dans la calanque idyllique de Port-d'Alon – 5,7 kilomètres, durée 1h30 –, assez comparable aux fameuses calanques de Cassis. Puis vous poursuivez en direction de la baie de la Moutte avec son étrange rocher en forme de sous-marin, vous atteignez la pointe des Engraviers, vous découvrez une vue sur l'île Rousse, la pointe Encornet, avant d'arriver à l'anse de Rènecros à Bandol – 6,3 kilomètres, durée 1h50.

Le couvert

AUBERGE DU PORT
MAISON GHIRIBELLI
9, allée Jean-Moulin
✆ 04 94 29 42 63
www.auberge-du-port.com
reservation@auberge-du-port.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours dès 6h30 du matin, en continu. Plat 20-29 €. Bouillabaisse 49 €. Plateau de coquillages à partir de 29 €/pers. Menu enfant : 15,50 €. Formule du midi : 16,50 €. Terrasse.

Le décor de cette institution bandolaise est résolument moderne et élégant. Nouveau mobilier, plus chic et feutré, des espaces très différents, un comptoir, une terrasse, une partie jardin et une véranda qui ouvre sur les palmiers, superbe ! De très beaux luminaires réalisés par un verrier italien, au niveau du coin pizza du carrelage d'un bleu sublime en terre cuite et fabriqué main, pour le confort des canapés dessinés spécialement pour le restaurant. Au mur, on peut apercevoir des photos de célébrités prises sur place, comme Pascal Olmeta, El Chato, Alain Prost, le prince Jean d'Orléans, Nicoletta ou Serge Dassault, cette institution fondée en 1971 a toujours eu un lien étroit avec le Grand Prix de France, très appréciée des pilotes, d'ailleurs le propriétaire fut même le premier élève de l'école de pilotage du Circuit Paul Ricard. La carte de l'Auberge du port persiste sur les saveurs marines avec les plateaux de coquillages, la pêche du jour, le poisson grillé au fenouil, flambé au Pastis, cuit en croûte de sel ou préparé façon meunière, et la bouillabaisse. De récents travaux ont permis d'aménager un espace dégustation ouvert toute la journée pour se partager des pizzas ou grignoter des planches gourmandes à toute heure. L'établissement étant ouvert en continu dès 6h30 le matin, il propose une expérience où l'on peut prendre son café au petit jour, déjeuner, grignoter l'après-midi et même prendre un cocktail « signature » au comptoir après diner.

■ **CASA DEL GELATO – SEMPRE PIÙ**
7, quai Charles-de-Gaulle
✆ **04 94 32 21 35**
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 1h. Restauration de 11h30 à 16h et de 18h30 à 23h. En basse saison, fermé 2 jours par semaine. Chèques Vacances. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant.
Oui oui, arrêtez-vous un instant devant cette belle vitrine achalandée ; admirez, salivez, craquez ! Car la cinquantaine de glaces présentées ici sont 100 % artisanales et 100 % naturelles. Le laboratoire de l'enseigne se situe en effet à une centaine de mètres de la boutique, et même les cocktails de fruits frais et glaces italiennes présentés dans leur yogurterie attenante « Sempre Piu », sont maison. Depuis 2017, on peut même garnir cette dernière grâce au gourmand bar à topping ! Ici, la recherche de la meilleure qualité qui soit est un travail quotidien. La spécialité ? Caramel fleur de sel peut-être, ou bien sorbets de fruits frais, à moins que vous ne jetiez votre dévolu sur l'une des copieuses coupes – la Toi et Moi, pour deux, par exemple. L'enseigne propose également une carte restauration midi et soir : outre son choix de pâtes aux évidentes connotations italiennes, l'aïoli et les moules royales font des ravages.

Le gîte

■ **HÔTEL LE PROVENÇAL*****
25, rue des Écoles ✆ **04 94 29 52 11**
www.hotelprovencal.eu
contact@hotelprovencal.eu

Fermé 3 semaines en novembre et les mois de janvier/février. 19 chambres (dont 1 suite familiale, deux suites, trois triples dont une avec kitchenette). Chambre double de 85 € à 140 €. Petit déjeuner : 14 €. Lit supplémentaire : 20 €. Garage : 9 € (intérieur ou extérieur). Wifi gratuit.
Relifté, il y a quelques années, par Florian Vocicot, le propriétaire, cet hôtel est vraiment une bonne affaire grâce à la décoration personnalisée et les prestations confortables. Vous apprécierez les couleurs pop, les matériaux tendance, et les œuvres çà et là de l'artiste Robert Sgarra. Côté nuit, six chambres jouissent d'une terrasse et cinq offrent une vue mer. Coup de cœur pour la 6 et sa loggia, et pour la 26, la suite familiale.

Loisirs

■ **BANDOL SPORTS NAUTIQUES**
Base nautique
Plage et parking du Casino
✆ **06 08 64 74 77**
www.bsn83.fr
contact@bsn83.fr
Location de jet-ski à partir de 65 € les 20 minutes. Wakeboard et ski nautique à partir de 32 €. Bouée tractée à partir de 20 € par personne. Parachute ascensionnel de 70 à 180 € selon le nombre de personnes. Flyboard à partir de 130 € les 30 minutes.
Toutes les sensations fortes regroupées en un seul et même lieu ! Idéalement située, la base de Bandol Sports Nautiques offre un panel de disciplines toutes plus ludiques les unes que les autres, de la traditionnelle bouée tractée au parachute ascensionnel, en passant par le jet-ski ou, plus technique, le sensationnel flyboard. Pour cette dernière, un moniteur particulier est impératif : renseignez-vous pour vous inscrire. Un film de vos performances en parachute ascensionnel est enfin proposé pour immortaliser votre envolée. En famille ou entre amis, ne reste plus qu'à vous régaler !

Sorties

■ **GRAND CASINO BANDOL**
2, place Lucien-Artaud
✆ **04 94 29 31 31**
www.casinobandol.com
casino-bandol@partouche.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 10h. Brasserie ouverte tous les jours de 12h à 13h30 ; les lundi, mardi, mercredi, jeudi et dimanche de 19h30 à 22h30 ; le vendredi et samedi de 19h30 à 23h30. 116 machines à sous.
Si vous sentez que c'est votre jour de veine, essayez de décrocher la timbale et le jackpot avec les machines à sous du casino Partouche... À moins que vous n'ayez une préférence pour les jeux plus traditionnels – boule, roulette française, roulette anglaise et black-jack – sans oublier les tables de poker pour du *cash game*. La brasserie offre une vue panoramique sur la baie de Bandol.

Emplettes

■ **CASA DEL GELATO – SEMPRE PIÙ**
7, quai Charles-de-Gaulle
✆ **04 94 32 21 35**
Voir page 410.

ŒNOTHÈQUE DES VINS DE BANDOL

Place Lucien-Artaud ✆ 04 94 29 45 03
www.maisondesvins-bandol.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h.
C'est l'adresse idéale pour celui qui n'a pas le temps de faire le tour des domaines du vignoble de Bandol. Cette vitrine de l'appellation (AOP) de Bandol, située face au casino de jeux de la ville, propose à la vente, et au même prix que sur les domaines, les crus – rouges puissants et veloutés, rosés fruités et finement racés, blancs fins et corsés – de la cinquantaine de viticulteurs adhérents à l'association « Les vins de Bandol ». Sur place, vous pouvez bénéficier des conseils avisés de sommeliers.

BARGEMON ★

Sur ce site d'une altitude de 480 mètres s'élevaient de nombreuses villas romaines, sans doute attirées par les sources. Le charme de Bargemon, cerné au nord par les barres de Blaque-Mayenne et le col du Bel-Homme et au sud-est par la colline de Sainte-Anne, tient en grande partie à ses ruelles tortueuses, aux placettes insolites, à ses petits jardins, à ses maisons de village étroites et hautes – dites maisons en chandelle – et surtout à ses lavoirs et ses multiples fontaines, dont l'eau dispense en permanence un bruissement significatif et où les troupeaux venaient boire autrefois, à l'heure du coucher du soleil…

POINT INFO TOURISME

1, avenue Pasteur
✆ 04 94 47 81 73 – www.ot-bargemon.fr
Du 1er juillet au 31 août, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h00. Du 1er octobre au 31 mai, ouverture du lundi eu vendredi, de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 17h, samedi de 9h30 à 12h30.

Points d'intérêt

MUSÉE DES FOSSILES ET DES MINÉRAUX ★

Place de la Mairie ✆ 04 94 67 61 44
Issu de la collection particulière – aujourd'hui municipale – de Jacques Henricy, ce musée aménagé dans une maison ancienne, ravira les amateurs par la richesse et la diversité des trois mille pièces exposées, ammonites, oursins, poissons, améthystes, béryls, géodes…

MUSÉE GALERIE CAMOS ★

Place Saint-Étienne ✆ 04 94 76 72 88
musee.camos@dracenie.com
Ouvert du mercredi au dimanche de 15h30 à 19h.
Au cœur du village, l'ancienne chapelle Saint-Étienne abrite aujourd'hui un musée consacré à l'histoire de Bargemon, où s'illustra pendant plusieurs générations la famille de Villeneuve-Bargemon, et au peintre Honoré Camos, peintre animalier, ami de Pablo Picasso, dont le buste en cire réalisé par le musée Grévin est présenté, au premier étage, à côté de certaines de ses œuvres. Ce musée-galerie est géré aujourd'hui par la communauté d'agglomération dracénoise. Le rez-de-chaussée de la chapelle accueille régulièrement des expositions temporaires d'artistes, des expositions à thèmes et un marché de Noël.

LA TABLE D'ORIENTATION

À la sortie du village par le haut, après la gendarmerie prendre la direction du Col du Bel homme et garer la voiture à l'entrée du chemin dit de «Campaoure» à environ 2,5 km du village.
Après un parcours de 9 kilomètres, cette balade vous fera découvrir, de la table d'orientation, un panorama exceptionnel qui embrasse le département du Var, du massif de l'Estérel, avec le mont Vinaigre et le pic de l'Ours au Sud-Est au mont Coudon à l'Ouest, en passant par la baie de Fréjus, le rocher de Roquebrune-sur-Argens, le massif des Maures, le golfe de Saint-Tropez et devant vous les villages de Bargemon et de Claviers.

© Benjamin CARASSOT - FOTOLIA

Vue aérienne de Bargemon.

Le couvert

RESTAURANT MAÎTRE BLANC
1, rue Jean-Jaurès
✆ 04 94 76 70 69
www.restaurantmaitreblanc.fr
ysl2001@orange.fr

Fermé du 8 décembre au 10 janvier. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h ; de 19h à 20h30. Haute saison : du jeudi au lundi de 12h à 14h ; tous les jours de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 35 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 € (entrée, plat ou plat, dessert). Vin au verre. Plat du jour 12 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil des groupes (jusqu'à 30 personnes maximum à l'intérieur et 20 personnes en terrasse). Terrasse. Parking à 20 m.
Une pimpante devanture et une belle terrasse extérieure de 18 couverts agrémentent le restaurant de Sophie et Yannis Lefevre, qui a fêté ses 10 ans en avril 2016. La cuisine du chef est traditionnelle, faite maison, foie gras, rognons de veau à la moutarde à l'ancienne et joue sur la saisonnalité et la fraîcheur des produits du marché. En saison, gibier, dont une daube de sanglier au vin rouge et champignons enrichissent la carte. Les desserts sont également faits maison, tartelette au chocolat, tiramisu...

LA PESCALUNE
13, rue de la Résistance
✆ 06 29 94 66 64
www.la-pescalune.fr
contact@virginiemartinetti.fr
Ouvert de mi-mars à mi-novembre, le jeudi midi, dimanche midi et le soir du mercredi au dimanche. Réservation recommandée. Plats à l'ardoise, entrées de 8 € à 15 €, plats de 15 € à 25 €, desserts de 6 € à 9 €. Vins en bouteilles à partir de 19 € et au pichet à partir de 14 €. Café 2,50 €. Terrasse.
Dans une ambiance cosy et cosmopolite, Virginie Martinetti élabore devant vous, dans sa cuisine ouverte, un *one woman show* composé de plats aux saveurs du monde et de la Provence, avec des produits frais, locaux de qualité et de saison. Dans un esprit bistrot, vous composez votre menu parmi les 3 à 5 entrées, 3 à 5 plats et 3 à 5 desserts écrits à la main sur l'ardoise, *pastilla de poulet aux épices marocaines*, salade vietnamienne avec des nems maison, *tourte de faisan aux légumes, tagine de poulet aux citrons confits, carré d'agneau farci aux dattes et pignons, tarte à l'orange déstructurée en verrine, carpaccio d'ananas frais mariné rhum-gingembre*... Le pain aussi, est une fabrication maison. Du goût, du bon, de la passion. Incontournable !

Dans les environs

LA BASTIDE DES PINS
Chemin de la Pinède
LA BASTIDE
✆ 04 93 60 37 10
www.labastidedespins-83.com
labastidedespins.var@gmail.com

Ouvert toute l'année. Accueil de 18h à 20h. 4 chambres (100 % non fumeur). Chambre double de 55 € à 70 € ; chambre triple 105 €. Demi-pension : 80 € (100 € par couple). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 35 €. Parking (espace pour garer sa moto). Gîte 4/5 personnes 170 € le week-end et 560 € la semaine. CB non acceptée. Wifi gratuit. Table d'hôtes, dîner, du lundi au samedi. Menu 20 €, avec entrée, plat et dessert, hors boissons. Terrain de pétanque.
Cette demeure provençale, datant de la fin du XVIII[e] siècle, située à 1 000 m d'altitude, à proximité de la route Napoléon et du château de Taulane et de son golf et à une vingtaine de kilomètres des gorges du Verdon a changé de nom et de propriétaire. La propriété de 1,6 ha invite à la détente dans un esprit familial, les chambres sont confortables, équipées d'une salle de bains privées avec toilettes. La Bastide propose également à la location un gîte indépendant, à la déco rustique, avec salon, télé et cheminée, coin repas et une cuisine indépendante entièrement équipée. A la table d'hôtes, Eric, qui fait également son pain et sa viennoiserie, vous propose de découvrir les saveurs locales à travers une cuisine familiale et simple, faite maison, soupe de légumes, daube, blanquette de veau, poulet provençal, arrosé de vins de Provence du domaine Lamanois. Une atmosphère paisible règne dans ce lieu.

BARJOLS

Barjols, dont le nom vient de ses racines provençales, barre – collines – et jouls – jolies –, est né aux environs du XIIe siècle, grâce à la présence de l'eau. Le village aux trente-deux fontaines et treize lavoirs, tous alimentés par une source d'eau potable coulant jour et nuit, a longtemps vécu de ses tanneries qui assurèrent sa prospérité, grâce à l'abondance de l'eau. Au XIX[e] siècle, Barjols était encore la capitale du cuir et ne comptait pas moins de vingt-quatre tanneries et dix-neuf moulins à tan. Hélas, la concurrence trop forte a progressivement fait péricliter cette industrie et la dernière tannerie a fermé en 1983. Il reste encore quelques bâtiments des Tanneries Fassy, Planchud et Vaillant fondées en 1608 et fermées en 1981. Le circuit des fontaines est disponible à l'office de tourisme.

OFFICE DE TOURISME
Destination Provence Verte & Verdon
Boulevard Grisolle
✆ 04 94 77 20 01
www.la-provence-verte.net
barjols@provenceverte.fr
Haute saison : ouvert le dimanche de 9h à 13h. Ouvert hors saison, mardi, mercredi, vendredi : 9h-12h/14h-16h. Jeudi :

14h-16h. Samedi : 9h-12h. Fermé dimanche, lundi et jours fériés. Avril, mai, juin, septembre, du mardi au vendredi : 9h-12h/14h-17h. Samedi : 9h-12h. Fermé dimanche, lundi et jours fériés. Juillet et août, du lundi au samedi : 9h-12h30/14h-18h. Dimanche : 9h-13h. Ouvert les jours fériés aux heures habituelles. Wifi gratuit. Parking. Langue étarngère parlée : Anglais.
L'office de tourisme propose conseil et infos pratiques, vente d'activités de loisirs à tarifs réduits (demander le programme Amusez-vous !), billetterie de spectacle, agenda des animations.

CIRCUIT DES FONTAINES
✆ 04 94 77 20 01
www.la-provence-verte.net
Comptez 1h environ.
Découvrez les 30 fontaines et 12 lavoirs de Barjols qui sont une des richesses et des spécificités de ce village. Une visite libre avec fascicule vous permet de découvrir Barjols en toute autonomie. Rendez-vous à l'office de tourisme !

CIRCUIT DU VILLAGE
✆ 04 94 77 20 01
www.la-provence-verte.net
Comptez 1h30 à 2h de visite à pied.
Munissez-vous du petit guide distribué par l'office de tourisme et partez à la découverte du Tivoli de la Provence. A travers ses fontaines bien sûr, ses anciennes tanneries tout aussi incontournables, mais également par le biais d'histoires pittoresques, telles que celle des fameuses Tripettes de Barjols, mêlez la promenade nature à l'enrichissement personnel. Le parcours est en effet jalonné de nombreux panneaux explicatifs.

Points d'intérêt

LA COLLÉGIALE NOTRE-DAME-DE-L'ASSOMPTION
Fondée en 1014, élevée au rang de collégiale en 1060, remaniée en 1550, agrandie au XVII[e] siècle après la démolition du cloître, elle abrite de nombreuses reliques : une vasque en pierre de 1595 qui accueille les fonds baptismaux, une chaire Renaissance, un buffet d'orgues de 1656, un bas-relief du tombeau de saint Marcel et un buste reliquaire en bois sculpté contenant une phalange du saint précité, fêté chaque année le week-end le plus proche du 16 janvier, lors de la fête des Tripettes.

FONTAINE DU CHAMPIGNON
Cette fontaine dont on ne connaît pas la forme originale est la plus célèbre de Barjols. Elle est reconnaissable à cette masse impressionnante de tuf qui grandit sans cesse, envahie par un amas de mousse et de plantes. Une taille régulière s'impose tous les quatre ans environ, afin de ne pas compromettre l'équilibre de la fontaine.

FONTAINE DU PONT D'OR
La plus ancienne fontaine connue de Barjols – 1784 –, située au bas de la place de la Rouguière, fut déplacée plusieurs fois, en fonction des modifications du tracé de la route.

MAISON REGIONALE DE L'EAU
Boulevard Grisolle ✆ 04 94 77 15 83
www.maisonregionaledeleau.com
mrepaca@club-internet.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h. Visite libre ou accompagnée.
Cette structure associative s'attache à la recherche et la vulgarisation scientifiques dans le domaine de la connaissance et de la protection aquatique. Outil pédagogique ouvert au public, un grand aquarium a été aménagé dans l'ancien hôpital Saint-Jean, datant de 1744 et restauré en 1987, qui présente les différentes espèces de poissons d'eau douce de la région. L'aquathèque, bibliothèque thématique sur le thème de l'eau, est mise à la disposition des visiteurs. Ouverte au public certains jours, l'exposition « Benthos » nous immerge au fond des rivières, à la rencontre des insectes, mollusques, annélides, crustacés, en hologrammes animés en 3D.

QUARTIER DU RÉAL – LES TANNERIES
Au fil des siècles, ce quartier est passé de l'industrie du tannage des peaux, activité phare de la ville entre 1950 et 1980, aux ateliers d'artistes réputés. Contemporains ou plasticiens, nombreux se sont en effet appropriés le quartier, depuis en friche industrielle.

LE VALLON DES CARMES
Ce superbe site naturel, situé à proximité du village au bord de la rivière du Fauvery, a été aménagé en 1996 par le conseil général, et réhabilité il y a quelques années pour être plus plaisant encore que ce qu'il n'était. Ruisseaux, trous d'eau, cascades : c'est au gré d'un circuit bucolique tracé dans un environnement rafraîchissant et escarpé, que l'on découvre cette aire naturelle de 3 ha et son patrimoine historique inédit. Nous sommes ici sur les vestiges du couvent des carmes du XVII[e] siècle : on peut encore y admirer salles souterraines et grottes troglodytiques. Un lieu de balade et de baignade dont on ne se lasse pas !

Le couvert

LE CAFÉ DE L'EUROPE
38, boulevard Grisolle
✆ 04 94 77 00 33
Ouvert toute l'année, tous les jours à midi, et le soir de juin à septembre. Plat du jour : 10 €. Formule du midi : 13 € avec entrée, plat ou plat, dessert. Menu : 15 €. Carte. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Wifi.
Depuis plus de 30 ans, le Café de l'Europe est une institution à Barjols ! Carole et Eric, la seconde génération, vous accueillent avec une grande gentillesse sur la belle terrasse ombragée (particulièrement agréable le dimanche, jour de marché), ou bien dans la grande salle fraîchement rénovée. Côté cuisine, on propose ici une carte brasserie simple et à petit prix (plat du jour, formule midi...), ainsi que de bons desserts maison. Les soirées organisées durant l'été sont vraiment sympa, n'hésitez pas à vous renseigner sur le programme. Dernière info enfin, et pas des moindres : le café de l'Europe est le siège des boulomanes barjolais, dont Eric est président. Pour vous inscrire aux concours de pétanque ou de jeu provençal (d'avril à septembre), c'est ici !

■ **LE PONT D'OR**
2, rue Eugène-Payan
✆ 04 94 77 05 23
www.hotel-barjols.com
hotel.pontdor@wanadoo.fr
Logis (2 cocottes). Fermé du 1er au 15 janvier. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h45 à 21h ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 42 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 14,50 € (plat du jour + dessert). Menu du jour : 18,50 €. 12 chambres d'hôtel à partir de de 68 € pour deux ; petit déjeuner : 10,50 €. Terrasse.
Situé en plein cœur du village, cet hôtel-restaurant familial, ancien relais de poste du XVIIIe siècle, dirigé depuis plus de trente ans par Nelly Gros, a su conserver son charme d'antan. En salle ou sur la petite terrasse aux 10 couverts, on y déguste une cuisine traditionnelle de terroir, mitonnée par le chef Joël Gros : terrine de gibier maison, pieds et paquets, civet de porcelet ou de sanglier en hiver, écrevisses à l'américaine en été, truite du vivier, sans oublier les cannellonis à la crème (la spécialité) et le traditionnel aïoli du vendredi, toute l'année ! Les chambres sont très simples, mais conviendront pour une soirée étape.

Emplettes

■ **DOMAINE DES ROSEAUX ET SA MAISON DE PAYS**
Route de Tavernes
✆ 04 94 37 74 54
www.domainedesroseaux.fr
mdplesroseaux@orange.fr
D'avril à octobre, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. De novembre à mars, ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h15 et de 14h30 à 18h.
Hélène et André Sabatier, producteurs de vins et d'huile d'olive en agriculture biologique, ont mis à profit ce vaste bâtiment à la sortie de Barjols pour en faire une Maison de Pays associative, et ainsi mettre à l'honneur les producteurs et les savoir-faire des villages environnants. Résultat, outre leurs vins dans les trois couleurs, en AOP Coteaux Varois en Provence et IGP Var Coteaux du Verdon, et leur huile d'olive savoureuse, ils proposent ici une vaste sélection de produits du terroir bio : fromage de chèvre, de brebis, légumes, œufs, pain, farine et légumes secs, poulets (à goûter impérativement !), miel, bière artisanale, pommes en saison, safran, confitures, compotes, jus de fruits… On y trouve aussi de beaux rayons dédiés à la biscuiterie, la conserverie, aux huiles essentielles de lavande et lavandin, à la faïence, aux bijoux artisanaux, aux produits de beauté bio à l'argan, à la poterie d'étain, aux objets déco, aux plantes aromatiques bio, à la savonnerie, ou encore aux nappes et autres tissus provençaux, ainsi qu'une gamme complète de produits régionaux, à déguster ou à partager entre amis… Bref, de quoi faire de belles emplettes, que ce soit pour se faire plaisir ou pour offrir en souvenir !

Dans les environs

■ **LA FAÏENCERIE DE VARAGES**
28, rue du Général de Gaulle
VARAGES
✆ 04 94 80 73 06
www.varages.com
contact@varages.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 18h. E-boutique, paiement sécurisé, sur le site www.varages.com.
Ce magasin offre une importante gamme de pièces de faïence fabriquées à Varages. Assiettes, coupelles, saladiers, plats et accessoires : les formes sont inspirées de grands classiques provençaux d'autrefois, et déclinées en une riche variété de teintes. Les prix pratiqués y sont plutôt doux, de quoi s'autoriser l'achat coup de cœur ou le complément de soleil qui égaiera votre intérieur ! En 2017, la faïencerie de Varages a relancé sa collection « pétales », qui avait déjà remporté un franc succès une dizaine d'années auparavant. Du côté des nouveautés, des boîtes à œufs et une nouvelle collection d'assiettes plates et desserts et calottes ovales dans 7 couleurs. Comme quoi les belles choses, c'est indémodable !

BORMES-LES-MIMOSAS ★★★

La dénomination de Bormes-les-Mimosas se généralisa dans les années vingt et devint officielle en 1968. Le mimosa, devenu le symbole de la cité, est fêté chaque année en février avec le corso fleuri. La ville s'enorgueillit aujourd'hui de posséder une collection de mimosas unique au monde dans un parc municipal, le parc Gonzalès – 3 000 mètres carrés pour 250 espèces. Bormes a obtenu la médaille d'or du Concours européen des Villes et Villages fleuris en 2003.

■ **OFFICE DE TOURISME**
1, place Gambetta
✆ 04 94 01 38 38
www.bormeslesmimosas.com
mail@bormeslesmimosas.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Mi-saison : se renseigner. Parking à 5 minutes de l'Office de tourisme.
Très actif, l'Office de tourisme de Bormes saura combler toutes vos envies de découverte pour un séjour inoubliable dans ce charmant village du littoral varois. 4 visites guidées à travers Bormes sont notamment proposées : découverte du vieux village (d'avril à septembre), les attraits botaniques de la commune (le parc Gonzales de janvier à mai, et le « circuit fleuri » au sein du village de juin à septembre), le littoral (de mai à septembre), sans oublier la visite du Fort de Brégançon, résidence de villégiature des Présidents de la République.

Autre adresse : Bureau à La Favière – 319, boulevard du Front-de-Mer ✆ 04 94 64 82 57 Ouvert d'avril à septembre.

Points d'intérêt

LE CAP BÉNAT

Domaine privé : découverte uniquement via le sentier littoral.

Cette petite pointe rocheuse située face aux îles d'Hyères se découvre, soit par la mer – c'est peut-être de cet angle qu'il se présente sous son plus bel aspect, soit par la terre, où un sentier littoral de 14 kilomètres – le fameux sentier des Douaniers – permet d'admirer de sublimes paysages et la pointe du Port-qui-Pisse. L'extrémité du cap supporte le château de Retz, le sémaphore et surtout le phare.

LE VIEUX VILLAGE

Visite libre toute l'année grâce à la brochure de l'office de tourisme et au balisage dans le village. Visite guidée historique d'avril à septembre, tous les jeudis à 15h (17h en juillet-août). Durée : 1 heure 30. Sur réservation. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 7 €.

Ce village médiéval est référencé parmi les plus beaux sites du Var. Au-delà de la rue Carnot, vous pouvez admirer la tour de l'Horloge, surmontée d'un campanile. Dans les vieilles ruelles tortueuses aux noms charmants, Plaine-des-Anes, Roumpi-Cuou, Venelle-des-Amoureux, remarquez l'architecture d'époque et son patrimoine du XII[e] siècle, les poternes, les linteaux décorés, les encadrements sculptés des portes.

LE FORT DE BRÉGANÇON

www.fort-bregancon.fr

mail@bormeslesmimosas.com

Ouvert en juillet et septembre. Visite guidée sur réservation auprès de l'office de tourisme. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 10 €. Groupe (20 personnes) : 8 € (et + de 70 ans). Durée : 3 heures. Non accessible au PMR. Visite guidée.

Le promontoire de 35 m de haut, où se dresse aujourd'hui le fort, fut occupé dès l'époque celto-ligure. Au XI[e] siècle, la forteresse est bâtie avec ses 2 tours. En 1964, le général de Gaulle sera le premier chef d'Etat à dormir au sein du fort. Il décida de l'aménager en 1968 pour en faire la résidence officielle de villégiature de la présidence de la République. Depuis juin 2014, le fort a été rendu accessible au public avec la visite des jardins, du bureau du président, de la salle à manger, de la salle de télévision ou du petit salon. En 2018, le président de la République Emmanuel Macron modifia une partie de la décoration intérieure avec une sélection de mobilier résolument moderne appartenant au Mobilier national. Une piscine hors sol et démontable (non visible lors des visites) fut également installée. Vous l'apercevrez depuis la fenêtre de la salle des portraits. Pour les visites, il est demandé au public de se munir d'un chapeau et d'eau, et de ne pas s'engager à faire cette visite en cas de difficultés à marcher.

Le couvert

CHEZ SYLVIA

872, avenue Lou-Mistraou

✆ 04 94 71 14 10

Fermé de décembre à début février. Basse saison : fermé le mercredi et le jeudi midi. Haute saison : ouvert tous les soirs. Réservation recommandée. Plat : 15-25 €. Jardin. Terrasse. Parking.

Situé sur la route principale entre Bormes et Le Lavandou, ce restaurant ne paie pas forcément de mine depuis l'extérieur, et pourtant... Vous êtes ici dans une antre de la cuisine sicilienne, et Sylvia Giaramidaro, la maîtresse des lieux, veille au grain depuis 1953 à ce que les traditions culinaires de son île d'origine soient respectées ! Secondée par sa fille Isabelle, et par Momo, le chef depuis plus de 20 ans, elle ne jure que par le fait maison, et avec des produits de qualité. Les pizzas, particulièrement appréciées des amateurs pour leur pâte fine et croustillante, sont préparées à l'ancienne avec de la sauce tomate fraîche, avant d'être cuites dans le four à bois traditionnel. Selon les appétits, elles sont proposées en trois tailles, et comme toujours en Italie, les assiettes sont plutôt généreuses. Côté « coups de cœur » du Petit Futé : *Spaghetti alle vongole*, carpaccio d'artichaut et brochette de roulés de veau à la menthe. Les plats ont pour habitude de conquérir même les plus réticents. En dessert, laissez-vous tenter par le *cannoli* (biscuit fourré à la ricotta, fruits confits et copeaux de chocolat). Des spécialités à déguster sous la verrière, en salle, ou sous le figuier dans le patio.

CHEZ RICHARD
Plage de l'Estagnol
1631, route de Léoube
✆ 04 94 71 60 22
www.restaurant-chez-richard.fr
richardournayan@orange.fr
Ouvert de mi-avril à mi-octobre. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. En début et fin de saison, ouvert le vendredi et samedi, midi et soir. Réservation recommandée. Plat 15-25 € en moyenne. Plat du jour : 18 € (moules du jour : 13,50 €). Vin au verre. Suggestions du jour 20-25 € en moyenne. American Express. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Parking.
Situé dans un site exceptionnel au bord de l'eau (la plage de l'Estagnol est un must), face aux îles d'Hyères, ce restaurant-snack joue à la perfection une partition à prix doux pour le plus grand bonheur des convives. Depuis 1998, cette adresse propose de belles salades composées, qui privilégient les produits frais de la région, des grillades délicieuses de poissons et viandes, dont une fameuse côte de bœuf, une carte spéciale de moules – sept préparations différentes –, et des spécialités provençales telles que la bouillabaisse. Parmi les suggestions du chef, daube de seiches, marmite du pêcheur façon bouillabaisse, seiches à l'encre, aïoli provençal ou encore seiches à la plancha.

LE CAFÉ DU PROGRÈS
7, place Gambetta ✆ 04 94 46 00 19
www.lecafeduprogres.jimdo.com
contact@lecafeduprogres.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. De 7h à 23h. Menu unique à 24 € (+ Carte). Plat : 14-25 €. Formule du midi : 18,50 € (hors dimanche et jours fériés). Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Attenant à l'Hostellerie du Cigalou en plein cœur du village, le Café du Progrès est une adresse que l'on affectionne. Dynamique tout au long de l'année (soirées musicales le vendredi entre octobre et avril), elle propose une carte alliant avec brio tradition, audace et modernité. Également sympathiques, les formules sur ardoise avec entrée, plat et dessert. Des plats savoureux et toujours bien présentés. On craque pour le wrap au thon frais, curry et légumes croquants, la marmite du pêcheur et la charlotte glacée framboise. Un délice pour les papilles, bravo à la chef Fanny !

PLAGE MEYNIAL
Plage de la Favière
✆ 04 94 71 70 97
www.plage-meynial.com
De mai à octobre. Ouvert tous les jours le midi. Compter 35 à 50 € par personne pour un repas complet. Carte : viandes, poissons, salades. Location de matelas et parasols, de pédalos, kayak et paddle. Cours de natation et terrain de volley. Fauteuil de plage amphibie destiné aux personnes à mobilité réduite. Parking gratuit.
Après une baignade matinale ou une douce promenade les pieds dans l'eau, belle idée que de s'attabler chez Laurent et Clovis Meynial ! Restaurateurs-plagistes bien implantés sur la plage de la Favière, la plus grande de Bormes, ils proposent une carte bienvenue faisant la part belle au poisson frais. Les nombreux habitués comme les visiteurs de passage s'y sentent bien. Ici rien à cacher, on est clairement informé de ce qui est fait maison et de ce qui ne l'est pas. Voilà qui coupe court à tout soupçon : on peut apprécier son repas en toute sérénité ! Quand Laurent porte le tablier et passe aux grillades cela ne plaisante plus ! Face à Port-Cros et à l'île du Levant, les carnivores jetteront leur dévolu sur la côte de bœuf par exemple ; de notre côté, nous avons préféré goûter aux saveurs iodées. La cuisson du poisson dont on nous avait tant fait l'éloge est en effet parfaitement maîtrisée. Le service quant à lui est cool et décontracté, mais ne vous y trompez pas : qualité et professionnalisme sont bien là. Une belle adresse.

LA RASTÈGUE
48, boulevard du Levant, Le Pin de Bormes
✆ 04 94 15 19 41
www.larastegue.com
contact@larastegue.com
Fermeture annuelle de novembre à février (voire Pâques : se rens.). Ouvert du mardi au samedi le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 49 €. Pas de carte. Vin au verre. Terrasse.
Grâce à leurs expériences et vécus professionnels, Jérôme Masson en cuisine et sa femme Patricia en salle ont conquis les épicuriens. Que ce soit dans la salle confortable avec sa cuisine ouverte ou sur la terrasse, dont la vue s'échappe jusqu'à la Méditerranée, c'est un réel plaisir de découvrir la cuisine ciselée et franche de ce jeune chef. Dans son menu unique, présenté sur une simple feuille pliée en deux, il vous propose un repas bien complet comportant entrée, poisson, viande, fromage ou dessert. L'établissement s'enorgueillit d'une étoile au Michelin depuis 2010, c'est rassurant !

Le gîte

LE DOMAINE DU MIRAGE
38, rue de la Vue-des-Îles
✆ 04 94 05 32 60
www.domainedumirage.com
resas@domainedumirage.com
Les Collectionneurs. Fermé d´octobre à mars. 33 chambres. Suite de 160 € à 250 €. Basse saison : chambre double de 80 € à 123 €. Haute saison : chambre double de 170 € à 189 €. Petit déjeuner : 14 € (gratuit pour les moins de 12 ans). Lit supplémentaire (gratuit). Parking (privé, fermé la nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (planches Grignote « made in Home » et bar en terrasse panoramique, vue mer toute la saison !). Tv satellite. Animations.
Blotti au milieu d'un parc luxuriant s'étirant sur plus d'un hectare, cet hôtel à la façade coloniale domine la baie du Lavandou et les îles d'Or. Les 33 chambres, qui se déclinent en trois catégories – Club Mirage, Club Panoramique et Suite Brégançon – dévoilent toutes un superbe panorama sur mer, et offrent qui plus est une terrasse pour en profiter ! Sèche-cheveux, climatisation, TV écran plat avec chaînes satellite, wi-fi, mini bar, coffre-fort : les équipements ne manquent pas pour rendre votre séjour des plus confortables. A l'extérieur, on profitera également de la piscine chauffée, du court de tennis, et des espaces pétanque, ping-pong et autres

jeux pour enfants. Pour compléter cette offre déjà bien fournie, le restaurant le Balcon des Îles vous accueille midi et soir en période estivale.

HOSTELLERIE DU CIGALOU***
Place Gambetta
✆ 04 94 41 51 27
www.hostellerieducigalou.com
resas@hostellerieducigalou.com

Les Collectionneurs. Ouvert toute l'année. 20 chambres (100 % non-fumeur). Basse saison : chambre double de 75 € à 111 € ; suite de 120 € à 160 €. Haute saison : chambre double de 150 € à 190 € ; suite de 160 € à 250 €. Petit déjeuner : 11 € (6,50 € pour les moins de 12 ans). Parking (extérieur gratuit, municipal). American Express. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (le Café du Progrès). Tv satellite. Animations. Piscine d'agrément (extérieure, chauffée).
Cet hôtel familial de charme et de caractère est situé au cœur du vieux Bormes. Les 20 chambres offrent un confort impeccable et une décoration toujours personnalisée. « Coloniale », « baroque », « bucolique », « baldaquin » ou « évanescente », évocation du temps qui passe, du retour au naturel, ou bien encore d'une épopée romantique... Certaines se targuent d'une terrasse, tantôt orientée village, tantôt orientée jardin. Sur la terrasse en teck face au village, ou dans la salle du plus ancien café du village, on aime aussi s'attabler au Café du Progrès, qui organise des soirées musicales tous les vendredis d'octobre à avril. Une belle animation !

HÔTEL DE LA PLAGE – HDLP
352, Boulevard de la Plage
La Favière ✆ 04 94 71 02 74
www.hotelbormes.com
infohdlp@hotelbormes.com

Ouvert d'avril à octobre. 43 chambres. Basse saison : chambre double de 77 € à 111 €. Haute saison : chambre double de 111 € à 166 €. Demi-pension (ajouter 46 € pour 2 personnes). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 23 €. Garage : 8 € (parking gratuit fermé la nuit). Chèque Vacances. Animaux acceptés (petits). Wifi gratuit. Restauration (restaurant ouvert tous les soirs et le dimanche midi et soir (uniquement le soir en juillet-août). Menu du jour 25 €. Autres menus 28 et 35 €. Menu enfant 12 €. Vins au verre). Terrasse. Tv satellite.
Situé à 300 mètres des plages de Bormes et du Lavandou, et à proximité du port de la Favière, du fort de Brégançon et du vieux village, l'hôtel jouit d'une situation idéale. Les chambres, exposées plein sud pour la plupart, se targuent toutes d'un balcon ou d'une loggia. De taille confortable, elles assurent de belles prestations. Le petit déjeuner est un must, à prendre sur la terrasse ou dans le jardin. Des produits frais et de qualité, pour certains bio avec jus d'orange frais et une centrifugeuse à votre disposition pour vous faire jus de légumes ou fruits, détox selon vos envies. Au restaurant le soir, l'atmosphère sur la terrasse invite à la détente et aux sourires en couple ou en famille. Ici le chef aime à varier les plaisirs, les spécialités régionales sont mises à l'honneur et l'on s'y régale !

Campings

■ **CAMP DU DOMAINE*****
2581, route de Bénat
La Favière
✆ 04 94 71 03 12
www.campdudomaine.com
mail@campdudomaine.com

Ouvert de fin mars à fin octobre 2019. Réservation recommandée. Gardé 24h/24. 1300 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : sablonneux / herbeux / gravillons. Relief : plat / en terrasse / vallonné. Parc de 45 hectares. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule de 24 € à 58 €. Mobil-homes pour 5 personnes de 525 € à 1 260 € la semaine ; bungalows pour 2 à 8 personnes de 490 € à 2 350 € ; chalets pour 5 personnes de 896 € à 1 600 €. Minimum 7 nuits en haute saison. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (sauf en location et sauf du 22/07 au 19/08). Aire pour camping-cars. Wifi payant. Restauration. Vente. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Excursions (hors vacances scolaires).

Implanté sur un ancien domaine viticole et agricole, ce camping 5 étoiles est blotti au sein d'une pinède et bénéficie d'un accès direct à la plage. Les amateurs d'activités nautiques s'en donnent à cœur joie en pratiquant du ski nautique, de la planche à voile, du bateau à pédales et même de la pêche en mer… Les services et les commerces, espace beauté, bazar presse, supérette, club house du tennis, terrain de pétanque et restaurants sont à votre disposition pendant toute la durée d'ouverture du camping.Des aménagements spéciaux et des animations placées sous la surveillance d'animateurs diplômés attendent les enfants, ainsi que des jeux pour les ados mis en place ces dernières années. Le Camp du Domaine propose des cabanes lodges familiales entièrement équipées (vue mer), ainsi que des bungalows Duo, certains avec bain bouillonnant, dans un concept plus hôtelier, à deux pas de la plage..

Emplettes

■ **CHÂTEAU LÉOUBE**
2 387, route de Léoube (route des plages)
✆ 04 94 64 80 03
www.chateauleoube.com
info@chateauleoube.com

Ouvert tous les jours de 9h à 19h30 de juin à septembre, de 9h à 19h en mai et octobre et de 9h à 17h de novembre à avril. Fermé le dimanche en basse saison. Dégustation gratuite des vins du domaine. Restauration au café de Léoube sur la plage du Pellegrin.

Le domaine, qui s'étend sur 4 km de littoral et couvre 560 ha de vignes et d'oliviers, bénéficie aujourd'hui d'un matériel moderne de vinification et d'élevage et d'un nouveau chai modulable. Les rosés, aux parfums

© Laurent BOSCHERO

Corso fleuri.

d'agrumes et de fruits à chairs blanches, ronds, frais et équilibrés, les rouges, fruités et puissants, les blancs aux arômes complexes, floraux et minéraux, ronds et frais à la fois, sont de purs instants gourmands. Quant aux huiles d'olive, elles sont d'une grande limpidité, aromatiques et persistantes en bouche. De Pâques à septembre, installé sur la plage du Pellegrin à Bormes-les-Mimosas, le « Café de Léoube », propose aux vacanciers, une formule gourmande inédite, en service continu toute la journée. Au menu, un large choix de sandwiches et de salades gourmandes, accompagnées de l'indispensable verre de Château Léoube rosé, barquette de fruits frais tout juste récoltés dans le verger du domaine, pâtisseries maison ou glaces artisanales.

BRIGNOLES ★

La ville de Brignoles est implantée au cœur des terres les plus fertiles du Var. Dès l'Antiquité, la production de prunes et d'olives assure sa renommée. On dit même que son nom viendrait de « brin », « prune », et de « on », « bonne ». Au XIXe siècle, l'ouverture des mines de bauxite, le développement des activités de tannerie et de teinturerie apportent à la ville une réelle prospérité. La dernière mine a fermé ses portes le 31 décembre 1990.

OFFICE DE TOURISME
Destination Provence Verte & Verdon
Carrefour de l'Europe
✆ 04 94 72 04 21
www.la-provence-verte.net
contact@provenceverte.fr

Ouvert hors saison lundi, mardi, mercredi, vendredi, samedi : 9h-12h / 14h-18h. Jeudi : 14h-18h. Fermé les dimanches et jours fériés. Avril, mlai, juin, septembre, du lundi au samedi : 9h-12h/14h-18h. Fermé dimanche et jours fériés. Juillet et août, du lundi au samedi : 9h-12h30 / 14h-19h. Dimanche : 9h-13h (+ l'après-midi du dimanche des Médiévales). Ouvert les jours fériés aux heures habituelles. Local climatisé. wi-fi gratuit. Parking. Langues parlées : anglais, allemand, italien, espagnol.

Très actif pour promouvoir Brignoles et ses alentours, l'office de tourisme propose conseils et infos pratiques, vente d'activités de loisirs à tarifs réduits (demander le programme Amusez-vous !), billetterie de spectacle, agenda des animations.

Points d'intérêt

CŒUR HISTORIQUE DE LA VILLE ★

Visite libre grâce à la brochure gratuite délivrée par l'Office de tourisme. En été, visites guidées pour les enfants dans le cadre du programme « Amusez-vous ». Jours et horaires, se renseigner.

Brignoles fait partie du Pays d'art et d'histoire de la Provence Verte depuis 2005. Une signalétique apposée sur chaque monument donne des informations complémentaires aux visiteurs libres. Au gré d'un itinéraire libre, arpentez les ruelles médiévales avec des fenêtres à meneaux, et admirez portes anciennes et hôtels particuliers cossus... Pas à pas, dirigez-vous vers les remparts de la ville, le relais des Templiers, les nombreuses fontaines ou encore le palais comtal, actuel Musée du Pays Brignolais et véritable fleuron du patrimoine de la ville. En saison estivale, l'Office de tourisme propose aux enfants des visites animées avec un guide conférencier du Pays d'art et d'histoire, qui s'achèvent généralement par un goûter à l'Office de tourisme.

MUSÉE DES COMTES DE PROVENCE
Palais Comtal
Palais des Comtes-de-Provence
✆ 04 94 69 45 18

Fermé du 23 décembre au 10 février. D'octobre à avril, ouvert les mercredis et week-ends de 14h à 17h, et pendant les vacances du mercredi au dimanche de 14h à 17h. De mai à septembre, ouvert les mercredis, week-ends et jours fériés de 14h à 18h, et pendant les vacances du mercredi au dimanche (et jours fériés) de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Réduit : 2 €. Parkings à proximité.

Le palais des comtes de Provence est le seul édifice civil du XII[e] siècle, entre Tarascon et la frontière italienne, qui soit parvenu jusqu'à nous. Après la réunion de la Provence à la France, ce palais servit de cadre à la première assemblée du Parlement de Provence et abrita également la Cour des comptes à plusieurs reprises, quand les guerres de Religion ou les épidémies de peste les contraignaient à quitter Aix. Il devient en 1945 le musée du Pays brignolais, aujourd'hui devenu le musée des Comtes de Provence, et présente l'histoire de la ville, ses mœurs, ses traditions et ses activités économiques disparues, ainsi que quelques productions artistiques locales. Sa collection, labellisée musée de France, est d'une grande diversité ; on y retrouvera notamment le sarcophage de la Gayolle, une importante collection d'ex-voto, ainsi que des œuvres des peintres Joseph Parrocel et Frédéric Montenard.

Le couvert

CAFÉ RESTAURANT L'OUSTAU
2, place Caramy
✆ 04 94 69 11 10

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h. Haute saison : tous les jours de 12h à 15h. Pizzas 8,50-13 €. Plats : 10-18,50 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 12,50 €. Plat du jour : 10 €. Terrasse.

Les propriétaires de cette adresse idéalement située près de l'hôtel de ville, sur cette agréable place centrale, sont aussi charmants que professionnels. Avec leur dynamique équipe en cuisine, ils proposent des plats de saison à prix doux, saint-jacques à l'ail, fondues au pastis et tagliatelles par exemple, des pizzas, de copieuses salades composées et des grillades.

AU VIEUX PRESSOIR
RD N7
Le Plan
✆ 04 94 69 97 49
www.au-vieuxpressoir.fr
au.vieux.pressoir@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Menus de 17,50 € à 35,50 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 10,50 € (1 plat au choix du menu Mistral et 15,50 € 2 plats au choix du menu Mistral). Formule suggestion du jour (plat du jour et dessert du jour) 15,50 €. Menu du jour 17,50 €. Étape motard 22,50 €. Plateau repas à partir de 4,90 €. Traiteur. Label Tourisme & Handicap. Terrasse. Grand parking privatif. Wifi gratuit.

Situé juste à la sortie de Brignoles, en direction de Marseille, une halte s'impose pour déguster la cuisine traditionnelle aux saveurs provençales de Yoan, le chef, qui vous concocte des pieds paquets à la marseillaise, une soupe de poissons traditionnelle avec sa rouille et ses croûtons, et des poissons grillés. Les desserts sont fabrication maison. En été, l'agréable terrasse et l'espace brumisé font le bonheur de tous. L'accueil sans faute de Laurent-Luc et le bon rapport qualité/prix font les beaux jours de cette maison.

Le gîte

HÔTEL MERCURE BARBAROUX
GOLF & SPA****
Route de Cabasse
✆ 04 94 69 63 63
www.barbaroux.com
h8770@accor.com

Ouvert toute l'année. 52 chambres. Parking (privé extérieur). Animaux acceptés (avec supplément). Wifi gratuit. Brasserie ouverte tous les midis (plats 14 € à 20 € – enfants menu 16 €), restaurant semi-gastronomique Les terrasses du golf ouvert tous les soirs de 19h30 à 21h30 (menu Découverte 39 € – vendredi soir linguine aux langoustes 38 €.). Spa. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Golf.

Le calme et la détente sont de rigueur dans ce paysage boisé de 87 hectares où s'étale le golf. Les chambres clima-

tisées, modernes et très confortables bénéficient d'une terrasse et d'une entrée indépendante. Le restaurant, avec une vue magnifique sur le parcours de golf, les vignes et la forêt, propose deux styles de restauration : brasserie au déjeuner et gastronomie le soir, où le chef travaille une cuisine à l'esprit méditerranéen, légumes confits, mozzarella di buffala, pistou et pousse de betterave, côte de veau cuite au sautoir, palet de panisse, pavé de cabillaud salé par nos soins, légumes façon aïoli... En dessert, soufflé glacé aux framboises, tartelette d'abricot, amandes torréfiées, sorbet de pêche de vigne. Le vendredi soir, sur réservation, il vous propose de goûter à sa spécialité : les linguine à la langouste.

Chambres d'hôtes

LA CORDELINE
14, rue des Cordeliers
✆ 04 94 59 18 66
lacordeline@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double 85 € ; suite 105 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. 2 places de parking privées (sur réservation selon disponibilité). CB non acceptée. Animaux acceptés (supplément de 10 €). Wifi gratuit. Dîner d'hôtes sur demande à partir de 4 personnes, en hiver. Bain bouillonnant.

Une superbe maison de maître du XVI[e] siècle, aux volumes insoupçonnés, en plein cœur de la vieille ville. Les trois chambres, accessibles au deuxième étage par un vaste escalier en tomettes, sont décorées avec soin aux couleurs de la Provence. Deux d'entre elles peuvent accueillir jusqu'à trois personnes, la suite quant à elle peut aisément en supporter quatre. Le matin, le petit déjeuner est servi sur la terrasse ombragée et arborée, à l'arrière de la bâtisse : on surplombe alors le vaste jardin planté. Tant qu'il fait encore frais, vos hôtes Isabelle et Nicolas vous installeront plutôt dans la belle salle à manger bourgeoise. Une excellente option, à la fois centrale et dépaysante.

LE MAS DE CHANTILLY
406, route de Marseille
✆ 06 66 53 67 97
masdechantilly@yahoo.fr

Ouvert toute l'année. Compter 105 € la nuit et 595 € la location «gîte» à la semaine en été. Lit supplémentaire : 35 € (ou 25 € pour les moins de 10 ans). CB non acceptée. Animaux non admis. Table d'hôtes : 35 € le repas complet avec vin, digestif et café. Bain bouillonnant : 50 € pour deux par nuitée, bouteille de champagne incluse. Promenades à cheval : 35 € pour une heure, 45 € la balade apéro (environ 2h) et 75 € la balade pique-nique (à la journée).

Un domaine extra, tenu par Stéphanie et Olivier, amoureux du grand air, de la nature, et des chevaux bien sûr ! Posée entre vignes et prairies, leur belle yourte mongole à l'intérieur chaleureux peut accueillir jusqu'à six personnes. Si le dépaysement n'a pas pu être poussé jusqu'à l'ameublement – une chance pour les plus grands, qui profiteront ainsi de grands lits à l'occidentale -, la décoration est soignée et colorée. En véritables passionnés d'équidés, vos hôtes vous proposent des randonnées au cœur de la Provence verte, ainsi que de temps à autres des bodegas et de ravissants spectacles équestres : la Camargue n'est jamais bien loin... Une belle trouvaille en somme, qui bénéficie en plus de tout le confort moderne : climatisation, chauffage et piscine en prime !

Loisirs

GOLF DE BARBAROUX
Route de Cabasse
✆ 04 94 69 63 63
www.barbaroux.com
contact@barbaroux.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 7h30 à 19h. Haute saison : tous les jours de 7h30 à 20h. Tarifs haute saison, green fee 18 trous : 79 € – basse saison, green fee 18 trous : 68 €. Tarif entrée enfant : green fee junior : 40 €. American Express. Restauration. Boutique. Équipements : chariots manuels et électriques, voiturettes. Services : brasserie, restaurant Les Terrasses du Golf, spa, salle de fitness, tennis. Parking.

Le golf de Barbaroux – 18 trous, 6 068 mètres par 72 – situé sur les communes de Brignoles et de Flassans, a été dessiné par de célèbres architectes de golfs américains, dans un environnement naturel de vignes et de pins. Il est notamment agrémenté de six vastes plans d'eau.

Emplettes

DOMAINE LA GRAND' VIGNE
Route de Cabasse
✆ 06 13 10 89 99
www.lagrandvigne.com
contact@lagrandvigne.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Téléphoner le week-end. Parking.

Voilà cinq générations que le Domaine la Grand'Vigne se transmet de père en fils. C'est aujourd'hui Roland Mistre, par ailleurs œnologue, qui en est le chef d'orchestre : dès 2003, il a relancé la vinification au domaine après plusieurs décennies passées en coopérative. Épaulé de ses fils Romain et Mathieu, il gère ainsi 15 hectares en AOP coteaux-varois-en-provence. Sa cuvée « La Grand'Vigne » se décline dans les trois couleurs, tandis que la cuvée « Fournerys », issue d'une sélection de parcelle et d'une vinification en barriques (acacia pour le blanc et chêne pour le rouge, élevé pendant 12 à 15 mois), dévoile des arômes plus gastronomiques encore. Le « Fournerys » rouge est d'ailleurs un très bon vin de garde ! Ces deux cuvées sont régulièrement récompensées : le rosé « La Grand'Vigne » a obtenu en 2018 la médaille d'argent au concours des Feminalies et le bronze au concours général agricole de Paris ; la cuvée « Fournerys » rosé a quant à elle raflé l'argent au concours général agricole de Paris. À noter enfin que le pinot gris, relativement rare dans la région, et le castet, un vieux cépage également appelé cabernet d'Aubagne, sont utilisés pour la production de vins IGP.

Dans les environs

Flassans-sur-Issole

AOUBRÉ L'AVENTURE NATURE

Parc des Cèdres, Quartier Rouvière
✆ 06 12 58 02 26 – www.aoubre.fr
contact@aoubre.fr

Ouvert toute l'année (sauf de janvier à mi-février), les week-ends, jours fériés et tous les jours des vacances scolaires de la zone. Egalement les mercredi après-midi d'avril à septembre. Horaires : de 9h30 à 17h en hiver, de 9h30 à 18h30 au printemps et en automne, et de 9h30 à 19h30 en été. Adultes : 21 € ; jeunes (8-11 ans) : 18 € ; enfants (4-7 ans) : 13,50 €. Parc nature seul : de 5 à 9 € selon l'âge. Réservation obligatoire pour l'accrobranche. CB, chèque, espèces et Chèque Vacances acceptés. Parking, sanitaires, buvette, snack, aires de pique-nique.

Entre Brignoles et Le Luc, au bord de la D7, amusez-vous à vous promener dans les arbres dans un parc de 30 hectares ! Ponts de singes, balançoires, étriers, poutres, sauts, grandes tyroliennes de 120, 180 et 200 mètres ; en tout, quelque 150 ateliers d'accrobranche attendent jeunes et moins jeunes pour un moment d'aventure-nature en toute sécurité. Pour les moins téméraires, et pour les plus petits, les « filets de la découverte » offrent une agréable alternative pour profiter, sans baudrier, d'une balade nature en hauteur. Côté terre ferme, le parc s'enorgueillit d'un parc animalier accueillant petite ferme, ânes de Provence, baudet du Poitou, chèvres, sangliers et autres daims, de nombreux sentiers pédagogiques et de 3 km de promenade, ainsi que d'un remarquable jardin des papillons. Ce vaste espace de 7 000 m² à ciel ouvert accueille pas moins de 50 espèces différentes : la visite guidée est chaudement recommandée pour les passionnés. Un antre de la biodiversité, et un parc unique en son genre dans le Var ! Enfin les dernières nouveautés avec les sentiers des sens : sentier des sons et sentiers pieds nus.

DOMAINE DU LAC

Quartier Le Lac, Nationale 7
✆ 04 94 80 10 10
www.hotel-domaine-du-lac.com
hoteldomainedulac@gmail.com

Menus de 29 € à 39 € (entrée + plat ou plat + dessert) ou (entrée + plat + dessert). Salle de séminaires (capacité 20 personnes).

Hôtel 3* Restaurant. Une véritable institution en plein cœur de la Provence, depuis 1959. La grand-mère de Charles-Emmanuel, l'actuel propriétaire, a vu passer tout le gratin du show business, en témoigne le livre d'or de l'hôtel-restaurant avec un dessin de Picasso, un mot de Brigitte Bardot ou du roi des Belges. À l'époque, la fameuse RN7 était la seule route pour se rendre à Saint-Tropez... ceci explique cela ! Sous l'impulsion d'une nouvelle équipe, ce charmant établissement classé trois étoiles, retrouve peu à peu de l'allant. Il y règne un contraste intéressant entre les extérieurs très provençaux, le parc arboré, l'ambiance bastide (du 18e siècle) et l'intérieur bien plus moderne, épuré et très confortable. On profite du calme et du charme de la propriété, et de la piscine chauffée. Pour un week-end

romantique, la suite avec jacuzzi privé est un must ! La table est aussi une belle surprise avec une cheffe en cuisine, Agathe, notamment passée par l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle. Cuisine traditionnelle à base de produits frais (filière courte). Exemple de propositions entrées : artichauts poivrade à la barigoule, foie gras de canard poêlé, bouillon de légumes, citronnelle et coriandre ; plats : risotto à la truffe d'été, copeaux de parmesan et jus de viande, filet de cabillaud en croûte de chorizo et légumes, et de très bonne viande *grillée à la flamme (entrecôte Angus de 350 gr)* chaudement recommandée ; desserts : tarte au citron chantilly maison à la vanille, tiramisu aux pommes et spéculoos. Accueil professionnel et charmant de Charles-Emmanuel et Keiko.

La Celle

ABBAYE DE LA CELLE ★★★

Place des Ormeaux
✆ 04 98 05 05 05 – abbayedelacelle@var.fr
Fermé de janvier à février. Actuellement dans sa dernière phase de restauration. Réouverture prévue en 2020. Ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Entrée gratuite. 4 parkings gratuits dans le village situés 2 minutes à pied de l'abbaye.
Cachée au cœur du village provençal de La Celle, cette charmante abbaye médiévale classée monument historique (propriété départementale) vous séduira par son architecture romane et son histoire. En 1011, l'abbaye Saint-Victor de Marseille reçoit en donation une église près de Brignoles. Les moines s'y installent, fondent un prieuré masculin, puis édifient un important monastère féminin, l'abbaye de la Celle. Pendant plus de 500 ans ce monastère abrite des bénédictines issues de grandes familles de Provence et du Languedoc. La comtesse de Provence Garsende de Sabran s'y retire en 1225. Le couvent est fermé au XVII^{e}, au début du règne de Louis XIV. Les visites vous emmènent dans l'église monastique, le cloître, la salle capitulaire, le réfectoire, la cuisine, ainsi qu'à l'étage, le dortoir et les terrasses. Vous découvrirez l'histoire du lieu, l'architecture, la vie des religieuses du Moyen Âge. L'église renferme du mobilier classé : des retables, un crucifix italien de la fin du XV^{e} et un sarcophage de l'art roman provençal représentant la Dormition de la Vierge.

MAISON DES VINS DES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Abbaye de La Celle
Place du Général-de-Gaulle
✆ 04 94 69 33 18 – www.coteaux-varois.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Dans le parc hors enceinte, un vignoble de 2 hectares cultivé de manière traditionnelle permet aux amateurs de découvrir un conservatoire des cépages, avec 88 variétés actuelles et anciennes, et d'apprendre les gestes et les techniques du vigneron. Bien entendu, un point de dégustation permet de mieux connaître les différents crus des domaines et caves AOP Coteaux-varois-en-Provence, qui sont également vendus sur place. En décembre, happy hours trois vendredis soir pour profiter de réductions sur les ventes de vins et de produits régionaux. Souvent en saison, de mai à août, même principe sur le rosé un soir par mois : renseignez-vous !

Tourves

DOMAINE LES VALLONS DE FONTFRESQUE
Camp-Redon
RD 64
✆ 04 94 69 01 22
www.lvdf.fr
domaine@lvdf.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h. Sur rendez-vous le dimanche et jours fériés. Parking.
Idéalement situé au cœur de la Provence verte, et profitant d'un micro-climat méditerranéen de « l'intérieur », ce vignoble ensoleillé de 37 hectares, historiquement travaillé dans le plus grand respect de l'environnement, s'est définitivement affranchi de tous produits chimiques en 2013, quand Clair Sicamois, la propriétaire, a obtenu sa certification AB (agriculture biologique). Taille courte et vendanges vertes afin de répartir sur la vigne un raisin de meilleure qualité. Grenache, cinsault, carignan, cabernet-sauvignon, syrah, alicante, rolle et ugni blanc sont ainsi vendangés à la main et rigoureusement triés, pour garantir des nectars d'excellente qualité dans les trois couleurs. Goûtez notamment à *La cuvée de Claire* en AOP Coteaux-varois-en-Provence blanc, à *La Cuvée des Tamaris* AOP Coteaux-varois-en-Provence rosé, ou à *La Cuvée Amarante* en AOP Coteaux-varois-en-Provence rouge, élevé en fût de chêne. On est séduit aussi par la nouveauté du domaine, *la Cuvée Trésor de Claire* en IGP Blanc, un liquoreux type Mombazillac, cépage Petit Manseng originaire des contreforts pyrénéens qui a été planté sur le domaine, ce qui lui donne cette amertume en fin de bouche bien spécifique à la zone. Des vins de belle qualité, qui ont d'ailleurs été sélectionnés à de multiples reprises par le *guide Hachette des vins*.

LA DRYADE
D1
Chemin des rabassières
✆ 04 94 59 27 43
www.chambres-d-hotes-la-dryade.com
pascal.dauge@gmail.com
Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Basse saison : chambre double de 70 € à 75 €. Haute saison : chambre double de 110 € à 115 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking (extérieur). Tarifs dégressifs dès 2 nuits. Juillet et août, minimum de 3 nuitées. CB non acceptée. Animaux acceptés (supplément 15-20 €). Wifi gratuit. Table d'hôtes sur réservation : autour de 45 €. Vente de produits.
Situé à 2 kilomètres du village, en pleine nature, à l'orée d'une forêt de chênes, cette villa récente se prélasse sur une propriété de 1,2 hectare. Les chambres de plain-pied, exposées plein sud, bénéficient d'une terrasse privée avec vue sur la piscine et sur l'environnement verdoyant. Chrystelle et Pascal, les propriétaires, vous accueillent avec une grande gentillesse. Certains soirs, une table d'hôtes est ouverte : l'occasion d'apprécier autour d'une belle tablée soupe de poissons de roche, paëlla, magret de canard aux figues, tiramissu aux deux saumons, suprême de volaille farcie aux cèpes et champignons des bois...

CAVALAIRE-SUR-MER ★★

L'histoire de Cavalaire, qui tient son nom de la colonie grecque Heraclea Caccabaria qui avait pris position dans la baie, commence 800 ans avant notre ère avec les Ligures installés dans leur oppidum du Montjean. Petit hameau de pêcheurs dépendant de Gassin au XVIII[e] siècle, cette jeune commune du Var, créée en 1929 et classée station balnéaire en 1956, est située au fond d'une baie très abritée, au pied de la colline des Pradels, entre le cap Cavalaire à l'ouest et le cap Lardier à l'est. Elle dispose de ce fait d'une longue plage de sable fin ininterrompue sur plus de 4 kilomètres (où la 3[e] division d'infanterie américaine a débarqué le 15 août 1944), idéale pour les activités touristiques et nautiques, dont la plongée sous-marine, puisque de nombreuses épaves se trouvent sur les hauts fonds.

OFFICE DE TOURISME
Maison de la Mer
50, rond-point Saint-Éxupéry
✆ 04 94 01 92 10
www.cavalairesurmer.fr
contact@cavalairesurmer.fr
Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h. Ouvert toute l'année. Horaires élargis pendant les vacances scolaires toutes zones. Catégorie 1 - Qualité tourisme. Langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Allemand, Italien, Espagnol.
Cavalaire affiche fièrement le label 3 étoiles de France station nautique, obtenu en décembre 2006, le label Famille plus décerné en 2009, ainsi que les 3 fleurs attribuées en septembre 2009 par le jury du concours des villes et villages fleuris, confirmées en juillet 2013. L'office de tourisme a également obtenu en 2013 la marque Qualité Tourisme et le classement en catégorie 1.

Le couvert

LA PLANCHA
Nouveau port
✆ 04 94 94 90 50
Fermé du 1[er] octobre au 31 mars. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi de 18h30 à 3h (dernier service à 23h30) ; du jeudi au mardi de 12h à 14h30 (dernier service à 13h30). Haute saison : tous les jours de 12h à 14h30 (dernier service à 13h30) et de 18h30 à 3h (dernier service à 23h30). L'été, piano-bar tous les soirs à partir de 22h, cocktails, desserts maison, coupes glacées. Réservation recommandée. Menu 29 €. Carte : 37 € environ. Menu enfant : 13 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Ce restaurant de cuisine traditionnelle et provençale fait rimer terre et mer, où sur la belle terrasse face aux bateaux, on se régale de viandes et de poissons grillés à la plancha, d'un saint-pierre à la crème de homard et sa garniture, d'une daurade ou d'un bar selon arrivage, d'une cassolette de la mer, avec jus de poissons de roche, rouget, saint-pierre, gambas, moules, supions, rouille maison, d'un tartare de thon japonais préparé par le chef, de moules à la plancha avec crème d'ail, d'une pluma de pata negra, une viande exceptionnelle de cochon noir ibérique... et de la limoncello cup pour clore le repas.

Le gîte

Chambres d'hôtes

LA VILLA LOUANCELIE
11, boulevard de l'Eau-Blanche
✆ 04 94 05 72 18 – www.lavillalouancelie.fr
reservation@lavillalouancelie.fr

Ouvert toute l'année. 3 chambres (et suites, non fumeur). Chambre double de 190 € à 450 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 50 €. Parking : 10 € (par jour, privé et sécurisé). Wifi. Formule demi-pension en partenariat avec le restaurant L'épicurien à La Croix-Valmer à un tarif préférentiel. Espace jeux comprenant une table de ping-pong et une piscine à balles pour les plus petits.
Exposée plein sud, cette belle villa aux prestations haut de gamme, située à 2 kilomètres de la plage et de ses nombreuses activités nautiques, offre une remarquable vue sur la baie de Cavalaire. Les chambres, lumineuses, spacieuses (25 à 30 m²), toutes avec entrée indépendante, s'ouvrent sur le jardin et la piscine de la propriété. Elles sont climatisées, et comprennent un téléviseur à écran plat et une machine à café Nespresso, salle de bains privative avec baignoire, douche et toilettes. Au réveil, un petit déjeuner, différent chaque jour, est servi sous la forme d'un buffet. Attention vous êtes ici chez un grand chef de cuisine du département, profitez-en pour organiser un dîner chez lui, au restaurant l'Épicurien à la Croix-Valmer, toute une expérience culinaire... Nouveauté en 2019, la possibilité de table d'hôte pour dîner et d'un panier repas pour déjeuner.

Campings

LA BAIE – CAMPING ET LOCATIONS****
Boulevard Pasteur
✆ 04 94 64 08 15 – www.camping-baie.com
contact@camping-baie.com

Fermé du 16 novembre au 14 mars. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 23h (langues parlées à l'accueil : anglais, allemand, italien, néerlandais). Gardé 24h/24. Terrain de 5 ha. 350 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : sablonneux / gravillons. Relief : plat / en terrasse / peu incliné. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 25 € à 52 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 410 € à 1 390 € la semaine. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Connexion Internet gratuite. Wifi payant. Restauration. Vente. Bain bouillonnant. Animations. wi-fi gratuit 30 minutes par jour.
Situé dans une pinède au cœur de la ville et à 400 mètres de la plage, du port et des calanques, ce grand camping dispose de nombreux services, bar, restaurant, épicerie et propose de nombreuses animations en haute saison dans la journée et en soirée. Des concours de pétanque sont également organisés régulièrement. Les amateurs de sports nautiques, de pêche, de tennis, d'équitation, trouveront leur bonheur à proximité, dans un rayon d'1 kilomètre. Un nouveau toboggan aquatique a été mis en place en 2018 pour la plus grande joie des enfants.

Dans les environs

La Croix-Valmer ★★

Cette commune, adossée à la corniche des Maures en dessous de Gassin, à qui elle était rattachée jusqu'à « son indépendance » prononcée en 1934, est une station balnéaire discrète, qui possède néanmoins de multiples atouts : 5 plages dont celle, familiale, de Gigaro, le site du cap Lardier parfaitement préservé – 300 hectares exempts de constructions, plantés de pins parasols et de pins d'Alep, de bruyères, de genêts, de lavande sauvage et peuplés de centaines de variétés d'oiseaux de terre et de mer –, le cap Taillat.

OFFICE DE TOURISME
287, rue Louis-Martin ✆ 04 94 55 12 12
www.lacroixvalmertourisme.com
lacroixvalmertourisme@lacroixvalmer.fr

Qualité Tourisme. D'octobre à mars : du lundi au vendredi de 9h15 à 12h et 14h à 18h, le samedi de 9h15 à 12h. Fermé dimanche et jours fériés. Avril, mai, juin et septembre : du lundi au samedi de 9h15 à 12h et 14h à 18h, dimanche et jours fériés de 9h15 à 12h00. Juillet et août : du lundi au dimanche et jours fériés de 09h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h. Parking. Du 15 juin à mi-septembre, La Croix Valmer vous propose de vous déplacer dans la commune en navette (pour les plages et centre ville). Le service est gratuit et fonctionne 7j/7 du matin au soir, même le dimanche et jours fériés. Langues parlées à l'accueil : anglais, allemand.

L'ÉPICURIEN
30, boulevard de la Mer
Rond-point du Débarquement
✆ 04 94 49 65 73
www.lepicurien-restaurant.com
reservation@lepicurien-restaurant.com

Maître Restaurateur. Fermé janvier et février. Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Haute saison : tous les jours de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 38 € à 75 €. Carte : 67 € environ. Menu enfant : 20 € (moins de 10 ans). Vin au verre. Vivier à langoustes. Service traiteur. Accueil des groupes (50 personnes maximum). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. Parking. Voiturier en juillet et août. Une maison d'hôtes à votre disposition sur Cavalaire.

Le chef Christophe Jourdren, auréolé du titre de maître restaurateur et membre du Collège culinaire de France et d'Euro-toques, est loin d'être un inconnu dans le golfe de Saint-Tropez où il a notamment effectué des passages remarqués au Byblos et au Bistrot des Lices. Aujourd'hui, installé dans un cadre chic et raffiné (double nappage, argenterie, porcelaine de France), avec salle à ciel ouvert, il réalise une cuisine gastronomique traditionnelle et riche, à base de produits frais et de saison, servie sous cloche, escalopes de foie gras poêlée et sa poire rôtie, petit jus brun truffé, rôti de sole clouté au saumon bio, crème de céleri, petites carottes fanes, dés de courgettes et aubergines, carré d'agneau des Alpes de Haute Provence servi à la française, son ris d'agneau braisé rôti au jus de plaque. Les menus évoluent régulièrement.

CHÂTEAU DE VALMER – SPA*****
81, boulevard de Gigaro
✆ 04 94 55 15 15
www.chateauvalmer.com
info@chateauvalmer.com

Relais & Châteaux. Ouvert de début mai à mi-octobre. 41 chambres. Chambre double à partir de 255 € ; suite à partir de 350 €. Parking. Cabanes perchées à partir de 330 € la nuit. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant La palmeraie. Spa by L'occitane. Tv satellite.

Cette ancienne demeure bourgeoise, nouveau membre de Relais & Châteaux, érigée au cœur d'un domaine viticole de 6 hectares, propriété de la famille Rocchietta, fraîchement distinguée de l'Ecolabel européen depuis 2015, est dirigé aujourd'hui par Lydia Roussel. Cet hôtel bénéficie d'un environnement idéal, parc à la végétation luxuriante avec piscine solarium, palmeraie centenaire (remise en état de la somptueuse allée de palmiers, avec le concours du domaine viticole de La Madrague), vignoble, potager, verger, certifiés AB, pinède et plage privée de sable fin pour la seconde adresse pieds dans l'eau « La Pinède plage ». Les chambres, douillettes, évoquent le charme régional. La palme de l'originalité revient aux deux cabanes perchées, tout en bois, dotées d'une belle terrasse panoramique avec vue sur le vignoble du Château de Valmer, parfaitement intégrées au cœur de chênes centenaires, qui allient raffinement et confort. Quant au spa de 500 m², il figure parmi les plus beaux du Var. Au restaurant, le chef Jimmy Coutel, jeune cuisinier trentenaire auréolé d'une étoile au guide Michelin en 2017, poursuit son ascension. Il se positionne sur un registre résolument méditerranéen, dans une démarche écologique et responsable.

HÔTEL L'ORANGERAIE***
545, boulevard Georges-Selliez
Route de Ramatuelle
✆ 04 94 55 27 27
www.hotel-lorangeraie.com
info@hotel-lorangeraie.com

Fermé du 14 octobre au 18 avril. Hôtel de charme et de caractère. Accueil jusqu'à 23h30 (langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Espagnol). 36 chambres (100 % non fumeur). Basse saison : chambre double de 99 € à 219 €. Haute saison : chambre double de 159 € à 369 €. Petit déjeuner : 13,50 € (19,50 €). Lit supplémentaire : 45 €. Parking (extérieur, fermé, gratuit). Chèques non acceptés. American Express. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant ouvert du 19 avril au 30 septembre, fermé le mardi. Menus 39 €, 45 €, plat du jour 27 €, carte 45 €, menu enfant : 13,90 €, carte snack le midi, vins au verre. Tv satellite.

Du couvent d'hier à l'Orangeraie d'aujourd'hui, cette majestueuse bâtisse 1900 n'a rien perdu de son charme d'antan. Niché dans parc planté de palmiers centenaires, cet hôtel de légende offre un panorama unique sur la mer du cap Lardier aux îles d'Or. Les chambres et suites, spacieuses et ensoleillées, offrent, pour la grande majorité d'entre elles, une vue exceptionnelle sur la mer et les îles du Levant et de Port-Cros, sur la piscine au cœur de la palmeraie, et sur la magnifique chapelle d'époque. Une petite dépendance de 4 chambres, entièrement rénovées (chambre double et suite familiale), située dans le parc près de la piscine, peut être privatisée pour un séjour en famille ou entre amis. Le restaurant propose une cuisine traditionnelle et régionale.

LILY OF THE VALLEY NOUVEAU
Boulevard Faivre
Quartier de Gigaro
www.lilyofthevalley.com
contact@lilyofthevalley.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Italien, Espagnol). 44 chambres (100% non fumeur mais toutes les chambres disposent de leur terrasse). Chambre double de 350 € à 1 300 €. Petit déjeuner : 38 €. Lit supplémentaire : 60 €. Garage : 40 € (parking 25 €). American Express. Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant. Formule du midi 32 €, entrée-plat ou plat-dessert. Plat du jour 26 €. Menu 65 €. Carte 59 € – 112 €. Spa. Vente. Tv satellite, Canal +. Hammam, sauna. Animations. Excursions.

C'est l'ouverture attendue de l'année, programmée en juin 2019. L'ancien hôtel Souleias va être complètement réhabilité et reprendre vie, bien intégré dans l'environnement, entre ciel et mer avec une vue panoramique exceptionnelle sur les Iles d'Hyères, sous le joli nom de Lily of the valley, avec à sa tête une équipe bien rodée emmenée par Stéphane Personeni, ancien directeur général du Byblos à Saint-Tropez, qui a emporté dans ses valises, l'excellent chef Vincent Maillard, qui va vous concocter une cuisine de saison, saine et de tradition, avec des plats tels que la daube de poulpe provençale, gnocchi de pommes de terre, la dorade beaux yeux cuite au four, fenouil au safran de Yannick Dolmetta, les légumes du jardin de Piboule cuisinés en cocotte, truffes noires, la barigoule d'artichauts violets à l'anguille fumée, roquette, les fraises de pays, sorbet au lait d'amande et jus à l'hibiscus. Hâte de découvrir !

© Domaine du Rayol

Jardin des Canaries, Domaine du Rayol.

■ **DOMAINE DE LA MADRAGUE**
Boulevard de Gigaro
✆ 04 94 49 04 54
www.lesvinsdelamadrague.com
info.lamadrague@orange.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h30. Ouvert toute l'année. Hébergement sur place possible. www.lesvillasdelamadrague.com. Dégustation gratuite. Visite du domaine.

Depuis son rachat en 2007 par Jean-Marie Zodo, le domaine, engagé en agriculture biologique, dont les 17 hectares de vignes en A.O.P. Côtes-de-provence embrassent les coteaux de Gassin et La Croix Valmer et descendent jusqu'à la plage de Gigaro, ne cesse de se bonifier et de glaner des médailles et distinctions dans les concours. Les cuvées Claire et Charlotte, sont devenues incontournables dans la région. Des produits locaux de qualité, vinaigre, huile d'olive, anchoïade, miel, confiture, pain d'épices, sont en vente au caveau. Le domaine organise aussi régulièrement des expositions d'artistes de la région et propose également deux villas à la location, avec piscine et jardin, situées à 100 mètres de la plage de Gigaro.

Le Rayol-Canadel

■ **MAURIN DES MAURES**
29, avenue Étienne-Gola
✆ 04 94 05 60 11
www.maurin-des-maures.com
maurin-des-maures@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Fermé du 11 novembre au 20 décembre pour le dîner uniquement. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 17,50 € à 34,50 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 17,50 € (entrée, plat ou plat, dessert). American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (50 personnes maximum). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Parking public à 50 m.

Toujours présent pour vous accueillir, Dédé Delmonte, le cuisinier à la tignasse blanche et à la moustache poivre et sel, n'a rien perdu de sa faconde. L'ambiance est toujours aussi familiale dans les deux salles et les plats, très emblématiques de la cuisine provençale et méditerranéenne, cuisinés par son chef Patrick Juanico, terrine de bouillabaisse, linguini aux fruits de mer, millefeuille de filets de rouget, daube de poulpe, calamar farci et la fameuse bouillabaisse du pêcheur, font courir tous les gourmets de la région.

■ **DOMAINE DU RAYOL LE JARDIN DES MÉDITERRANÉES**
Avenue du Commandant-Rigaud
✆ 04 98 04 44 00
www.domainedurayol.org
info@domainedurayol.org

Ouvert toute l'année. Sauf le 25 décembre. Janvier, février, mars, novembre, décembre de 9h30 à 17h30, visite guidée à 14h30 (durée : 2h). Avril, mai, juin, septembre de 9h30 à 18h30, visites guidées à 10h30 et 14h30 (durée : 2h). Octobre de 9h30 à 18h30 visite guidée à 14h30. Juillet, août de 9h30 à 19h30 Visites guidées à 10h30 (durée : 2h), 14h30, 15h30 et 16h30 (durée : 1h). Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 11 €. Enfant (de 6 à 17 ans) : 8 €. Famille (1 ou 2 adultes et enfants de moins de 18 ans) 26 €. Sentier marin (accès tous les jours de mi juin à mi-septembre, sauf les samedis en juin et septembre. Adulte : 26 €. Enfant (8-17 ans) : 18 €. Visite des jardins incluse. Visite guidée (visites libres ou guidées incluses dans le prix d'entrée, horaires sur demande. Audio-guide : 2,50 €). Café-restaurant « Le Café des Jardiniers », librairie spécialisée, pépinière écologique. Label Jardin Remarquable.

Ce domaine dominant la mer, créé en 1910 par l'homme d'affaires parisien Alfred Théodore Courmes, a été acquis par le Conservatoire du Littoral, afin de le soustraire à l'urbanisation. La conception du jardin, par le paysagiste Gilles Clément, est une réussite. Les différents biotopes méditerranéens sont présents et le caractère sauvage, c'est-à-dire naturel, du site est conservé. On s'y promène entre pistachiers lentisques, yuccas, agaves, eucalyptus et bambous. Le Café des Jardiniers vous permet de vous restaurer d'une cuisine traditionnelle d'inspiration méditerranéenne et de vous désaltérer en terrasse au cœur du jardin, à des prix très abordables. La Librairie des Jardiniers enchante les amateurs de botanique, paysage, patrimoine, technique de jardinage… En été, des visites guidées aquatiques du jardin marin permettent de découvrir les fonds marins : sentier marin avec palmes, masque et tuba, activités les pieds dans l'eau pour les plus jeunes. Également, ateliers-formations sur le jardinage et les usages des plantes, concerts classiques. Enfin, la pépinière propose les plantes emblématiques du jardin.

COGOLIN ★

La légende raconte que « sur la barque amenant d'Italie le corps décapité par les Romains du Chevalier Torpes, il y avait un coq et un chien. Malgré la faim, les animaux ne touchèrent pas au corps. Lorsque l'esquif aborda sur les rivages de l'actuel Saint-Tropez, le coq s'envola dans la campagne de Cogolin, au beau milieu d'un champ de lin ». D'où ce « Coq au lin » qui orne l'écusson communal, les drapeaux et le sommet de l'hôtel de ville.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place de la République
✆ **04 94 55 01 10**
www.visitcogolin.com
contact@visitcogolin.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Ouvert toute l'année. Point infos aux Marines de Cogolin (juillet-août) : du lundi au samedi : 9h – 13h / 14h – 17h30. Langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Allemand, Italien, Espagnol. Parking. Catégorie III. Communauté de communes golfe de Saint Tropez.

Le couvert

LA GRANGE DES AGAPES
7, rue du 11-Novembre
✆ **04 94 54 60 97**
www.grangeagapes.com
contact@grangeagapes.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Menus de 23 € à 60 €. Carte : 60 € environ. Service traiteur. Cours de cuisine. Boutique Délices des agapes.
Au milieu de la salle située à l'étage, la cuisine ouverte permet de découvrir tous les faits et gestes du chef Thierry Barot, qui vient de décrocher un Bib gourmand Michelin (depuis le temps, ce n'est que justice !) et de sa brigade, qui préparent notamment, pour votre plus grand bonheur gustatif, de nombreux menus à thème, agapes, Riviera, tout légumes, provençal,... Pour les cours de cuisine, l'Atelier des Agapes a été spécialement conçu pour vous recevoir, découvrir quelques secrets du chef, concevoir des plats originaux, et déjeuner en table d'hôtes. Une épicerie fine, Délices des agapes, a été ouverte au sein du restaurant, avec charcuteries, truffes et produits dérivés, produits de la mer, huiles et produits à l'huile.

■ **L'UN DES SENS**
9, rue Carnot
✆ **04 89 25 51 99**
www.restaurant-lundessens.fr
guilloteaudavid@sfr.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h15 à 21h. Réservation recommandée. Menu 31 €. Formule du midi : 15 € (plat et dessert). Formule 27 € (entrée-plat ou plat-dessert).
En place depuis 2014, Aline, qui assure un service souriant dans une salle joliment décorée, et David Guilloteau, appliqué aux fourneaux, ont réussi à s'imposer à une clientèle en recherche de bonnes adresses au rapport qualité-prix incontestable, en proposant une cuisine créative et raffinée, faite maison, jusqu'au pain de mie qui accompagne le foie gras, travaillée uniquement avec des produits frais et de saison. Pour preuve, la formule déjeuner avec plat du jour et dessert qui recueille tous les suffrages des gourmets.

Le gîte

■ **BLISS HOTEL*****
Place de la République
✆ **04 94 54 15 17**
www.bliss-hotel.com
info@bliss-hotel.com

Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h (21h – langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien, espagnol). 24 chambres (100 % non fumeur). Chambre double de 89 € à 280 € ; suite de 200 € à 390 €. Petit déjeuner buffet : 14 € (en salle – 15 € en chambre). Lit supplémentaire : 30 € (par nuit – lit bébé offert). Garage : 15 € (la nuit, voiture – 5 € la nuit, moto). Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (chien 20 € la nuit). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Location de bateau pour 7 personnes à Port-Grimaud. Excursions sur demande.
Cet hôtel, qui a obtenu l'écolabel européen depuis novembre 2012, est situé au centre du village et à une dizaine de minutes des plages. Les chambres, confor-

tables, au design contemporain et au mobilier zen et élégant, offrent une vue sur les collines, la plaine du golfe de Saint-Tropez ou la place du village. C'est le point départ idéal pour visiter Saint-Tropez et son port mythique, découvrir le village lacustre de Port-Grimaud, flâner dans les ruelles des villages environnants.

Emplettes

L'ATELIER PROVENÇAL RD 98
50, avenue de Valensole
✆ 04 94 55 74 43
www.au-bec-fin.com
magasin@au-bec-fin.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 19h. Ouvert toute l'année. Fermé dimanche et jours fériés. Visite guidée interactive et dégustation gratuite. Accord mets et vins autour du terroir de Provence. Parking gratuit. Chèques non acceptés.

Direction dynamique pour cette épicerie fine attenante à la conserverie artisanale certifiée ISO 9001, créée en 1991, qui fabrique une large gamme de spécialités provençales dans la plus pure tradition. Leur produit phare : la soupe de poissons de roche (contrats avec les pêcheurs du port de Saint-Tropez), soupe au pistou, anchoïade, tapenade noire et autres spécialités provençales. Arnaud Schmitd, le directeur, et son équipe vous invitent à découvrir un éventail dans cette boutique de 200 m² dédié au terroir de la région. 200 producteurs/fournisseurs et 70 domaines de Provence, mais également de produits d'épicerie très fine tels qu'une gamme d'environ 300 thés de la maison Mariage Frères, une carte de caviars français disponible toute l'année, de la truffe française, un comptoir des huiles d'olive et bien sûr les produits locaux de la conserverie Au Bec Fin fabriqués sur place. La boutique propose 4 000 références de produits, élitistes, rares, dénichés par le directeur, ses rencontres et voyages. Ainsi, on trouve par exemple une cave à Balsamique de la très prestigieuse vinaigrerie de Modène : Leonardi... avec en rayon des vinaigres de 50 ans d'âge ; et une cave à vins de Provence avec une sélection des plus beaux domaines, mais aussi des plus confidentiels, très belle carte de champagnes. Une nouvelle gamme Émotion de Chef a vu le jour, imaginée et créée en partenariat avec le chef étoilé Benjamin Collombat, déclinée en 4 bocaux gourmets : soupe froide melon miel et basilic, soupe concombre badiane et fenouil et deux pickles. Lors de votre passage à l'Atelier provençal, vous aurez l'occasion de croiser les nombreux témoignages de Brigitte Bardot, icône absolue du golfe de Saint-Tropez, mais également de Philippe Starck, tous les deux habitués du lieu. L'Atelier provençal, c'est le beau, le bon et le bien... avec le sourire en plus, et le soleil de Provence.

COLLOBRIÈRES ★★

La commune tirerait son nom d'une déformation du mot latin *collubreira*, la couleuvre, à rapprocher du mot provençal *colobreira* qui désigne le même animal, lequel figure d'ailleurs en bonne place sur les armoiries de la ville. Collobrières est également la cité varoise où a été recensé le plus grand nombre de sites mégalithiques. Elle est traversée par un petit cours d'eau, le Réal Collobrier, que l'on franchit à dos d'âne sur un vieux pont de pierre du XII[e] siècle, et est entourée au sud par le col du Babaou, à l'est par la chartreuse de Verne et au nord par Notre-Dame-des-Anges. Collobrières est surtout connue pour ses châtaignes, ses marrons glacés et ses bouchons de liège. Les castanéiculteurs – producteurs de marrons – vendent l'essentiel de leur production en fruits de bouche : marrons glacés, marrons à l'alcool ou confits au sirop, crème miel, liqueur, confiture et purée de châtaignes.
Les fêtes de la châtaigne se tiennent, depuis 27 ans, les trois derniers dimanches d'octobre. Elles proposent un marché traditionnel avec plus de 100 exposants, artisans et artistes. De nombreuses animations gratuites sont proposées aux enfants et aux parents. Des parkings (2 €) desservis par des navettes gratuites sont mises à disposition des visiteurs.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Boulevard Charles-Caminat
✆ 04 94 48 08 00
www.collobrieres-tourisme.com
contact@collobrieres-tourisme.com

Basse saison : ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le jeudi de 14h à 17h30. Haute saison : le lundi de 15h à 18h30 ; du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30 ; le dimanche de 10h30 à 12h30.

N'hésitez pas à pousser la porte pour récupérer un plan du village gratuit, incluant un circuit historique à parcourir en autonomie. Pour les marcheurs, une carte des randonnées est aussi à disposition (2 euros).

Points d'intérêt

■ **LE MONASTÈRE DE LA VERNE** ★★
✆ 04 94 48 08 00
À 12 km de Collobrières.
Prendre la D14 en direction de Grimaud, et à 6 km, un chemin goudronné, praticable en voiture, vous y conduit.
Fermé en janvier. Ouvert du mercredi au lundi de 11h à 17h. Fermé tous les jours de grandes fêtes religieuses. En été, ouverture selon carte des risques incendie. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 3 €. Visite libre. Possibilité de visite guidée de juillet à septembre, tous les jeudis à 11h30, 15h et 16h30. Tarif 5 €. Se renseigner auprès de Fabienne Segard : 06 65 21 67 56. Un magasin, ouvert dans les mêmes conditions que la visite, propose à la vente de l'artisanat monastique. Magasin fermé le dimanche.

Cet admirable vaisseau de pierre, niché au cœur d'une forêt de châtaigniers, a connu une histoire mouvementée. Construite en 1170, elle fut écrasée d'impôts en 1416 et confisquée, saccagée pendant les guerres de Religion, en partie détruite par des incendies de forêt en 1214, 1271, 1318 et 1721, vendue comme Bien national sous la Révolution, abandonnée, pillée, partiellement tombée en ruines jusqu'en 1982, puis restaurée. Elle héberge depuis 1983 une communauté monastique de Bethléem. Construite sur le plan des chartreuses, elle comprenait des zones d'activités différentes et très cloisonnées pour la prière, le travail, les repas, le sommeil. En outre, cas sans doute unique, cette chartreuse était fortifiée pour résister à tous les envahisseurs. Elle est flanquée d'un très beau moulin à vent, fortifié lui aussi. On visite l'ensemble du site, le cloître, l'ancien réfectoire des moines, les bâtiments claustraux, le scriptorium, les communs.

Le gîte

HÔTEL RESTAURANT DES MAURES
19, boulevard Lazare-Carnot
✆ 04 94 48 07 10
www.hoteldesmaures.fr
contact@hoteldesmaures.fr
Ouvert toute l'année. 15 chambres. Chambre double de 65 € à 85 €. Pension complète : 35 €. Demi-pension : 20 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Parking ouvert (gratuit et à proximité). Gratuit pour les moins de 3 ans, lit bébé fourni. Pas d'accès PMR pour l'hôtel. Chambre double standard de 20m² à 65 €, 75 € la double supérieure (25 m2) et 85 € la chambre Deluxe (30 m2). Grande chambre familiale pour quatre à 120 € avec petits déjeuners. Animaux acceptés. Restaurant ouvert toute l'année, tous les jours à midi, et le soir de mai à octobre. Fermé la dernière semaine de janvier et la première semaine de février. Menu unique à 24,50 €. Menu du jour : 15,50 €.
Cet établissement de caractère est dirigé depuis plusieurs décennies par la famille Borello, les premiers aubergistes et restaurateurs de Collobrières. Calme et convivial, il possède une grande salle de restaurant et une terrasse ombragée surplombant la rivière. Aux fourneaux, Sébastien Borello, 5e génération, mitonne de savoureux mets de terroir aux accents provençaux : omelette aux cèpes, civet de porcelet, cochon de lait aux cèpes, daube de sanglier au marrons, caillettes maison, canette aux châtaignes et gratin dauphinois. En dessert, tartes aux fruits, crème brûlée, glace aux marrons de Collobrières, et les fameuses meringues de Dorette ! Côté nuit, les 15 chambres réparties sur deux niveaux (desservies par un escalier) ont été intégralement reconstruites en 2017 : l'hôtel a rouvert ses portes après plusieurs mois de travaux pour offrir 550 m² de confort et de modernité, avec notamment de nouvelles suites et chambres communicantes pour les familles. Wifi partout, téléviseurs écrans plats (TNT), coffre-fort dans les chambres. En 2019, la rénovation de la salle du restaurant est prévue, ainsi que celle de la terrasse, qui la rendra plus « cosy ». Grand coup de chapeau !

Emplettes

CONFISERIE AZURÉENNE
Boulevard du Général-Kœning
✆ 04 94 48 07 20
www.confiserieazureenne.com
info@confiserieazureenne.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h30. Ouvert toute l'année. Parking public accolé à l'usine. Entrée gratuite au musée, et dégustation en fin de visite.
Les gourmands ne manqueront pas de visiter cette confiserie, spécialiste du marron glacé, et de faire le plein de douceurs préparées à base de ses propres châtaignes par des maîtres artisans, qui perpétuent les traditions et le savoir-faire ancestraux depuis plus d'un demi-siècle, du marron glacé à la crème de marron, en passant par la glace au marron au vrai goût d'autrefois. À découvrir également : le musée du marron qui regroupe l'ensemble des outils et des machines d'antan qui transforment le fruit en merveilleux joyaux confits à souhait.

DOMAINE DE LA PORTANIÈRE
Quartier Portanière
RD 14
✆ 04 94 48 05 24
Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h. Cueillette de pommes de fin-août à octobre, les week-ends de 10h à la tombée de la nuit. Parking. Dégustation de vins et d'huile d'olive.
Ce domaine familial de 13 hectares de vignes, crée vers 1858, est situé sur un terroir exceptionnel exposé sud et sud-ouest, entre Pierrefeu et Collobrières, dans l'aire de l'appellation des Côtes-de-Provence Pierrefeu. Philippe et Pascale Blancard, dynamiques vignerons, y organisent régulièrement des animations, pique-niques, journées portes ouvertes, pour faire connaître leurs vins. Découvrez donc les cuvées « Peyrol » rouge, les premières datant de 2008, la cuvée « Hilarion », un blanc plein de fraîcheur créé en 2010, ainsi que les cuvées « Portanier », « Soleil » et « Pierrefeu », en Côtes-de-Provence Pierrefeu rosé. Ils possèdent également une pommeraie, ouverte à la cueillette chaque année, les week-ends à partir de fin-août, et produisent un jus de pomme 100 % jus de fruit. Avis aux aventuriers : il y aurait paraît-il de l'or dans le petit cours d'eau qui traverse le domaine...

COTIGNAC ★★

Ce village de caractère se blottit au pied d'un rocher de 80 m de hauteur et de 400 m de largeur, où coule une cascade. Cette falaise est creusée de multiples grottes et est coiffée de deux tours sarrasines quadrangulaires. Les amateurs de vieilles pierres apprécieront, en déambulant dans les vieilles ruelles, ornées de nombreuses et belles fontaines, les deux tours médiévales. Elles ont des vestiges de l'ancien château des Castellane, la maison du prince de Condé construite au XVe siècle, la tour de l'Horloge de la même époque, la porte de la Puade, seule

porte conservée sur les huit que comptaient les remparts du XVIe siècle, la chapelle Saint-Martin du IXe siècle et l'église Saint-Pierre du XIIe siècle. Sans oublier d'effectuer un pèlerinage aux alentours du village, à l'église Notre-Dame-de-Grâces sur le mont Verdaille et le monastère La Font Saint-Joseph du Bessillon.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Pont de la Cassolle
475, route de Carcès
✆ **04 94 04 61 87**
www.la-provence-verte.net
cotignac@provenceverte.fr

Ouvert hors saison, mardi, mercredi, vendredi : 9h-12h30/14h-18h. Jeudi : 14h-18h. Samedi : 9h-12h30. Fermé dimanche, lundi et jours fériés. Avril, mai, juin, septembre, du mardi au vendredi : 9h-12h30/14h-18h. Samedi : 9h-12h30/14h-16h. Fermé dimanche, lundi et jours fériés. Juillet et août, du lundi au samedi : 9h-12h30/14h-19h. Dimanche : 9h-13h. Ouvert les jours fériés aux heures habituelles. Local climatisé. Parking. Wifi gratuit. Langues étrangères parlées : Anglais, Espagnol.
L'office de tourisme propose conseil et infos pratiques, vente d'activités de loisirs à tarifs réduits (demander le programme Amusez-vous !), billetterie de spectacle, agenda des animations. En juillet-août, l'office de tourisme propose des visites guidées historiques à la découverte de Cotignac, de ses fontaines et de son cours Gambetta. L'itinéraire inclut également l'ascension du rocher et la visite d'un habitat troglodyte.

Points d'intérêt

■ **CASCADE DU GOUFFRE**
Baignade interdite.
Si l'on ne s'y baigne pas, cette belle cascade d'une dizaine de mètres de hauteur sur la Cassole constitue un agréable lieu de balade. On y accède à pied au départ de l'Office de tourisme, en empruntant le pont enjambant la rivière, puis en suivant les indications « Vallon Gai » le long du cours d'eau.

■ **COURS GAMBETTA**
Un village provençal, ses ruelles étroites, ses maisons bien entretenues... Et son cœur animé ! A Cotignac, l'artère centrale, c'est le Cours Gambetta. Bordé de platanes, planté au centre par sa traditionnelle fontaine, il est le lieu chic où il fait bon déambuler, s'installer à un café ou se restaurer dans un des nombreux établissements. Une ambiance particulière se dégage de cet endroit : c'est là que se tiennent la plupart des événements estivaux, ainsi que le marché hebdomadaire.

■ **LE ROCHER**
Fermé d´octobre à mars.
Cette belle ascension permet de découvrir, dans les jardins du rocher, un ancien hospice de 1314, désaffecté depuis 1653, qui sert aujourd'hui d'accueil aux visiteurs. Un escalier en rampe vous conduit au « balcon » où se trouve une terrasse aménagée en table d'orientation, et vers un habitat troglodyte ! Attention, le sentier est étroit : pas de poussette donc...

Le couvert

■ **LES 3 MARCHES**
11, cours Gambetta
✆ **04 94 04 65 99 – www.les3marches.com**
Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Réservation recommandée. Menu 25 €. Carte : 34 € environ. Formule du midi : 19 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Midi lunch 14 €. Pizzas 9 € à 13 €, sur place et à emporter, tous les jours sauf mardi soir et mercredi. Terrasse. Boutique.
Antony Dos Santos, le chef de ce restaurant de cuisine traditionnelle et méditerranéenne, joue la carte du naturel en servant des légumes locaux et issus de l'agriculture biologique. Tous les jours, il propose une suggestion à l'ardoise et une carte bienvenue, renouvelée évidemment au fil des saisons, terrine de sanglier maison parfumée au romarin de la colline, magret de canard rôti, frites fraîches et légumes du moment, gambas sauvages flambées au rhum et sa garniture. Quant à ses pizzas, elles sont cuites au feu de bois.

Le gîte

Gîtes

■ **APÎGITES**
Lou Camp d'Andriou, Route d'Entrecasteaux
✆ **04 94 04 60 39 – www.apigites.jimdo.com**
ruchersdubessillon@free.fr

3 gîtes de 2 à 5 personnes ouverts de mi-avril à fin-octobre. Comptez 300 € par semaine pour le studio, et 450 € l'appartement pour 5 personnes.
Fabienne, Vincent et Fabrice, apiculteurs et viticulteur « stars » de Cotignac, vous accueillent dans trois gîtes au charme authentique, à proximité immédiate de leur exploitation viticole et apicole. Studio ou appartement pour cinq, vous voilà légèrement à l'écart du centre-village : ne reste plus qu'à profiter du calme et du silence. Véritables passionnés, ils répondront avec plaisir à toutes les questions qui vous taraudent sur leur beau métier. Leur boutique « Les Ruchers du Bessillon » est attenante, inutile de préciser que leur miel est chaudement recommandé aux gourmands ! Résidents de Cotignac depuis des générations, ils ne manquent pas non plus de bons conseils de visite, à bon entendeur !

Chambres d'hôtes

■ **MAS DE L'OLIVETTE**
1779, chemin de Blain
Route d'Entrecasteaux
✆ **04 94 80 28 73 – www.masdelolivette.com**

Ouvert toute l'année. Sur réservation. 2 chambres (et un bastidon). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 € (pour la suite uniquement). Parking (gratuit, privé et fermé). Bastidon juillet, août, formule gîte, minimum 7 nuits : 800 €. Wifi gratuit. Pas de table d'hôte mais un espace commun extérieur avec frigo pour déjeuner. Prêt de vélos.

Le mas de Yannick et Jean-Claude a été construit à flanc de coteau dans la plus pure tradition provençale. A peine arrivé, déjà, l'impeccable façade ocre ne présage que du bon, et cela ne se dément pas ! L'intérieur lumineux fait la part belle aux matériaux nobles et naturels, travertin et terre cuite en tête. Cuisine, salon, chambres, salles de bains : l'ensemble est irréprochable de goût et de propreté. Coup de chapeau à Monsieur pour les travaux, et à Madame pour la déco ! Côté services, les produits d'accueil l'Occitane, les peignoirs brodés et le prêt de vélos sont autant de belles attentions portées aux convives. A l'extérieur, le jardin planté d'oliviers et de lavande ne dénote pas, et l'on se délecte de la piscine extérieure, chauffée dès le mois d'avril. A noter que la suite indépendante peut être louée façon gîte en juillet-août.

LA BASTIDE DU MÛRIER
3359, camp d'Andriou
Chemin Bellevue
✆ 06 84 60 89 97

Ouvert toute l'année. 3 chambres (100 % non fumeur). Chambre double 100 €. Petit déjeuner inclus. Location saisonnière à la semaine : de 1 300 € à 1 900 € selon la saison. CB non acceptée.
A 2,5 kilomètres du village, Dany et Jean-Luc mettent à disposition cette belle bastide arborée d'oliviers et d'arbres fruitiers, pour les familles en quête d'indépendance. Climatisées, toutes les chambres sont décorées différemment ; l'une jouit d'une terrasse privée. La piscine est des plus appréciables par beau temps ! Une cuisine d'été entièrement équipée est partagée par les chambres d'hôtes.

Emplettes

CLOS DE L'OURS
4776, chemin du Clos-de-Ruou
✆ 04 94 04 77 69 – www.closdelours.com
closdelours@gmail.com

Parking. Visite du domaine et de la cave. Maison d'hôtes avec chambres, junior suites et suite.
Le vignoble de Fabienne et Michel Brotons, propriétaires depuis 2012, se répartit sur 13 ha en AOP Côtes de Provence, et forme un clos entouré d'une végétation typiquement provençale, en coteaux exposés plein sud. L'encépagement a été soigneusement réfléchi en fonction de la nature du sol. Les techniques de culture traditionnelles et modernes sont associées pour obtenir une récolte de grande qualité. Depuis 2003, la culture du vignoble est certifiée agriculture biologique. Nous découvrons ainsi avec d'autant plus de plaisir les nectars en blanc, rouge et rosé. La cuvée blanc Nanook, par exemple, provient des cépages rolle et clairette ; la cuvée rouge Grizzly quant à elle, est un assemblage de syrah, grenache et mourvèdre, et a été élevée en fût de chêne durant 12 mois. Commande possible sur le site Internet.

Dans les environs

GÎTES DE LA RÉPARADE****
Domaine de la Réparade
CHÂTEAUVERT
✆ 04 94 80 97 15
www.gites-la-reparade.com

Ouvert toute l'année. Sauf entre Noël et début janvier. De 548 € à 1 799 € la semaine selon saison. 7 gîtes, de 2 à 12 personnes ; Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Tv satellite. Bain bouillonnant.
Installé dans l'un des plus anciens domaines viticoles de la région, déjà transformé en magnanerie au XIX[e] siècle (quelques mûriers trônent encore dans le vaste jardin), le domaine de la Réparade propose aujourd'hui sept gîtes de standing entièrement équipés, décorés et meublés dans le respect le plus total des lieux. Chaque unité comporte sa propre cuisine avec frigo, congélateur, plaques de cuisson, four, micro-ondes, bouilloire, cafetière, grille-pain et lave-vaisselle, sa terrasse privative avec barbecue et mobilier de jardin. Pour les soirées d'hiver, on pourra, pourquoi pas, se laisser tenter par la TV satellite et le lecteur DVD. En été, en revanche, il y a bien mieux à faire dehors ! Piscine extérieure chauffée d'avril à octobre, bains à remous toute l'année, espace jeux avec ping-pong, badmington, terrain de volley et boulodrome, forêt de 45 hectares à proximité de la rivière, sans oublier le vallon Sourn, à quelques minutes seulement. Chaudement recommandé pour des vacances au vert, et au calme !

DRAGUIGNAN ★★

Un riche Romain, nommé Draconius, a donné son nom à la ville. A cette époque, Draguignan constituait un nœud routier important, par le croisement de deux voies de communication, l'une reliant Fréjus à Riez, l'autre Aix à Grasse. Une importante garnison militaire se trouvait sur place pour contrôler toute la contrée. La ville s'est développée suivant une structure en étoile : autour de la cité comtale initiale, les chemins menant aux remparts et aux portes de la ville se sont progressivement bordés de maisons et sont devenus les avenues actuelles. En 1797, Draguignan obtient la préfecture du Var, refusée à Toulon pour s'être livrée aux Anglais en 1793. Cette promotion lui valut la construction d'un grand théâtre, d'un palais de justice, d'une prison. Avec le camp militaire de Canjuers, Draguignan est aujourd'hui la plus importante garnison de France. En 1974, l'école d'application de l'Artillerie vint s'y installer et regroupa peu après les écoles d'artillerie de Nîmes et de Chalons-en-Champagne. Mais elle perdit la préfecture du Var, retournée à Toulon !

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DE LA DRACÉNIE
2, avenue Lazare-Carnot
✆ 04 98 10 51 05
www.tourisme-dracenie.com
tourisme@dracenie.com

Ouverture : du 1er juillet au 31 août, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et 14h30 à 18h, dimanche de 9h30 à 12h30. En juin et septembre du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h et samedi de 9h30 à 12h30. Du 1er octobre au 31 mai, ouverture du lundi au vendredi, de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 17h, samedi de 9h30 à 12h30. Parking. Concerne Ampus, Bargemon, Callas, Châteaudouble, Claviers, Draguignan,. Figanières, Flayosc, La Motte-en-Provence, Le Muy, Les Arcs-sur-Argens, Lorgues, Montferrat, Saint-Antonin-du-Var, Salernes, Sillans-la-Cascade, Taradeau, Trans-en-Provence, Vidauban, Comps-sur-Artuby, Bargème, La Bastide, La Roque-Esclapon.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE MOYENNE PROVENCE**
15, rue Joseph-Roumanille
✆ 04 94 47 05 72
www.dracenie.com
musee.atp@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche de 14h à 18h. Fermé le dimanche du 1er octobre au 31 mars. Entrée payante.
Ce lieu classé musée de France présente, sur trois niveaux et 800 m², un panorama détaillé des coutumes provençales régionales, de la vie quotidienne, des activités artisanales, en particulier de l'agriculture, culture de la vigne et procédés de vinification, culture de l'olive, le fonctionnement des moulins, l'apiculture et la bouchonnerie, la cordonnerie, la tonnellerie, la transhumance. Des vitrines présentent des reconstitutions d'intérieurs, d'ateliers d'artisans, de fermes, des collections d'objets usuels et professionnels, d'instruments aratoires, de santons, de costumes, de carrelages, présentées avec un goût, un réalisme et un souci du détail rarement atteints. Des expositions temporaires montrent des collections du plus haut intérêt sur des thèmes concernant le passé agricole et pastoral de la région. À l'extérieur, une collection de machines agricoles, batteuses, presses à fourrage, charrues, sarcloirs parachèvent la visite.

Le couvert

■ **RESTAURANT CAPPELLO**
3, boulevard Gabriel-Péri
✆ 04 94 47 26 75
www.restaurant-cappello.fr
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 19h à 22h30 ; du mardi au samedi de 12h à 14h30. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Formule : 17 € (« Cappello express »). Plats du jour. Suggestions quotidiennes à l'ardoise. Pizzas de 9 € à 14 €. Pâtes de 10 € à 14 €. Vins en pichets. Accueil des groupes. Terrasse. Parking gratuit en face de l'établissement.
Installé depuis 1989 dans le centre de Draguignan, entre l'office du tourisme et la gare, ce restaurant vous apporte le soleil dans l'assiette, avec une cuisine traditionnelle méditerranéenne et italienne maison, mitonnée avec des produits frais transformés sur place par Henri Billeton, sommelier de formation et chef de cuisine. Si vous êtes pressés, optez pour la formule rapide composée de la planche de saumon ou de la grillade de bœuf, plats accompagnés d'une salade mixte. Sinon, prenez votre temps pour déguster une pizza napolitaine, des lasagnes, des scampis grillés, une saltimbocca à la Romana, un steak tartare avec ses frites maison coupées au couteau, un foie à la vénitienne, arrosés de vins italiens ou de la région, Château Thuerry, Château Roubine...

■ **LA TABLE DE MARTINE**
18, place du Marché
✆ 04 94 68 00 09
Ouvert du jeudi au mardi de 11h30 à 15h et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menu 29 €. Formule : 14 € (et 17 €). Vin en pichet de 5 € à 9 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Avec sa terrasse et ses tables, recouvertes de nappes à carreaux, qui débordent sur la place du marché, l'accueil très convivial et souriant de Martine, l'ambiance guinguette les soirs de fête, ce restaurant propose une bonne cuisine simple et traditionnelle. Tartare de bœuf, brochettes maison, bourride, des assiettes généreuses, que demander de plus ?

Le gîte

■ **HÔTEL LES OLIVIERS****
Avenue Salvador-Allende
D557 - Route de Flayosc
✆ 06 11 77 15 32
www.lesoliviershotel.com
info@lesoliviershotel.com
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h. 12 chambres. Basse saison : chambre double de 65 € à 75 €. Haute saison : chambre double de 75 € à 85 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 15 € (et 10 € moins de 11 ans). Parking (privé, gratuit). Animaux acceptés (5 € par jour, sous surveillance obligatoire). Wifi gratuit. Tv satellite.
Gaëlle et Aaron, un jeune couple franco-américain arrivé de New York, sont les nouveaux propriétaires de cette villa construite sur les hauteurs de la ville à quelques minutes du centre de Draguignan, après avoir franchi le col de l'Ange en direction de Flayosc. Elle offre des chambres de plain-pied, qui sont rénovées petit à petit, et qui donnent sur le jardin fleuri où trône, au centre, une belle piscine. Le soir, en haute saison, une petite restauration, planche de charcuterie, fromages et vins locaux. Bon accueil.

■ **HÔTEL PROVENCE*****
11, boulevard Georges-Clemenceau
✆ 04 94 50 95 09
http://hotel-provence83.com
hotel.provence83@gmail.com
Ouvert toute l'année. Réception ouverte 24h/24. 38 chambres (non fumeur). Chambre double de 80 € à 127 €. Petit déjeuner inclus. Parking (privé couvert). 3 chambre famille 4 pers 123 à 148 € et 5 pers 138 à 163 € petits dej inclus. Chèque Vacances. 2 chambres pour personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés. Connexion Internet. Wifi gratuit. Espace réunion pour 15 personnes. Parking souterrain. Tv satellite.

Cet établissement, entièrement insonorisé, situé proche du théâtre au cœur de Draguignan, est idéalement placé pour explorer la vieille ville. Après 18 ans sous l'enseigne du Groupe Accor, l'Ibis Styles Draguignan a retrouvé son nom d'origine. C'est un hôtel fonctionnel, propre, avec un lobby agréable pour se poser, dans l'un des canapés, bar à disposition. Les 38 chambres climatisées sont confortables, avec minibar, télévision, elles sont toutes dotées du wifi gratuit. Le petit déjeuner, servi dans une petite salle, sous forme de buffet, où l'on apprécie le vrai jus d'orange pressée. Un accueil souriant et professionnel. Les gros travaux effectués sur le boulevard principal, viennent offrir encore plus de cachet à cet établissement.

Loisirs

EURO VÉLO 8 (EV8)

fr.eurovelo8.com

Ouvert toute l'année. Accès libre aux 2 roues. Gratuit. CB et chèques non acceptés.

L'Euro Vélo 8 « la Méditerranée à vélo » traverse la Dracénie et ses communes en partant de Draguignan jusqu'à Sillans la Cascade. L'EV8, aussi appelée Vélo route de la Méditerranée, est un itinéraire cyclable européen en cours d'aménagement qui reliera à terme Cadix en Espagne à Athènes en Grèce. Il traverse le terroir dracénien à travers vignes et forêts et propose actuellement aux amateurs de la petite reine ce premier tronçon qui suit en partie le tracé de l'ancienne voie ferrée depuis longtemps désaffectée. Un itinéraire en voie d'expansion et une activité en plein essor en Dracénie.

Sorties

BUCÉPHALE

21, boulevard de la Liberté
✆ 04 94 70 89 78
http://bucephale-cafe-cultures.fr
bucephale83@live.fr
Accès par le boulevard.

Un des rares lieux nocturnes de la ville. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 20h à 1h. Tarifs en fonction des soirées, de gratuit à 12€. Verres à partir de 2,50€. Chèques non acceptés. Animations. Concerts.

A peine franchi le seul de cet ancien entrepôt de meubles, on découvre un lieu comme on pourrait en trouver à Londres ou Amsterdam. Le Bucéphale a d'ailleurs conservé la haute porte monumentale industrielle et historique de l'endroit. Situé en plein centre-ville il a été transformé en un grand café culture dont la réputation grandit d'années en années. Avec une salle de concert de 450 places et un théâtre/auditorium de 70 places, il accueille tous les publics. Sa programmation pointue de groupes français et étrangers, et ses soirées conviviales (salsa, années 80 ou 90, jeux) en font un lieu privilégié pour boire un verre entre amis dans une ambiance décontractée. Un des très rares endroits ouverts le soir à Draguignan, en toutes saisons. Et pour ne rater aucune soirée, le programme est mis en ligne à l'avance sur Facebook.

Emplettes

CÔTES DE PROVENCE DRACÉNIE

Au cœur du Var et de la zone d'appellation d'origine contrôlée des côtes-de-provence, la Dracénie est une véritable terre d'exception pour les vignobles. Entre Méditerranée et Verdon, elle offre une diversité de terroirs qui participent à la richesse des vins que l'on y produit. Le Comité interprofessionnel et syndicat des côtes-de-provence y a d'ailleurs élu domicile sur la commune des Arcs-sur-Argens. Ayant obtenu le label Vignobles et découvertes en 2017, la Dracénie compte sur l'œnotourisme, et les propositions sont à la hauteur de ces domaines ayant à cœur de faire découvrir leur passion.

Aussi différents que complémentaires, les châteaux de Dracénie valent largement qu'on s'y attarde pour leurs rosés secs et fruités aux robes claires, internationalement reconnus, comme pour leurs superbes rouges très aromatiques, aux tanins ronds et équilibrés, et leurs blancs parfumés, vifs, et à la fois fruités, de plus en plus recherchés par une clientèle fidèle. Si les Romains, et plus tard les templiers y avaient planté leurs vignes, ce n'est certainement pas par hasard. Les cépages principaux sont pour les rouges et les rosés : grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, cabernet, carignan et tibouren, et pour les blancs : rolle, sémillon, ugni blanc et clairette.

N'hésitez pas à vous renseigner sur les nombreux festivals de musique, du rire, lyrique, gastronomique, astronomique, sur les pique-niques vignerons, et autres animations que ces domaines proposent à la belle saison, et ne ratez pas la journée internationale du rosé le 4e vendredi de juin et le salon autour du vin le dernier week-end d'octobre à Draguignan.

DOMAINE BOIS DES DEMOISELLES

Chemin du Bois-des-Demoiselles
✆ 04 94 68 18 40
www.boisdesdemoiselles.com
boisdesdemoiselles@wanadoo.fr

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30. Ouvert toute l'année. En basse saison, sur rendez-vous. Dégustation gratuite. Visite du domaine.

Depuis 2010, le domaine de Benoît et Sophie Lopitaux, produit des vins en appellation Côtes- de-Provence, certifié « Agriculture biologique ». Parfaitement situé sur les coteaux de Draguignan, il est planté de 8 hectares de vignes, grenache, cinsault, syrah, mourvèdre, rolle, cabernet sauvignon. Les vins se déclinent dans les 3 couleurs et en 2 cuvées. La cuvée des Amis et la cuvée des Selves ont chacune leurs caractéristiques. Très différents, les vins de chacune d'elles sont adaptées à toutes les occasions. Les Amis sont légers pour l'apéritif et les repas ensoleillés de d'été, alors que Les Selves, plus charpentés, accompagneront des moments plus gastronomiques. Mention spéciale pour les blancs fruités et secs, qui, succès oblige, sont très vite écoulés. Le domaine propose également deux villas à la location, à la semaine, la quinzaine ou au mois, idéal pour les grandes familles.

Dans les environs

Flayosc

MONASTÈRE SAINT-MICHEL DU VAR
1909, route de Lorgues
✆ 04 94 73 75 75 – www.eof.fr
perebasile@free.fr
Ouvert toute l'année. Visites de l'église et du monastère, du mardi au dimanche de 9h30 à 11h et de 14h30 à 17h (sauf le dimanche matin). Parking.
Installé depuis 30 ans au cœur de la garrigue provençale, les lieux abritent, près d'un étang aménagé, une église de style byzantin. Les magnifiques fresques de style roman, créées par le peintre iconographe Vadim Garine, valent à elles seules le détour.

Le couvert

LA FLEUR DE THYM
3, boulevard Jean-Moulin
✆ 04 94 50 31 53
Ouvert du vendredi au mardi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h ; le jeudi de 19h à 21h. Menu unique à 34 €. Carte : 55 € environ. Formule du midi : 24 € (plat du jour 18€). Vin au verre.
Ce petit restaurant d'à peine 20 places où la carte est renouvelée tous les 15 jours, réserve de belles découvertes dans l'assiette. Cédric Cottrel propose une cuisine traditionnelle travaillée en semi-gastronomique et fait chanter les palais. Il choisit ses fournisseurs en local, fait confectionner son pain en fonction de ses recettes et laisse parler son savoir-faire. Mille-feuilles en lasagnes de chair de tourteau et de crabe au corail d'oursin avec céleri façon rémoulade aux agrumes sur bouquet de feuilles ; Quasi de veau juste rôti au jus à la sarriette au parfum de raifort accompagné de son parmentier de fine purée de panais à la vanille et poêlée de chanterelles ; Risotto crémeux parfumé à la citronnelle et ses gambas snackés espuma au bouillon de crustacés et poireaux ; Médaillon de filet de bœuf, coulis de foie gras, gnocchis frais farcis à la truffe et légumes du moment ; Poire Louise bonne pochée au sirop parfumé à la cannelle, crème glacée au caramel beurre salé. Un accueil chaleureux, des plats gourmands, généreux et créatifs aux saveurs chantantes, une très jolie adresse flayoscaise.

LE JARDIN DE BENJAMIN
Château de Berne, Route de Salernes
✆ 04 94 60 49 79 – www.chateauberne.com
Fermé du 1er janvier au 5 février. Du 6 mars au 1er juin et du 30 septembre au 6 janvier, ouvert du mercredi aau dimanche, et tous les jours du 1er juin au 30 septembre, midi et soir. Réservation recommandée. Menus de 115 € à 125 € (menus en 7 à 8 services le soir). Carte : 80 € environ. Formule du midi : 55 € (entrée-plat-dessert). Vin au verre. Avec accord mets vins les mêmes menus passent à 175€ et 205€. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes (57 personnes maximum). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Voiturier. Parking.
Sous la houlette du talentueux chef Benjamin Colombat, le restaurant gastronomique « Le jardin de Benjamin » a décroché sa première étoile en 2017 et continue son ascension avec bonheur. Outre la grande salle aux tables rondes posées sous une lumineuse verrière, deux salons cosy et chaleureux offrent une ambiance néoclassique plus intime pour déguster la superbe cuisine des lieux. De plus, une « table du chef » fait face à l'effervescence de l'immense cuisine, permettant aux convives d'assister au ballet des cuisiniers. Dans l'assiette, la cuisine de Benjamin Collombat, propose le produit en majesté. Que ce soit les légumes du potager bio du domaine, cuisinés avec simplicité pour en exhaler le goût avec l'huile d'olive du Château de Berne, l'ingrédient fétiche du chef ; la truite passion du Haut Var, rôtie doucement sous la salamandre, servie avec un beurre blanc passion et des mini concombres acidulés du jardin et un tour de moulin de graines de passion ; l'agneau de Sisteron, filet en croûte viennoise au grué de cacao, brocolis, passion, espuma chocolat, jus d'agneau ; morille farcie, émulsion café... Les desserts, tout en finesse viennent poser la juste touche sucrée pour finir son repas avec légèreté, orange sanguine et safran de Sillans la Cascade, confite en suprêmes jus safrané et meringues croustillantes ; Croustillant chocolat, crémeux chocolat au lait et fèves de tonka, grué caramélisé glace Orelys-Whisky. Ne manquez pas de visiter le tunnel abritant une superbe cave à vins proposant les grands vins de Provence et une cave à fromages, qui relie l'accueil de l'hôtel, l'école de cuisine et le spa, au restaurant.

LE NID
37, boulevard Jean-Moulin
✆ 04 94 68 09 96
restaurant.lenid@sfr.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au dimanche de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h45. Haute saison : du mardi au dimanche de 19h15 à 21h45 ; du mercredi au dimanche de 12h15 à 13h45. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 50 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 17 € (entrée-plat, ou plat-dessert). Vin au verre. Plat du jour 14 €. American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (20 personnes maximum). Chaises bébé. Terrasse. Animations. Parking. Collège culinaire de France.
« Cuisine du marché au fil des saisons », c'est le leitmotiv de Davy et Emilie Jobard, qui ont bien pris leurs marques dans leur petit restaurant. Tous les deux ont travaillé chez Jacques Chibois à La bastide Saint Antoine à Grasse, lui comme bras droit, et elle durant 5 ans et demi dans la brigade, avant d'être derrière les fourneaux de L'Auberge du vieux château à Cabris. Davy Jobard se concentre sur une carte courte, pour une cuisine faite minute, bien tournée, juste, savoureuse, créative, élaborée avec la collaboration des petits producteurs locaux, le foie gras de canard aux cerises, maïs soufflé et croustillant de pois chiche ; retour de pêche, risoni aux chayottes et courgettes trompette, bouillon à la citronnelle ; le râble de lapin, jus à la sauge, la cuisse en ballotine, abatis et petits légumes à la provençale ; le filet de cannette rôti, fricassée de cocos de Paimpol et girolles ; le parfait glacé au chocolat Guayaquil, coulis d'abricot au gingembre et nougatine au sésame. Une belle découverte.

■ **CHÂTEAU DE BERNE*****
Route de Salernes
✆ 04 94 60 48 88
www.chateauberne.com
info@chateauberne.com

Relais & Châteaux. Ecolabel européen. Fermé du 6 janvier au 1er mars. Accueil 24h/24 (langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, italien, allemand, espagnol). 27 chambres (100 % non fumeur). Basse saison : chambre double de 330 € à 760 €. Haute saison : chambre double de 555 € à 1 140 €. Demi-pension : 115 € (diner + petit dejeuner en + de la nuitée). Petit déjeuner : 32 €. Lit supplémentaire : 50 € (la nuit). Parking fermé (extérieur, gratuit). Hors offres ponctuelles. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Fait partie de Lorgues Terre de Vins. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (30 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurants Le jardin de Benjamin, Le bistrot. Spa. Deux potagers. Ferme animalière. Cave viticole. Visites guidées. École de cuisine. Vente. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Excursions.

Dès l'accueil de cet établissement 5* imaginé dans l'esprit des grandes maisons provençales avec haut plafond, les lustres originaux et gigantesques happent le regard. De confortables canapés invitent à la détente dès le lobby. Les chambres, de 30 à 70 m², ont toutes leur caractère propre avec leur décoration à l'ancienne et leurs meubles chinés chez les antiquaires de L'Isle-sur-la-Sorgue. Une superbe cuisine avec carreaux vernissés, cuivres scintillants, bois cirés et éviers en pierre, est destinée à l'école de cuisine. Un spa s'étendant sur 800 m², est doté d'une longue piscine intérieure avec nage à contrecourant et col de cygne, bains bouillonnants, sauna, hammam, espace beauté, espace de massage en solo ou à deux, salle de relaxation avec tisanerie, et terrasse solarium, offre un véritable havre de détente, complété par une grande piscine en plein air. Quant à la restauration de ce Relais & Châteaux enveloppé dans un océan de vignes et d'oliviers, le chef Benjamin Collombat, a déjà obtenu une première étoile en 2017 pour le restaurant gastronomique « Le jardin de Benjamin » où il sublime les légumes du potager et les fruits du verger du domaine. Autre espace gourmand, le bistrot de Benjamin jouxtant la cave, offre un espace chaleureux avec ses grandes cheminées et sa terrasse abritée, pour un repas plus simple et lui aussi délicieux.

■ **SCA MOULIN DE LA COMBETTE**
8, chemin des Moulins
✆ 04 94 84 63 69
www.moulindelacombette.com
moulinde-la-combette@orange.fr

Ouvert toute l'année jusqu'à épuisement du stock. Ouvert mercredi et samedi (hors trituration des olives), basse saison de 9h30 à 12h et de 14h30 à 17h (vente), haute saison de 9h30 à 12h et de 14h30 à 17h (trituration). Parking. Visite du moulin.

Depuis sa création en 1906, le moulin de la Combette a connu une histoire houleuse, pleine de rebondissements, de faillites en reprises. Depuis 1990, elle est gérée par une équipe de bénévoles, et la coopérative tourne aujourd'hui à plein régime, avec ses 360 adhérents. Doté d'une chaîne d'extraction en continu, installé dans des locaux entièrement rénovés, le moulin élabore une huile d'olive AOC Provence, en fruité vert, et une huile d'olive AOC Provence olives maturées. Des huiles chaque année récompensées aux concours agricoles. Les visites commentées se font les jours d'ouverture ou sur rendez-vous.

La Motte

DOMAINE DU JAS D'ESCLANS
3094, route de Callas
RD 25 ✆ 04 98 10 29 29
www.jasdesclans.fr
contact@jasdesclans.fr

De novembre à février de 8h30 à 12h et de 14h à 17h ; en mars, avril, mai et octobre de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30 ; en juin et septembre jusqu'à 18h ; en juillet et août de 8h30 à 19h. Parking. Dégustation gratuite. Visite du domaine sur rendez-vous.

Cru classé depuis 1955, ce domaine de 63 ha, dont 53 ha plantés en vignes A.O.P. côtes-de-provence, est certifié en agriculture biologique depuis 1990. Propriété de la famille Matthieu De Wulf depuis 2002, les cépages provençaux y sont cultivés dans le plus grand respect de l'environnement, et sont certifiés en agriculture biologique depuis plus de 20 ans, et certifiés vins biologiques depuis 2012. Les vendanges manuelles et mécaniques, alliées à des méthodes de vinifications modernes, permettent d'élaborer des vins de très grande qualité, dans les trois couleurs. La cave en bois, respectueuse de l'environnement a permis, depuis la vendange 2007, d'améliorer la qualité des vins du domaine grâce aux investissements dans de nouvelles technologies (froid, protection des jus de vendanges contre l'oxydation, pressoir sous azote, vinification par cépage et par parcelle…). Chaque année depuis 2006, le Jas d'Esclans obtient de nouvelles médailles pour ses cuvées au concours agricole de Paris et Mondial du rosé, et depuis 2016 au concours Amphore vins biologiques à Paris. Reconnaissables aux loups emblématiques qui ornent leurs étiquettes, les vins du domaine touchent une clientèle fidèle et internationale.

Les Arcs-sur-Argens

■ **POINT INFO TOURISME**
Place Général-de-Gaulle
✆ 04 94 73 37 30
www.ville-lesarcs.com
lesarcstourisme@dracenie.com

Ouvert du 1er juillet au 31 août, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et 14h30 à 18h, dimanche de 9h30 à 12h30. En juin et septembre du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h et samedi de 9h30 à 12h30. Du 1er octobre au 31 mai, ouverture du lundi au vendredi, de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 17h, samedi de 9h30 à 12h30.

Cru Classé depuis 1955
Agriculture Biologique
Certifié depuis 1990

CRU CLASSÉ
JAS D'ESCLANS

Famille Matthieu De Wulf
3094 Route de Callas [D25] - **83920 La Motte**
Tél. 04 98 10 29 29 - www.jasdesclans.fr
Dégustation - Vente à la cave
Visites sur rendez-vous

Côtes de Provence

Château de Vaucouleurs

Famille Matthieu De Wulf
RD N7 - **83480 Puget-sur-Argens**
Tél/Fax : 04 94 45 20 27 - www.chateaudevaucouleurs.fr
Dégustation - Vente à la cave
Visites sur rendez-vous

Points d'intérêt

LA CHAPELLE SAINTE-ROSELINE

D 91, A 4 kilomètres du village

Basse saison Fevrier-mai et octobre au 10 décembre. Gratuit. Tenue correcte et pas d'animaux.

C'est l'un des sites les plus visités du Var. Et pour cause, cette magnifique petite chapelle de style roman marie les époques à travers les artistes qui l'ont honorée. Elle renferme des œuvres originales de Marc Chagall et Diego Giacometti. Véritable œuvre d'art, ce lieu de recueillement est avant tout un lieu de culte renommé, qui abrite depuis 1329 le corps de la sainte vénérée. Elle repose en habits sacerdotaux, dans une châsse en cristal. Des fidèles du monde entier s'y retrouvent plusieurs fois par an pour les pèlerinages dont les plus importants sont les 17 janvier, fête de Sainte Roseline et le premier dimanche d'août. En ce qui concerne les œuvres, « Le repas des anges » est une remarquable mosaïque de Marc Chagall qui capte le regard dès la porte franchie. Monumentale, les anges y sont représentés dans le plus pur style de l'artiste. En 1976, Marguerite Maeght fera don d'un lutrin de bronze et d'un bas-relief illustrant le miracle de Sainte Roseline, de Diego Giacometti. En levant la tête, on peut admirer les vitraux flamboyants de Jean Bazaine et Raoul Ubac, qui accompagnent le jour de leurs empreintes de lumière sur le sol dallé. Un retable de l'école de Bréa représente Sainte Roseline, le marquis et la marquise de Villeneuve, ses parents, dans une scène de nativité. Quant au maître-autel, il est surmonté d'un retable de style baroque en bois sculpté et peint. Enfin, il reste encore quelques vestiges des peintures murales passées sur les murs.

Pour l'histoire : L'abbaye du château Sainte-Roseline a été fondée au XI[e] siècle par le moine Roubaud. Elle appartint successivement aux bénédictines de Sourribes – diocèse de Gap –, puis aux religieuses de la chartreuse de Bertaud, puis aux franciscains observantins. Au milieu du XVIII[e] siècle, sous l'influence des philosophes, les vocations se raréfient, le couvent est transformé en résidence secondaire par l'évêque de Fréjus. Il est vendu comme bien national en 1793. Sous le Second Empire, la chapelle est séparée du monastère. Elle est acquise par la ville des Arcs et classée monument historique en février 1980.

Quant à l'histoire de la Sainte : née en janvier 1263, Roseline est la fille du marquis de Villeneuve, seigneur des Arcs. Empreinte de générosité, elle vide en cachette les réserves familiales pour venir en aide aux malheureux lors d'une famine causée par un hiver rigoureux. Surprise par son père les vivres seront transformés par miracle, en une éclatante brassée de roses. Mère prieure de l'Abbaye de la Celle Roubaud de 1300 à 1328, elle meurt le 17 janvier 1329. Exhumé cinq ans après sa mort, son corps est retrouvé intact et ses yeux aussi vifs et brillants que si elle était en vie. Le miracle de la conservation des yeux de Sainte Roseline est constaté sur ordre du roi en 1660 par le médecin personnel de Louis XIV. Mis dans une châsse de cristal, le corps de Sainte Roseline ne sera embaumé qu'en 1894, près de six siècles après sa mort. Très pieuse, elle fut canonisée et son corps repose toujours sous la châsse de cristal, exposé au public dans la chapelle. Ex-voto, fleurs et photos s'amoncellent toujours au pied des reliques de la sainte.

QUARTIER DU PARAGE

Cet entrelac de petites ruelles parsemées de placettes insolites est dominé par le château et son donjon carré datant du XIIIe siècle. Quatre portes, la porte du Réal, la porte Milante, la porte Basse ou de l'Horloge et la porte Haute en permettaient l'accès. Ce quartier fourmille d'autres vestiges, comme la tour de l'Horloge et son campanile de 1662, la chapelle Saint-Pierre du XIIe siècle, chef-d'œuvre d'architecture romane et l'église Saint-Jean-Baptiste. Cette dernière, des XVIIIe et XIXe, de style néoclassique, abrite un très beau polyptyque de Louis Bréa daté de 1501, la Vierge à l'Enfant.

Le couvert

PIZZERIA LA PINÈDE
Quartier Roque-Rousse
RD N7
Entre Le Muy et Les Arcs-sur-Argens, direction Les Arcs-Vidauban
✆ 04 94 45 91 92
www.pizzerialapinede.fr
pizzerialapinede@gmail.com

Ouvert toute l'année. Midi et soir. Tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Ouvert jusqu'à 22h l'été. Animation musicale les fins de semaine. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (pizzas cuites au feu de bois, de 9,50 € à 14 €). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,50 € (à 16,50 € en semaine, 17,50 € le week-end). Formule duo 30 € pour deux personnes. Plat du jour 10,50 €. Carte le soir toute l'année. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (80 à 100 personnes). Terrasse. Vente à emporter. Animations. Climatisation. Parking ombragé et surveillé. Placier tous les soirs l'été et le week-end l'hiver.

Impossible de rater cette pizzeria familiale créée en 1986, située entre Le Muy et Les Arcs-sur-Argens, qui excelle dans la fabrication des pizzas cuites au feu de bois (plus de 30 propositions !), car le parking est souvent bondé. « La pâte fine » n'a plus aucun secret pour les pizzaiolos (il faut essayer la pizza aux fruits de mer et persillade), tout comme les plats de la carte, salades, gourmande, fermière, niçoise, diététique, pâtes, lasagnes maison, viandes, tartare de bœuf, andouillette panée, steak provençal et le rougail saucisses... servis en hiver, dans la salle ou en été sur la grande terrasse ombragée. Difficile de faire mieux niveau rapport qualité-prix.

LE RELAIS DES MOINES
D 91, Route de Sainte-Roseline
✆ 04 94 47 40 93
www.lerelaisdesmoines.com
contact@lerelaisdesmoines.com

Maître Restaurateur. Fermé en novembre et 1 semaine en mars. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 42 € à 110 €. Carte : 80 € environ. Menu enfant : 20 €. Vin au verre. Fait maison. American Express. Accueil des groupes (60 personnes maximum). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. 1 étoile au guide Michelin. Maître cuisinier de France. Grande table Châteaux Hôtels Collection. Collège culinaire de France. Parking.

Dans cette bastide de pierres du XVIe siècle, où l'on peut dorénavant apercevoir la cuisine flambant neuve, ou sur l'agréable terrasse ombragée, ourlée de verdure, le jeune chef Sébastien Sanjou continue à régaler ses convives avec sa belle cuisine traditionnelle nimbée de modernisme réfléchi. Sa carte se bonifie d'année en année, avec des plats imaginatifs, de l'entrée au dessert. On remarque le travail précis, ciselé dans chaque assiette, l'incontournable collection de blada-raba Philippe Auda autour de la betterave, les huîtres Tarbouriech au goût inimitable, baignées dans une mousseline de panais ; le foie frais de canard de Chalosse, délicatement poché en pot-au-feu et emmailloté de verdure ; le loup de ligne, posé sur de jeunes poireaux, relevé d'un consommé de roche et de quelques truffes ; le rouget assorti de brocoletti et de panais, accompagné d'une sauce carnassière ; le caneton mi-sauvage Pierre Duplantier, nappé d'une suave sauce bigarade, une version contemporaine du canard à l'orange. Le chef pâtissier poursuit cette symphonie de goûts et de couleurs par des desserts légers et délectables. Un service attentif, sous le regard de Géraldine Sanjou, des vins judicieusement choisi par un sommelier érudit, prolongent et confortent le plaisir.

MAISON DES VINS CÔTES DE PROVENCE
RD N7 ✆ 04 94 99 50 20
www.maison-des-vins.fr
contact@maison-des-vins.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h ; le dimanche de 10h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h à 18h. Ouvert toute l'année. Parking. Conseils personnalisés. Atelier œnologique 45 € par personne, 2e samedi du mois. Durée 3 heures. American Express.

Ce caveau permet la découverte du terroir, des vins et de la gastronomie, des domaines et des caves de l'appellation Côtes de provence. Il dispose d'une vinothèque exceptionnelle de plus de 800 vins exposés et vendus à prix producteurs. 16 vins sont proposés en dégustation hebdomadaire gratuite. Des animations autour du vin, pour groupes, séminaires et incentives, sont organisées sur place ou dans le lieu de votre choix, ainsi que des ateliers œnologiques, chaque deuxième samedi du mois. Le meilleur de la gastronomie provençale élaboré avec passion par des artisans locaux, est disponible dans le caveau.

Lorgues

POINT INFO TOURISME
12, rue du 8-Mai
✆ 04 94 73 92 37
www.w3.tourisme-dracenie.com
lorguestourisme@dracenie.com

Ouvert toute l'année. Parking 100 places devant le bâtiment. Ouvert du 1er juillet au 31 août, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et 14h30 à 18h, dimanche de 9h30 à 12h30.

De septembre à juin, du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. Du 1er octobre au 31 mai, ouverture du lundi au vendredi, de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 17h, samedi de 9h30 à 12h30.

■ CHAPELLES NOTRE DAME DE BEN VA ET DE SAINT FERRÉOL

Route de Saint-Antonin
et colline de Saint-Ferréol

Proches de la ville, deux jolies chapelles méritent le détour. Datant du XVIIe siècle, Saint-Ferréol est posée sur la colline surplombant Lorgues. Avec son chemin de croix éponyme, elle abrite le saint patron du village et un très beau musée d'arts sacrés avec des ex-voto uniques reflétant, à travers des dessins naïfs et émouvants, la vie et les drames des Lorguais aux siècles passés. Quant à Notre-Dame-de Ben-Va (bon voyage) entièrement décorée de fresques peintes au Moyen Age par un peintre italien itinérant, cette ravissante petite chapelle est émouvante dans sa simplicité. Elle comporte un narthex plus grand qu'elle, sous lequel passait la route primitive où le voyageur en partance demandait la protection de saint Ferréol à son départ et le remerciait à son retour. Fermées pour leur propre protection, elles se visitent sur réservation faite à la Maison du tourisme de Lorgues.

Le couvert

■ CHEZ BRUNO

Le plan campagne Mariette
2350, route des Arcs
✆ 04 94 85 93 93
www.restaurantbruno.com

Ouvert toute l'année. Du 15 septembre au 15 juin, ouvert du mardi au dimanche midi. Ouvert 7 jours sur 7 le reste de l'année. De 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 76 € à 195 € (les grands classiques de la maison). Vin au verre. Service traiteur. American Express, Diners Club. Jardin. Terrasse. Voiturier. Vente à emporter. Boutique. 6 chambres, certaines fumeur, de 160 € à 320 € la nuit. Spa. Bain bouillonnant. Sauna. Piscine extérieure. Langue étrangère parlée à l'accueil : anglais. wi-fi gratuit. Parking extérieur fermé.

Derrière les fourneaux, Benjamin Bruno continue la belle aventure de son père Clément Bruno, pour faire perdurer cette cuisine simple, généreuse et authentique autour de la truffe. Il est vrai que le plat d'anthologie de la maison, une pomme de terre tout simplement cuite au four accompagnée d'une crème de truffe tuber brumale et râpée de truffe noire (tuber melanosporum)… c'est bon et émouvant et à découvrir dans le menu dégustation avec tous les grands classiques de la maison ! Cette belle bastide provençale familiale entourée d'oliviers, est agrémentée d'élégantes chambres et suites de plain-pied qui donnent sur un jardin de curé.

■ LA TABLE DE PÔL

18, boulevard Georges-Clemenceau
✆ 04 94 47 08 41
www.latabledepol.com
latabledepol@orange.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi de 19h30 à 21h30 ; du mardi au dimanche de 12h à 14h30. Haute saison : tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 41 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 12 €. Vin au verre. Formule midi, plat, dessert et café 16 €, suggestion provencale 15 €. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (cas par cas, de 15 à 40 personnes). Terrasse. Boutique. Bar à vins. Épicerie fine. Label Qualivar. Collège culinaire de France.

Avec sa décoration contemporaine où le vert et le blanc s'imposent et sa belle terrasse été comme hiver, la table de Raphaël Revalor est le rendez-vous des amateurs de bonne chère. Le chef de cuisine régale avec une cuisine de saison faite maison, simple, bourride de poissons, petit farcis, tartare de bœuf, aïoli, andouillette de Callian et toujours le fameux burger de Pôl, une viande hachée de race Aubrac, contisée au foie gras, tomme de vache de la ferme Bertin de Taradeau, speck Trentino alto Adige, le tout réuni dans un pain bio aux graines, spécialement confectionné par le boulanger Julien Oudard. Le comptoir de Pôl, salon de thé, bar à vins, épicerie fine, complète l'ensemble.

Le gîte

■ PRIVATE ROOM & SPA

NOUVEAU

Quartier de Fourques
✆ 07 78 10 17 13
https://var.private-room.fr

Fermé du 15 mai au 27 septembre. Forfait Détente 4h à 150€ uniquement en semaine. Arrivée 11h – départ 15h du uniquement lundi au vendredi & Arrivée 14h – départ 18h uniquement du lundi au jeudi. Studio / appartement de 169 € à 289 €. Parking fermé inclus. Réservation en ligne. Chèques non acceptés. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant, sauna.

Intime et unique, Private Room porte parfaitement son nom. Cette ancienne petite bergerie a été entièrement redécorée avec un goût sûr pour offrir une ambiance à la fois romantique, design et tendance. Dès la porte franchie, on découvre une belle cuisine équipée, où des mets et vins de choix attendent d'être goûtés. Côté chambre, alors que le grand lit recouvert de sa couverture de fourrure fait face à la baie vitrée, le canapé est posé devant l'âtre de la cheminée. Le clou de cette chambre-appartement est sans conteste l'espace bien-être spa privatif qui constitue la salle de bains. Sous des lumières tamisées, un grand bain à remous de deux places, un sauna infrarouge et une large douche à jets nordique hydromassage avec lame d'eau et brumisateur, promettent des moments de détente absolue en toute intimité. Les maîtres de maison ont tout prévu : des peignoirs, la gamme beauté Ritual, un équipement hifi high-tech avec un écran à led de 110 cm, un iPad, et des accès numériques illimités au Wifi avec Netflix, Spotify, Mycanal, et même un Chromecast. Sur commande et en supplément, on peut faire décorer la bergerie avec des options romantiques, des plus sages aux plus coquines. Un lieu atypique, confidentiel, pour une parenthèse à savourer à deux.

■ **CHÂTEAU LA MARTINETTE**
4005, Chemin de la Martinette
✆ 04 94 73 84 93
www.chateaulamartinette.com
contact@chateaulamartinette.com
Côté Lorgues, accès par D562 puis le chemin de la MartinetteCôté Le Thoronet, sur la D84 (N°3347).
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 18h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 19h.
Depuis l'arrivée d'Alexei Dmitriev, le Château la Martinette s'est engagé dans une métamorphose complète. Aujourd'hui, le domaine représente 45 hectares de vignes en conversion biologique, préservés par 350 hectares de forêts, d'oliviers, de lavande et de restanques.
Outre redonner vie à l'oliveraie et aux truffières, son propriétaire, entouré de ses équipes, a souhaité créer des vins haut de gamme, capables d'exprimer avec justesse leur singularité et le terroir dont ils sont issus. Pour ce faire, le vignoble a été restructuré, le chai totalement rénové, l'identité visuelle revisitée. Enfin, le nouveau millésime a été élaboré avec les conseils avisés de Stéphane Derenoncourt, œnologue bordelais de renom, sous la responsabilité technique de Guillaume Harant. La fraîcheur et l'équilibre sont au rendez-vous avec des blancs et des rosés pleins d'arômes, nets, fins et complexes, que l'on retrouve dans trois cuvées, Aurore sur la Moskova, Château la Martinette et Rollier de la Martinette.

■ **CHÂTEAU LES CROSTES**
2086, chemin de Saint-Louis
✆ 04 94 73 98 40
www.chateau-les-crostes.eu
caveau@chateau-les-crostes.eu
♿
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h. Ouvert toute l'année. Parking. Fait partie de Lorgues Terres de Vin. Visite du domaine toute l'année, d'une durée d'environ 1 heure. Tarif de groupe sur demande. Dégustation payante pour les groupes. Siège de Lorgues Terre de Vins.
Propriété du prince et de la princesse Félix de Luxembourg, le château Les Crostes date du XVII[e] siècle. Il avait une vocation oléicole, avant qu'un vignoble de 55 ha ne soit implanté en 1986. Il produit des vins reconnus qui sont élaborés dans une cave ultramoderne, avant d'être élevés en foudres et en barriques de chêne, dans un chai creusé dans une colline. De nouvelles récompenses leur sont attribuées chaque année. A la location toute l'année avec service hôtelier, le château les Crostes est luxueusement meublé et restauré selon le style provençal. Il dispose de 9 chambres spacieuses, 2 salons, piano, bibliothèque, billard, sauna, terrasses et barbecue. Il est situé au cœur des vignes et des oliviers, dans un très beau parc arboré agrémenté d'une piscine, de terrains de pétanque et de tennis, d'un lac et d'un îlot de repos où sont donnés concerts et pièces de théâtre. Le plus, service de transfert aux aéroports de Nice et Marseille, service de ménage, un chef de cuisine et une équipe de serveurs.

■ **LORGUES TERRE DE VINS**
Château les Crostes
2086, chemin de Saint-Louis
✆ 04 94 85 94 94
caveau@chateau-les-crostes.eu
CB et chèques non acceptés.
Il existe des endroits privilégiés, des terroirs magiques où la vigne pousse et le raisin mûrit comme nulle part ailleurs. La commune varoise de Lorgues conjugue à la perfection ces éléments indispensables à l'éclosion de grands vins. 12 domaines prestigieux y exercent avec excellence la haute viticulture provençale. Ils se sont associés pour créer « Lorgues Terres de Vins » afin de faire de ce village, véritable petit « Beaune de Provence », une destination incontournable du tourisme œnologique au cœur de la Dracénie. C'est un bijou pour les amateurs de vins car, si ici le rosé est une évidence, à Lorgues les rouges et les blancs y sont tout aussi exceptionnels. Ayant trouvé un terroir à leur mesure, ils s'y font déjà une belle réputation.
Le vin étant une invitation au voyage et à la découverte, ces domaines ont aussi développé un vaste choix d'activités œnotouristiques. Outre les dégustations et visites de caves, les propositions sont nombreuses et variées : sentiers vignerons, voies vertes et parcours VTT, salons, concerts et festivals, accrobranche, découvertes culinaires, table d'hôte, bistrot et restaurant étoilé, cirques, apéro'festifs, marché d'artisans, mais aussi spa bien-être et cosmétologie, le vin est le prétexte idéal pour des week-ends impromptus et séjours d'exception en famille ou entre amis, dans les gîtes, chambres d'hôtes, ferme auberge et hôtellerie de luxe intégrés au cœur des vignes.
◗ **Les domaines :** château l'Arnaude, château Sainte-Béatrice, château de Berne, Le Clos d'Alari, château les Crostes, domaine Estello, château La Martinette, château Roubine, domaine des Sarrins, château Mentone, château Saint-Foy et domaine des Aumèdes.

Le Muy

■ **POINT INFO TOURISME**
9, Moulin de la tour
✆ 04 94 50 07 01
www.tourisme-dracenie.com
lemuytourisme@dracenie.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Juillet et août 7j/7 du lundi au samedi 9h-12h30 et 14h30-18h, dimanche et jours fériés 9h30-12h30. Septembre à juin, du lundi au vendredi 9h-12h30 et lundi et vendredi 13h30-17h.

Le couvert

■ **CANTIN (A)**
7 bis, avenue Louis-Cavalier
✆ 04 94 52 82 42
www.cantin-a.fr
reservations@cantin-a.fr
♿

Fermeture de fin décembre à fin janvier. Se renseigner pour plus de précisions sur les dates. Basse saison : ouvert du mardi au vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Haute saison : du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h ; le dimanche midi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menu à 29 €. Carte : 33 € environ. Menu enfant : 10,50 € (boisson + plat + dessert). Formule du midi : 15,50 € (plat-dessert ou entrée-plat). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (30 personnes environ). Chaises bébé. Terrasse. Parking public gratuit.
La Cantin (a), c'est une affaire qui roule ! Installé en centre-ville du Muy, l'établissement a trouvé sa clientèle. En cuisine, Thierry Florens propose une cuisine maison de saison, simple mais goûteuse avec de superbes pièces de viande très bien accompagnées notamment d'une subtile et excellente sauce aux anchois, une délicieuse sole meunière, brochette de magret de canard au miel, crêpes Suzette, tarte au citron, panna cota maison. Service soigné tout en douceur et jolie façade en pierre.

■ **LE PETIT ATELIER**
26, allée de Vaugrenier
ZA les ferrieres 2
✆ **04 94 55 27 74 – le-petit-atelier@sfr.fr**
Ouvert du lundi au vendredi de 6h30 à 17h. Menu enfant : 6 €. Plat du jour : 9,50 €. Vin au verre. Petit-déjeuner, café, croissant 2,20 €. Formule pizza, boisson, dessert 10 €. Formule salade, boisson, dessert 9,50 €. Box de pâtes maison, boisson, dessert 9,90 €. Réduction étudiante de 15 % sur les repas. Sur place ou à emporter. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Baby foot. Française des jeux.
Le Petit Atelier c'est un peu plus qu'un simple snack. Tout est fait sur place et à base de produits frais avec un service des 6h30 du matin pour les lève-tôt ! Café, thé, viennoiseries, jus de fruits frais, muffins... le choix est important. Dès 10 heures, et non-stop jusqu'à 16h30, on mange sur le pouce ou à table avec un service à l'assiette. Au menu : pizza, quiche, sandwich, salade, burger, plat du jour, pâtes fraîches maison (vendues également à la pizzeria La pinède aux Arcs-sur-Argens).

Loisirs

■ **BASE NAUTIQUE LOUIS GO**
Ancienne route de Sainte-Maxime / D25 Quartier-Rabinon
✆ **06 77 67 09 51**
communication@ville-lemuy.fr
♿
Ouvert du 1er avril au 31 octobre. Location à partir de 8 € / h. Animaux acceptés.
La base nautique Louis GO se trouve dans un cadre exceptionnel et protégé, au milieu de falaises abruptes du rocher de Roquebrune. Cette base nautique municipale de canoé-kayak et paddle board est encadrée par des moniteurs d'Etat. Différentes formules de locations de canoës-kayaks, de paddle boards sont possibles, il est conseillé de réserver 3 ou 4 jours à l'avance. Seule condition, savoir nager ! Une aire de pique-nique ombragée est à votre disposition.

■ **EXOLOISIRS**
Lac du Rabinon
D 52 (ancienne route de Sainte-Maxime)
✆ **06 30 07 84 78**
www.exoloisirs.com
lemuy83@exoloisirs.com
♿
Ouvert tous les jours du 1er avril au 1er novembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Haute saison : tous les jours de 10h à 20h. Entrée : 22 €. Enfant : 19 €. Chèque Vacances. Snack et boutique. Parking gratuit.
Cette base est devenue un lieu incontournable pour les amateurs de glisse et les autres. Vous pourrez y pratiquer le téléski nautique (bi ou mono) évidemment, mais aussi le kneeboard (vous êtes à genoux sur une planche et vous vous laissez tracter par le câble du téléski), ou bien le wakeboard (comme une planche de snowboard, debout, les pieds attachés) ou mieux encore le wakeskate (comme une planche de skateboard, debout, les pieds libres)… Cinq hectares d'eau dans un cadre verdoyant, tranquille et agréable, avec vue superbe sur la tour Charles-Quint et le vieux village du Muy, mais aussi sur le rocher de Roquebrune.

Taradeau

■ **LA BASTIDE**
Château Rasque
2897, route de Draguignan
✆ **04 94 99 52 20**
www.chateau-rasque.com
accueil@chateau-rasque.com
♿ ❄ 🐕 🌳
Ouvert toute l'année. Chambre double de 180 € à 250 €. Petit déjeuner inclus. Parking. American Express. Animaux acceptés. Pique-nique chic, proposé en deux formules. 25 € par personne et 50 € par personne. Vente. Tv satellite.
L'art de vivre en Provence cher au Château Rasque, se retrouve jusque dans les moindres détails des 4 magnifiques chambres d'hôtes du domaine. Installées dans une belle bastide en pierre, la décoration en est soignée, mariant habilement contemporain et identité régionale. Très lumineuses, et confortables, avec literie haut de gamme, elles offrent de beaux volumes soulignés par leurs poutres apparentes. Chacune s'ouvre sur un balcon embrassant la vue panoramique de cet océan de verdure qui fait écrin au Château Rasque. Un havre de paix où il fait bon profiter de la piscine, chauffée d'avril à octobre. Les petits déjeuner se prennent dans le salon aux murs de pierres, ou sur la terrasse. Le domaine propose aussi à ses hôtes de plonger dans l'univers viticole à travers la découverte de la vendange manuelle et des secrets de vinification, une initiation à la dégustation et aux senteurs, et des cours de cuisine. On peut aussi profiter des services d'un coach sportif, de massages, location de quad, de vélos, de chevaux, avec balade dans le vignoble. Enfin, un dîner romantique cuisiné par un chef varois peut être servi en toute intimité dans votre chambre, et, dernière nouveauté, un pique-nique chic est proposé en deux formules.

DOMAINES OTT – CHÂTEAU DE SELLE
5093, route de Flayosc
✆ 04 94 47 57 57
www.domaines-ott.com
chateaudeselle@domaines-ott.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h à 19h. Disponibilité pour les groupes privés. Parking. Accueil multi-langues. Dégustation. Visite du domaine et découverte des crus des Domaines Ott.*
Plus ancienne des trois propriétés des Domaines Ott*, le château de Selle s'est doté en 2017 d'un nouveau chai, réalisation pharaonique de l'architecte suédois Carl Fredrik Svenstedt, qui constitue à lui seul une visite œnotouristique. Un assemblage millimétré de blocs de pierre du Gard avec espace dégustation. Constitué de parcelles en restanques et en terrasses, le vignoble permet de cultiver cinq cépages (syrah, cinsault, grenache, mourvèdre, cabernet sauvignon) de façon homogène pour l'élaboration de crus d'exception. Le rosé est cristallin, puissant et hautement aromatique. Les rouges racés et élégants présentent de l'amplitude, promesse pour les années à venir. Sur place, vous aurez le loisir de découvrir les vins des deux autres propriétés des prestigieux Domaines Ott* : le Clos Mireille à la Londe-les-Maures (AOC Côtes de Provence) et le château Romassan au Castellet (AOC Bandol).

Trans-en-Provence

RESTAURANT LA GROTTE
Auberge du Vieux Moulin
Place des Moulins
✆ 04 28 31 69 63
www.restaurantlagrotte.fr
restaurantlagrotte@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 12h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h30. Réservation recommandée. Menus de 34 € à 58 €. Carte : 45 € environ. Vin au verre. Studio 887 dîner interactif avec immersion 360 degrés. 89 € avec alcools. Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
La salle du restaurant de l'Auberge du vieux moulin occupe une authentique grotte, jadis grotte Sainte-Catherine, dont les concrétions millénaires déroulent leurs volutes au-dessus de vos têtes. Les propriétaires, Olivier Pupin et José Maréchal, chef connu pour ses livres de cuisine sur les verrines édités chez Marabout, évoluent dans ce décor original, qui se prolonge par une terrasse qui domine les cascades de la Nartuby. Un autre restaurant bistronomique, Studio 887, installé dans une nouvelle salle sous La grotte, concept de repas-spectacle unique en Europe, propose 2 heures de spectacle interactif, un voyage numérique à 360° à travers des mondes fantastiques avec effets sonores, apéritif, multitudes de plats, vin, eau minérale, boisson chaude. Il n'y a que 24 places par représentation.

Vidauban

Le couvert

LA BASTIDE DES MAGNANS
32, avenue Galliéni
✆ 04 94 99 43 91
www.bastidedesmagnans.com
magnans83@orange.fr
Maître Restaurateur. Collège culinaire de France. Fermé lundi et mercredi soir, dimanche soir hors saison. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 110 € (menu truffe). Carte : 70 € environ. Formule du midi : 20 € (du mardi au vendredi et renouvelée chaque semaine, plat, fromage ou dessert, café). 5 chambres de 80 € (single) à 120 € (triple). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Parking.
Depuis l'ouverture le 3 juin 1999, l'équipe de cette belle bastide en pierre de taille, deux fois centenaire, n'a guère changé et est composée de fidèles de Christian Bœuf. Le chef de cuisine, Christophe Ciotta, élabore une belle cuisine de terroir et de saveurs où les produits de la région, notamment la truffe du Haut-Var en saison, trouvent place dans des assiettes agréablement présentées, raviole de foie gras et épinards, bouillon de volaille crémé à la truffe, noix de Saint-Jacques aux pétales de truffe, ris de veau clouté à la truffe, filet de saint-pierre, purée de potimarron, les crêpes façon Suzette, le macaron passion… Au fil des saisons, des menus à thème qu'il ne faut rater sous aucun prétexte, sont mis en place, pommes, gibier, crustacés, truffe. C'est également une étape de charme pour les gourmands, car après avoir apprécié l'un ou l'autre des menus et dégusté les excellents vins de la région, sans la hantise du contrôle d'alcoolémie, cinq chambres d'hôtes douillettes, toutes décorées sur des thèmes différents (pont de bateau, l'Antique, l'Asiatique, la moderne et la romantique), vous attendent à l'étage.

Le gîte

VEREZ MINUTY GUEST HOUSE
5192, chemin de la Verrerie-Neuve
✆ 06 48 65 37 43
www.chateau-verez.com
Basse saison : de 150 € à 400 €. Haute saison : de 170 € à 450 €. Wifi. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna.
Lovée au cœur d'un superbe site de pins parasols et des vignes du domaine, cette magnifique maison d'hôtes est décorée avec goût dans le style des grandes demeures provençales. Claires et chaleureuses, les chambres sont confortables et invitent à la détente. Pouvant accueillir 2, 4 ou 6 personnes pour le cottage, elles offrent un cadre de villégiature parfait pour une escapade en couple ou un moment partagé en famille. De nombreuses balades aux alentours, un personnel au petit soin, un petit déjeuner

copieux, le spectacle du travail de la vigne au fil des saisons, et la proximité de sites naturels exceptionnels, contribuent au charme de cette belle adresse varoise.

Emplettes

■ **DOMAINE DE JALE**
D48 - Route de Saint-Tropez
Chemin des Fenouils
✆ 04 94 73 51 50
www.domainedejale.com
domjale@yahoo.fr
Coordonnées GPS : Latitude : N 43°22'19.8876 Longitude : E 6°27'9.0066
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Dimanche et jours fériés sur RDV en basse saison. Visite de cave et dégustation – 1h. 5€ / pers offert si achat à la fin de la visite.
Au pied de la réserve naturelle du Massif des Maures à la faune et la flore exceptionnelles, Anne et Dimitri produisent en couple, avec passion et humilité, des vins aux senteurs de Provence. La dégustation des breuvages du domaine se fait au pied de l'immense et majestueux platane centenaire, au cœur de ce paysage unique de pins parasols et chênes lièges surnommé la «Petite Afrique». Les vins estampillés Jale, sont le résultat d'une culture raisonnée adaptée à la complexité des sols, en accord avec la nature, dans un schéma qui se veut «biologique décloisonné», en limitant les intrants à la vigne comme à la cave. AOP Côtes de Provence, les blancs et rosés sont fins, élégants, aromatiques, avec des notes poivrées et minérales, et une belle fraicheur en bouche. Les rouges sont des rouges de garde, sans lourdeur, aromatiques, avec de fins tanins. Des vins présents sur quelques belles tables de la région, notamment le restaurant La Villa à Marseille. À ne pas rater les 8, 9 et 10 juin 2019, le pique-nique dans les vignes. Venez en famille ou entre amis, apportez votre panier repas, profitez du terrain de pétanque ! Le Domaine de Jale mettra à disposition un barbecue, organisera des dégustations des vins du domaine, des visites de cave, des démonstrations de labour...

■ **MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN**
89, chemin de Sainte-Anne
✆ 04 94 73 00 12
contact@mvv.vin
♿
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert toute l'année. Parking. Dégustation gratuite. Visite sur demande + une dégustation commentée de 3 vins de la cave.
Cette cave, fondée en 1912, anciennement « La Vidaubanaise », exploite, en agriculture biologique, un vignoble de 700 hectares situé sur l'appellation des Côtes de Provence. Son terroir bénéficie d'un climat méditerranéen propice aux cépages tels que syrah, grenache, cinsault, mourvèdre, cabernet, rolle, carignan, ce qui permet une excellente production de vins AOP et de vins IGP des Maures. Des médailles ont été obtenues en 2016 : argent au Mondial du rosé pour le Côtes de Provence AOP Domaine des Blaïs rosé 2015, argent à la Foire de Brignoles pour le Côtes de Provence AOP Domaine de Cristol Rosé 2015 et or au concours des grands vins de France de Mâcon pour le Côtes de Provence AOP Roubertas blanc 2015. Au caveau, vous pouvez également trouver des produits dérivés à base de vin.

FRÉJUS ★★

Fréjus bénéficie de sa double qualité de station balnéaire et de ville d'Art et d'Histoire. La cité fut fondée par Jules César en 49 av. J.-C. La ville était alors implantée sur la voie aurélienne qui reliait Arles à Gênes, en suivant le cours de l'Argens. Fréjus a conservé de son passé un grand nombre de monuments. On peut notamment voir, parmi les vestiges romains, les arènes, l'aqueduc ou encore l'amphithéâtre et le théâtre, tous deux du Ier siècle après J.-C. On ne manquera pas l'ensemble épiscopal composé de la cathédrale (XIe), du baptistère, du cloître et du palais épiscopal. Dans le cloître, le Musée archéologique expose des objets issus des fouilles menées à Fréjus. Parmi les autres musées, on peut également citer le musée des troupes de marines, dont le 21e régiment est implanté dans la ville. Son port de plaisance, Port-Fréjus, et ses plages de sable blond, longues de plus de six kilomètres, demeurent, pour beaucoup, l'attrait principal de cette ville limitrophe à Saint-Raphaël.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Le Florus II
249, rue Jean-Jaurès
✆ 04 94 51 83 83
www.frejus.fr
tourisme@frejus.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Juillet et août, ouvert de 9h30 à 19h tous les jours.

Points d'intérêt

■ **AMPHITHÉÂTRE ROMAIN OU ARÈNES** ★
Rue Henri-Vadon
✆ 04 94 51 34 31
Ouverture du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 16h30 du 2 janvier au 31 mars et du 1er octobre au 31 décembre. Ouverture du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h du 1er avril au 30 septembre. Fermé les lundis et jours fériés. Plus d'accès aux sites 15 minutes avant la fermeture. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €.
Construit à l'extérieur des remparts au Ier siècle avant J.-C., cet édifice, l'un des plus anciens amphithéâtres de la Gaule, pouvait contenir dix mille spectateurs. Au centre, une fosse en forme de croix permettait toutes sortes de mises en scène. D'importants travaux de rénovation ont permis de redonner à ce monument sa vocation de lieu de spectacle. Aujourd'hui, l'amphithéâtre retrouve vie chaque été avec des concerts, du dance floor et des spectacles.

■ **CHAPELLE COCTEAU OU NOTRE-DAME DE JÉRUSALEM** ★★
Avenue Nicolaï, La-Tour-de-Mare
✆ 04 94 53 27 06
Ouverture du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 16h30, du 2 janvier au 31 mars et du 1er octobre au 31 décembre, fermé dimanche, lundi et jours fériés et du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14hà 18h, du 1er avril au 30 septembre. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €.
Cette chapelle, volonté d'un banquier niçois Jean Martinon, est la dernière conçue par Jean Cocteau en 1961. Décédé en 1963, il ne put la terminer. Elle sera achevée par son fils spirituel Edouard Dermit. Les fresques intérieures illustrent le thème de la Passion du Christ et celui des croisades et de l'Ordre des chevaliers du Saint-Sépulcre.

■ **MÉMORIAL DES GUERRES EN INDOCHINE – HAUT LIEU DE LA MÉMOIRE NATIONALE DU MINISTÈRE DES ARMÉES** ★
862, avenue du Général-Calliès
RD N7
✆ 04 94 44 42 90
Ouvert tous les jours de 10h à 17h. Fermé le mardi. Accessible pour les PMR mais non labellisé.
Situé sur le site de l'ancien camp militaire Galliéni, où avaient notamment séjourné les tirailleurs indochinois, ce mémorial, œuvre de l'architecte Bernard Desmoulin, offre une circulation périphérique symbolisant l'enceinte militaire héritière du cercle spirituel des tribus. Le mémorial se compose de trois parties, la nécropole nationale avec le mur du souvenir, une salle d'évocation historique, un lieu culturel.

Le couvert

■ **LA BOCCA**
407, boulevard Libération
✆ 04 94 53 78 54
sarl_mpg@bbox.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 18h30 à 23h. 23h30 en haute saison. Réservation recommandée. Formule : 19 € (entrée-plat, ou plat-dessert). Terrasse.
Cette vaste pizzeria, installée face à la plage de Fréjus, à proximité de Saint-Raphaël, sert bien entendu des spécialités italiennes, des pâtes, des grillades. Mais ce qui attire la nombreuse clientèle qui apprécie le bon rapport qualité-prix, ce sont les pizzas, cuites au feu de bois – goûtez l'originale pizza aux fruits de mer – et la dextérité du pizzaïolo, qui excelle dans l'art de faire tourner la pâte !

■ **LE BŒUF SUR LE QUAI D'AGRIPPA**
Quai d'Agrippa
Le Miramar
✆ 04 94 17 24 80
www.leboeufsurlequaifrejus.fr
contact@leboeufsurlequaifrejus.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menu enfant : 14,90 €. Les pierrades de 17 € à 63 €. Vin au verre. Les ardoises de 16,90 € à 35 €. Salades gourmandes de 15,90 € à 17,90 €. Les tartares de 18,90 € à 29,90 €. American Express. Accueil des groupes (30 personnes maximum). Terrasse. Vente à emporter. Parkings à proximité.
Avec une telle enseigne, située à côté de la passerelle qui enjambe le canal et qui dessert l'agrandissement de Port-Fréjus, difficile d'échapper à la viande ! La particularité, c'est vous qui la faites cuire, à votre goût, sur une pierre brûlante, tout comme quelques crustacés, langoustes et gambas, accompagnés de trois sauces, poivre, béarnaise et beurre maître d'hôtel maison. Les amateurs de viande rouge pourront apprécier des viandes d'origines charolaises, limousine, Salers et Aubrac pour la France, mais aussi des Simmental d'Autriche, de l'Angus ou de la Herford des Etats-Unis et de la black Angus ou Wagyu – Kobé. Et comme il y en a pour tous les goûts, quelques salades, foie gras maison, pâtes, poissons et desserts s'invitent sur la carte. Belle carte des vins qui permet une alliance parfaite avec votre choix de viandes grillées.

■ **L'AMANDIER**
19, rue Desaugiers
✆ 04 94 53 48 77
loiceli@hotmail.fr
Bib gourmand Michelin. Fermé 3 semaines en novembre, fin d'année à mi-janvier. Fermé le dimanche, lundi midi et mercredi midi. Ouvert de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Menus de 30 € à 42 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 22 € (entrée, plat ou plat, dessert, uniquement du lundi au vendredi sauf jours fériés). Tous les plats des menus peuvent être choisis à la carte.
Loïc Balanec, ancien second des frères Pourcel à Montpellier, et son épouse Élisabeth vous accueillent, soit dans la première salle tout en longueur, qui déborde l'été sur la rue piétonnière, soit dans la seconde salle voûtée, ancien cloître du XVIe siècle. Dans sa petite cuisine, il prépare une cuisine d'instinct et de produits de saison, cannelloni aux cèpes, escalope de foie gras de canard poêlée, jus émulsionné, ail confit, filet de loup cuit au four, fine tarte pissaladière à la tomate, jus de thym, soupe de poire à la vanille, cube de baba au rhum, sorbet myrtilles.

Le gîte

■ **HÔTEL L'ARÉNA******
139-145, rue du Général-de-Gaulle
✆ 04 94 17 09 40
www.hotel-frejus-arena.com
hotel.arena@hotels-ocre-azur.com
Logis (3 cheminées). Fermé du 27 octobre au 1er décembre. Membre du groupe Hôtels Ocre & Azur. Accueil 24h/24 (langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Italien, Allemand, Espagnol, Danois). 32 chambres (100 % non fumeur). Chambre double de 85 € à 275 € ; suite de 130 € à 305 €. Pension complète : 75,50 € (la nuitée). Demi-pension : 44,50 € (la nuitée). Petit déjeuner buffet : 18 €. Lit supplémentaire (pour 1 enfant seulement et gratuit, sur demande dans la chambre des parents). Parking : 12 € (extérieur, clos). Chèques non acceptés.

American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Accueil adapté aux personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant Le Jardin de l'Arena. Fermé lundi et dimanche soir. Formules 2 plats 26 € à 28 € et 3 plats 31 € à 35 €. Plat du jour 20 € avec café gourmand inclus, le midi uniquement et hors dimanche et jours fériés. Menu enfant 14 € à 16 €. Boutique. Spa. Terrasse. Soirées live. Expositions... Tv satellite, Canal +. Animations. Excursions.
En plein cœur de la ville, près du centre historique, cet hôtel labellisé Qualité tourisme, constitué de 3 bâtisses du XVIII[e] siècle, respire le Sud à tous les niveaux, avec sa lumineuse salle de restaurant aux chaudes couleurs ocre et jaune et ses chambres climatisées et insonorisées qui donnent sur un agréable patio fleuri. Une salle de fitness est dorénavant à la disposition des clients de l'hôtel. Au restaurant, le chef propose une cuisine provençale, méditerranéenne, mitonnée à base de produits frais et de saison, saumon en tarte fine au parmesan et sa compotée de fenouil et oignon, salade de fenouil cru et sauce nordique, rouleau automnal de homard à l'avocat et pousses de soja, condiment fruit de la passion, demi-homard à la plancha, risotto forestier et pousses d'épinard, biscuit coulant au chocolat, caramel au gingembre, tartelette Bourdaloue, glace pistache. A déguster dans l'une des salles ou, aux beaux jours, sur la terrasse ombragée, au déjeuner ou au dîner.

Emplettes

LE CLOS DES ROSES
RD37 - Lieu-dit Sainte-Brigitte
1609, route de Malpasset
✆ 04 94 52 80 51
www.clos-des-roses.com
domaine@clos-des-roses.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 19h ; le week-end de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Ouvert toute l'année. Toute l'année, organisation de journées et week-ends thématiques. Dégustation gratuite des vins blancs, rosés et rouges à l'issue de la visite du domaine. Le mardi et le jeudi, toute l'année à 10h30, sur réservation, visite guidée du domaine, de ses vignes, de sa chapelle et de sa cave, et dégustation commentée des vins dans le salon VIP avec vue sur le chai à barriques 10 € par personne. Parking. Expositions d'art mensuelles. Tous les jours, visite libre avec plan détaillé et dégustation de vins 3 € par personne (sans réservation).
Le domaine viticole de la famille Barbero, situé au pied de l'Estérel sur 36 ha, dont 15 de vignes, produit d'excellents vins en appellation Côtes-de-Provence et en IGP vins de pays des Maures, dont le terroir permet d'obtenir une palette de vins rosés et blancs aux arômes floraux et de fruits, dont la luminosité et la fraîcheur sont très caractéristiques. En récompense, le rosé Dame de cœur rosé AOC côtes-de-provence 2017 a obtenu l'argent au concours général agricole en 2018. Quant au rouge, le soyeux et l'équilibre s'associent à une complexité aromatique pour donner naissance à des cuvées de qualité. Tout à côté du caveau et de la reconstitution d'une place de village avec fontaine, est érigé une salle événementielle de 330 m² pouvant accueillir de 50 à 500 personnes, avec vue sur la chapelle posée au cœur des vignes. À découvrir, le parcours pédagogique « De la vigne au vin ». Le domaine exploite également un hôtel de charme de 8 chambres et un restaurant « La Bastide du Clos des Roses ».

Dans les environs

Saint-Aygulf

ÉTANGS DE VILLEPEY ★
RD559
Protégés par le Conservatoire du Littoral, ils forment une grande lagune de 255 hectares d'un milieu naturel exceptionnel, habitée par 217 espèces d'oiseaux, sur les 355 recensées dans le département, dont la plupart sont migrateurs et qui peuvent être observés de très près. Ainsi, le martin-pêcheur, petit passereau de couleur bleu azur et pourpre, qui survole les étangs comme une flèche pour se nourrir de petits poissons et d'insectes. Également les flamants roses, l'aigrette garzette, un petit héron blanc à pieds jaunes et le héron cendré, plus commun, présent en permanence sur les étangs. Un sentier d'interprétation, un observatoire et un sentier de randonnées relié au massif des petites Maures et au sentier du littoral constituent un lieu idéal d'observation de la nature.

Le gîte

HÔTEL CAP RIVIERA***
21, rue de Claviers
Plage du Grand-Boucharel
✆ 04 94 81 21 42
www.hotelcapriviera.com
info@hotelcapriviera.com

Ouvert de mi-mars à mi-octobre. Accueil jusqu'à 21h (langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, allemand, italien et espagnol). 20 chambres (et suites 100 % non fumeur – possibilité de fumer sur les terrasses, balcon, jardin). Chambre double de 66 € à 165 €. Petit déjeuner : 9,50 € (par personne, 6 € enfant de 4 à 9 ans, possibilité de service en chambre). Lit supplémentaire : 17 € (sur demande et selon le type de chambre). Parking (gratuit, place plus large). American Express, Chèque Vacances. 1 chambre acccessible aux handicapés et parking. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (réservée à la clientèle de l'hôtel, petite restauration soignée, sur réservation).
Vous apprécierez de suite l'accueil particulièrement chaleureux de Patrizia et Alain, ainsi que la situation exceptionnelle de cet hôtel, surplombant la plage de sable fin du Grand Boucharel. Vue mer ou côté jardin, avec terrasse refaite en pierre, toutes les chambres et suites, sont confortables et climatisées, une suite possède même sa terrasse privée et sa salle de bains avec bain bouillonnant ! Une petite restauration traditionnelle est servie, uniquement réservée pour les clients de l'hôtel. Excellent rapport qualité/prix.

ÉCOLODGE L'ÉTOILE D'ARGENS*****
121, chemin des Étangs
✆ 04 94 81 01 41 – www.etoiledargens.com
info@etoiledargens.com

Fermé du 6 janvier au 3 février. Réservation recommandée. Accueil hors saison de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h, en saison (juillet-août) de 9h à 20h. Gardé 24h/24. Terrain de 11 ha. 420 emplacements. Sol : sablonneux. Relief : plat. Parking hors emplacements. De 21 € à 96 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 343 € à 1 960 € la semaine. Tarif Kabane (5 ou 7 personnes) de 920 € à 2 940 € la semaine. Langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, allemand, néerlandais. American Express, Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (selon saison). Bain bouillonnant. Animations. Wifi gratuit pour un appareil par location.
Cet écolodge joue la carte de l'éco-responsabilité en s'inscrivant dans une nouvelle tendance du tourisme de plein air qui allie luxe et nature, confort et respect de l'environnement. Les hébergements, très originaux, sont haut de gamme, à l'image des nouvelles gammes Kosy, les lodges en bois Kabanes sur pilotis et Kocoon, une exclusivité de l'Etoile d'Argens. Au cœur de l'espace aquatique, trois piscines servent de base aux animations ludiques et sportives et deux spas sont à votre disposition. Ceux qui souhaitent plutôt profiter de la plage des Esclamandes peuvent prendre la navette fluviale gratuite pour s'y rendre.

Loisirs

FLYING SAFARI
645, chemin de la Sablière
Quartier de la plaine ✆ 06 60 05 49 91
www.ulmflyingsafari.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h. Baptême de l'air : 65 € (15 minutes). Vol d'initiation : 95 €. Vol découverte : 125 €. Le littoral 195 € (60 minutes – 190 € par personne avec la formule duo/trio). Chèque Vacances. Buvette. Parking.

La plus grande base ULM de la région, avec plus de 35 machines basées sur le site, vous propose tous les jours différents vols, touristiques, baptêmes de l'air, vol d'initiation, formation au pilotage pour l'obtention du brevet de pilote ULM, découverte de la région vue du ciel, où en 3 minutes vous ralliez le bord de mer et vous survolez de la baie de Fréjus, Saint-Raphaël, puis l'Estérel jusqu'à Cannes ou dans l'autre direction, Sainte-Maxime, Saint-Tropez.

Puget-sur-Argens ★

Ce village construit sur une butte admire du haut de son campanile, datant du XVIII[e] siècle, le rocher de Roquebrune. Au cœur d'une nature abondante, Puget-sur-Argens est une invitation à la détente. Situé dans la vallée de l'Argens, il a conservé ses ruelles étroites bordées de maisons anciennes et de petites places ainsi qu'une porte beffroi, vestige des anciens remparts. Reste à découvrir l'église Saint-Jacques-le-Majeur, construite entre 1572 et 1577, où l'on y trouve des retables du XVII[e] siècle classés monuments historiques.

CHÂTEAU DE VAUCOULEURS
RD N7
83480 Puget-sur-Argens (France)
✆ 04 94 45 20 27
Fax : 04 94 45 20 27
www.chateaudevaucouleurs.com
contact@chateaudevaucouleurs.fr

Basse saison : ouvert du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Ouvert toute l'année. Parking. Dégustation gratuite. Visite du domaine sur rendez-vous.
Le second vignoble de la famille De Wulf, propriétaire également du domaine du jas d'Esclans à La Motte-, cultivé en agriculture biologique, s'étend sur 43 hectares situé en bordure de la vallée de l'Argens, aux pieds de l'Estérel, dont 23 hectares de vignes qui produisent 60 % de rosé, 30 % de rouge et 10 % de blanc. Les cépages travaillés sont le grenache, le cinsault, la syrah, le mourvèdre, le carignan, le cabernet, le vermentino ou rolle, l'ugni blanc et la clairette. En 2017, les vins AOP Ccôtes-de-provence, blanc, rosé et rouge, ont glané de nouvelles médailles d'argent, au concours des vins de Provence, au Mondial du rosé à Cannes, au concours challenge millésime bio, récompensant ainsi les efforts qualitatifs réalisés par toute l'équipe depuis le rachat du domaine en septembre 2010.

GRIMAUD ★★

Grimaud est sans doute l'un des plus anciens villages des Maures. Perché sur une hauteur, position commode pour surveiller, mais un peu retiré à l'intérieur des terres pour être à l'abri des coups de main perpétrés par les barbaresques sur le rivage, le village a pu ainsi traverser des époques troublées et parvenir jusqu'à nous dans un parfait état de conservation, avec ses ruelles authentiques, ses petites places secrètes, ses fontaines, son charme intact. Grimaud vit toute l'année. Il y a une vie culturelle, avec notamment Les Grimaldines, un festival unique, où l'été, chaque mardi, dans les ruelles du village et au château, spectacles gratuits et concert se succèdent jusqu'au cœur de la nuit, depuis plus de 15 ans. Parmi les autres temps forts, impossible de rater l'Eurofestival Harley Davidson, l'événement phare de Grimaud et du golfe de Saint-Tropez, où chaque année, près de 10 000 possesseurs de ces grosses cylindrées chromées envahissent la presqu'île. Durant 4 jours, début juin 2019, se succèdent des concerts sur la scène géante montée sur la plage, des démonstrations de chopper, des concours de custom, un Harley village, un bike show en plein cœur du village de Grimaud, et bien entendu, la traditionnelle grande parade en Harley.

■ **OFFICE DE TOURISME**
679, route Nationale ✆ 04 94 55 43 83
www.grimaud-provence.com
info@grimaud-provence.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h. L'antenne de Grimaud village est ouverte à l'année. L'antenne de Port-Grimaud est ouverte d'avril à fin octobre. Langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Allemand, Espagnol, Italien. Accessible pour les 4 handicaps : https://www.visitvar.fr/fr/planifier/tourisme-et-handicap/.

Le couvert

■ **LE CAFÉ DE FRANCE**
5, Place neuve ✆ 04 94 43 20 05
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 22h30. En basse saison fermé le dimanche soir, lundi soir et mardi toute la journée. Menu unique à 28 € (avec entrée, plat et dessert du jour). Entrées de 9 à 18 €, viandes et poissons de 20 à 32 €, pâtes de 14 à 22 €, desserts de 7 à 10 €. Menu enfant : 10 €. Formule le midi à 18 € (plat du jour + dessert) et 20 € avec le café.
Cette bonne table, située sur la place Neuve, point névralgique au cœur du village de Grimaud, fait le régal des grands comme des petits. Une adresse institutionnelle et familiale aujourd'hui gérée par Lionel et Eric Sisco et une équipe très professionnelle et souriante. Grande terrasse et salle joliment décorée. La cuisine, principalement méditerranéenne, est d'un bon rapport qualité/prix. À la carte, des huîtres Marennes d'Oléron, tartare de thon façon thaï, os à moelle rôti à la fleur de sel (un délice), moules farcies à la provençale, magret de canard rôti au miel, loup grillé à l'huile d'herbes et à l'ail, et une marmite du pêcheur avec poissons, gambas, Saint-Jacques, moules et pommes de terre. Rapidité du service type brasserie avec un menu digne d'un vrai restaurant, avec pour but celui de satisfaire la clientèle d'habitués et de passage. Un personnel attentionné, une terrasse ensoleillée, une carte de vin de qualité, un endroit accueillant, bref Le Café de France un lieu où l'on se sent bien.

■ **RESTAURANT LES SANTONS**
743, RD 558 ✆ 04 94 43 21 02
www.restaurant-les-santons.fr
lessantons@wanadoo.fr
Maîtres Cuisiniers de France. Fermé du 6 au 28 novembre. Ouvert du mercredi au samedi de 19h30 à 21h30 ; du mercredi au dimanche de 12h15 à 13h45. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 61 €. Carte : 85 € environ. Menu enfant : 18 €. Vin au verre. Accueil des groupes (50 personnes maximum). Jardin. Terrasse. Service traiteur. Parking.
Peu de restaurants peuvent se targuer d'avoir une telle longévité ! C'est en 1962 que Yvonne et Claude Girard ont fondé cette auberge de caractère, dont la décoration a été repensée par leur fille Stéphanie. Aujourd'hui Julien Allègre prolonge les plaisirs et persiste à signer une cuisine traditionnelle dans la lignée de Claude Girard, provençale et authentique, qui ravit toujours autant les papilles, la poularde de Bresse pochée et pressée au foie gras et à la truffe, pomme caramélisée aux amandes, le ris de veau pané aux petits croûtons, jus de carottes, le saint-pierre en croûte de pistache, topinambours et salsifis, jus de Volaille... sans oublier les spécialités à la truffe *Tuber melanosporum* et au homard bleu du vivier.

Le gîte

■ **HÔTEL LA PIERRERIE*****
Quartier du Grand-Pont
1714, route de Saint-Tropez – RD61
✆ 04 94 43 24 60 – www.lapierrerie.com

Fermé du 10 novembre au 1er décembre. Qualité tourisme. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : Anglais, Allemand, Italien et Espagnol). 14 chambres (100 % non fumeur). Basse saison : chambre double de 94 € à 104 €. Haute saison : chambre double de 115 € à 130 €. Petit déjeuner : 12,50 €. Lit supplémentaire : 40 € (par personne, par jour). Parking (extérieur gratuit). Langues parlées à l'accueil : anglais, allemand, italien et espagnol. American Express. Animaux acceptés. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Snack le midi. Tv satellite.
Ce très beau mas provençal composé de plusieurs bâtisses, situé en pleine campagne, dans un écrin de verdure d'un hectare et demi, propose des chambres spacieuses et confortables, joliment décorées dans un style provençal. Vos moments de détente autour de la piscine pourront être complétés par la découverte du village de Grimaud, de Saint-Tropez, des Marines de Cogolin et de Port-Grimaud, en bicyclettes normales ou électriques en location. L'accueil est chaleureux et familial.

Chambres d'hôtes

■ **LA MAISON DE JUSTINE**
570, route du Plan-de-la-Tour ✆ 04 94 43 30 65
www.la-maison-de-justine.com
contact@lamaisondejustine.com

Ouvert toute l'année. Accueil de 16h à 19h. 4 chambres (100 % non fumeur). Chambre double de 95 € à 130 €. Petit déjeuner inclus (servi dans la salle à manger l'hiver et dans le jardin l'été). Lit supplémentaire : 25 €. Parking (extérieur gratuit). Douche à l'italienne. CB non acceptée. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.
Cette ancienne ferme qui date de 1820, parfaitement restaurée dans un style néo provençal, est située, au calme, au cœur d'un vignoble entretenu par le beau-père, à mi-chemin entre le village médiéval de Grimaud et sa célèbre cité lacustre. Maison d'hôtes depuis 2008, la belle bâtisse en pierre, élevée sur deux niveaux, ouvre ses volets sur les glycines, les vignes et les collines environnantes, avec le château de Grimaud en toile de fond. Les chambres baptisées des prénoms de la famille, spacieuses et confortables, agrémentées de mobilier traditionnel et à la décoration soignée, sont situées au premier étage de la maison. Pour l'anecdote, le nom Justine vient de l'oie « défunte » de la maison.

LES RUINES DU CHÂTEAU D'HYÈRES ★
Montée de Noailles

Accès libre. Panneau d'information, table d'orientation et plan de la ville.

Construit au XIe siècle par Pons de Fos sur un piton rocheux à 190 mètres d'altitude, le château d'Hyères fût un des plus grands châteaux de Provence. Il fût remanié par Charles 1er d'Anjou en 1257 et démantelé par Henri IV pendant les guerres de religions. Puis il fût rasé sur ordre de Louis XIII. Classé monument historique, il présente d'importants vestiges et offre une vue imprenable sur les Iles d'Or.

VILLA NOAILLES ★★
Montée Noailles
✆ 04 98 08 01 98
www.villanoailles-hyeres.com
contact@villanoailles-hyeres.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : le mercredi, le jeudi, le samedi et le dimanche de 13h à 18h ; le vendredi de 15h à 20h. Haute saison : du samedi au lundi, le mercredi et le jeudi de 14h à 19h ; le vendredi de 15h à 21h. Parking. Gratuit. Labellisé Centre d'Art d'Intérêt National en 2017. Jardin labellisé Jardin Remarquable.

Ce temple de la modernité, réalisé par l'architecte Robert Mallet-Stevens, offre l'aspect d'un ensemble de cubes superposés, disposés en fonction du relief du terrain et de la course du soleil, pour offrir l'ensoleillement maximal tout au long de la journée. Le jardin comporte de larges baies comme autant de trouées sur le paysage dont la forme rectangulaire peut évoquer le cadre d'un tableau sur un mur. De nombreux artistes vécurent et créèrent dans cette villa d'un confort extrême, avec de multiples salles de bains, une piscine, un squash. Abandonnée après la mort de Marie-Laure de Noailles en 1972, la villa fut finalement rachetée par la ville d'Hyères puis transformée en un centre d'art, d'architecture, de mode, photo et design, proposant également des ateliers pour enfants.

Le couvert

LE BON COING
41, place Massillon
✆ 04 22 44 81 88

Fermé de début novembre à fin février. En basse saison, fermé le mardi. En haute saison, ouvert 7 jours sur 7. Ouvert le midi de 12h à 15h et le soir de 19h à 22h30. Sans réservation. Carte : 27 € environ. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Animations. Parking à 100 mètres.

Depuis quelques mois, le mythique Bon Coing, une adresse d'anthologie à Hyères, a été repris par la jeune et dynamique Déborah et on peut dire qu'elle a clairement donné une seconde jeunesse au restaurant qui en avait bien besoin... Dans ce restaurant-brasserie-glacier-salon de thé (fruits de mer, poissons, viandes, salades), la cuisine est simple et d'un bon rapport qualité-prix : salades géantes, marmite du pêcheur, moules frites avec 8 sauces au choix, loup grillé, daurade royale, entrecôte, souris d'agneau confite, tartare de bœuf... Et en dessert, le choix est vaste côté glaces avec un large choix de parfums mais aussi des valeurs sûres pour les gourmands comme la tarte Tatin, les profiteroles au chocolat ou encore la crème brûlée... Donc si vous voulez manger de bons petits plats de brasserie sur la place Massillon, une des plus charmantes places du vieux Hyères, à midi ou le soir, on vous garantit que vous allez être bien. L'été, la terrasse est ombragée, et s'il fait trop chaud, un brumisateur vous rafraîchira ; en automne, la terrasse est chauffée et c'est bien pratique en cas de mistral. En juillet et août, l'ambiance bat son plein sur la place et les repas sont d'autant plus agréables, à deux pas de la Tour des Templiers. Un vrai bonheur !

L'ILE DE BEAUTÉ
11, avenue Gambetta
✆ 04 94 65 03 27

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 1h. D'avril à fin novembre : des concerts en fin de semaine, de 20h à 23h. Carte : 10 € environ. Formule du midi : 7 €.

Situé tout en haut de l'avenue Gambetta, avec sa belle terrasse et sa décoration colorée inspirée du street art, cette brasserie, ouverte toute l'année, est de loin la plus populaire et la plus fréquentée du centre-ville d'Hyères. C'est le QG de nombreux Hyérois, toutes générations confondues. Voilà qui change des adresses trop touristiques du port ou de bord de mer où vous croiserez finalement peu de locaux. À « L'Île », comme l'appellent les habitants, on trouve aussi bien des Hyérois que des touristes en saison, le tout dans une ambiance chaleureuse et bon enfant orchestrée par l'adorable patron, Vincent, une figure locale qui connaît bien son métier. Délaisser le bord de mer pour venir passer un moment à L'Île c'est donc vraiment une chouette idée, même en pleine période estivale. Le midi (pas de restauration

© Laurent BOSCHERO

Départ de la Tour Fondue pour l'île de Porquerolles.

passé dans le langage courant. La guerre de 1870 vint à point nommé pour démontrer la solidité des fameux « godillots » et leur inventeur fit rapidement fortune en tant que fournisseur aux armées. Plusieurs fontaines de la ville ont été offertes par Alexis Godillot, la fontaine éponyme – 1881–, située près de l'église anglicane, comporte des motifs d'inspiration mythologique, la fontaine Wallace, identique à celles qui ont fleuri dans les artères parisiennes. Au début de la décennie, les palmiers de la ville ont été sévèrement touchés par l'invasion des charançons : nombre de spécimens ont dû être coupés pour éviter une trop rapide propagation. Mais, heureusement, les palmiers de Hyères sont à nouveau en pleine forme aujourd'hui !

LES BELLES ESCAPADES
✆ 07 84 91 01 43
www.les-belles-escapades.com
contact@les-belles-escapades.com
Excursion à partir de 75 € par personne, groupe à partir de 500 €.
Leslie est une jeune femme avec de l'énergie à revendre et elle connaît le Var par cœur. Elle propose aux touristes de découvrir le Var différemment et de façon plus authentique à travers différentes excursions thématiques toutes aussi variées et originales les unes que les autres. Confortablement installé dans un minibus climatisé, vous partez en excursion à la journée avec elle. Au programme : des visites de sites culturels et de villages provençaux, des dégustations de vin ou d'huiles d'olive directement chez les producteurs, des baignades dans les rivières et les cascades, des balades en pleine nature, et des repas dans des restaurants ou des fermes qu'elle a sélectionnés pour la qualité de leurs plats et leur convivialité. Tout le monde y trouve son compte et le programme des différentes excursions est accessible directement sur le site. Coup de cœur pour ces excursions pas comme les autres par une locale, une vraie !

Points d'intérêt

ESPACE NATURE DES SALINS D'HYÈRES ★★
Rue Saint-Nicolas
✆ 04 94 01 09 77
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche. De janvier à mars, ouvert de 10h à 12h et de 14h à 16h30. D'avril à juin et en septembre-octobre, ouvert de 9h à 12h et de 14h à 17h30. En juillet-août, ouvert de 9h à 12h et de 16h à 20h. Gratuit.
Inauguré par Toulon Provence Méditerranée en 2006, ce site est la propriété du Conservatoire du Littoral depuis 2001. Animé par la Ligue de Protection des Oiseaux, il propose des expositions, conférences, organisation de visites thématiques. Les salins d'Hyères constituent l'un des espaces naturels les plus remarquables du littoral varois. Ils forment un ensemble de zones humides constituées de deux unités distinctes : le salin des Pesquiers, avec le marais Redon, qui recouvre au total 550 hectares dans la partie centrale du double tombolo de la Presqu'île de Giens, et les Vieux Salins, étendus sur 350 hectares, qui longent le littoral sur près de 3 kilomètres. Pour les découvrir à l'occasion d'une promenade en toute liberté, la piste « Levée de Saint-Nicolas », réservée aux piétons et cyclistes, a été aménagée aux Vieux Salins et rejoint l'Espace Nature.

LA VILLE MÉDIÉVALE ★★
La ville d'Eyras se développe autour du château construit par Pons de Fos au XI[e] siècle. Elle est un parfait exemple du bourg castral du Moyen Age. On peut y découvrir les traces des trois enceintes successives et de nombreuses ruelles pittoresques dévoilant un patrimoine d'une richesse et d'une diversité exceptionnelles. Depuis 2017, la ville de Hyères et l'office de tourisme ont conçu un parcours des arts dans le cadre de la revalorisation du centre ancien : de nombreux artisans d'art et artistes accueillent le visiteur dans leur atelier pour faire découvrir leur métier et leurs créations.

LES RUINES DU CHÂTEAU D'HYÈRES ★
Montée de Noailles

Accès libre. Panneau d'information, table d'orientation et plan de la ville.

Construit au XIe siècle par Pons de Fos sur un piton rocheux à 190 mètres d'altitude, le château d'Hyères fût un des plus grands châteaux de Provence. Il fût remanié par Charles 1er d'Anjou en 1257 et démantelé par Henri IV pendant les guerres de religions. Puis il fût rasé sur ordre de Louis XIII. Classé monument historique, il présente d'importants vestiges et offre une vue imprenable sur les Iles d'Or.

VILLA NOAILLES ★★
Montée Noailles
✆ 04 98 08 01 98
www.villanoailles-hyeres.com
contact@villanoailles-hyeres.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : le mercredi, le jeudi, le samedi et le dimanche de 13h à 18h ; le vendredi de 15h à 20h. Haute saison : du samedi au lundi, le mercredi et le jeudi de 14h à 19h ; le vendredi de 15h à 21h. Parking. Gratuit. Labellisé Centre d'Art d'Intérêt National en 2017. Jardin labellisé Jardin Remarquable.

Ce temple de la modernité, réalisé par l'architecte Robert Mallet-Stevens, offre l'aspect d'un ensemble de cubes superposés, disposés en fonction du relief du terrain et de la course du soleil, pour offrir l'ensoleillement maximal tout au long de la journée. Le jardin comporte de larges baies comme autant de trouées sur le paysage dont la forme rectangulaire peut évoquer le cadre d'un tableau sur un mur. De nombreux artistes vécurent et créèrent dans cette villa d'un confort extrême, avec de multiples salles de bains, une piscine, un squash. Abandonnée après la mort de Marie-Laure de Noailles en 1972, la villa fut finalement rachetée par la ville d'Hyères puis transformée en un centre d'art, d'architecture, de mode, photo et design, proposant également des ateliers pour enfants.

Le couvert

LE BON COING
41, place Massillon
✆ 04 22 44 81 88

Fermé de début novembre à fin février. En basse saison, fermé le mardi. En haute saison, ouvert 7 jours sur 7. Ouvert le midi de 12h à 15h et le soir de 19h à 22h30. Sans réservation. Carte : 27 € environ. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Animations. Parking à 100 mètres.

Depuis quelques mois, le mythique Bon Coing, une adresse d'anthologie à Hyères, a été repris par la jeune et dynamique Déborah et on peut dire qu'elle a clairement donné une seconde jeunesse au restaurant qui en avait bien besoin... Dans ce restaurant-brasserie-glacier-salon de thé (fruits de mer, poissons, viandes, salades), la cuisine est simple et d'un bon rapport qualité-prix : salades géantes, marmite du pêcheur, moules frites avec 8 sauces au choix, loup grillé, daurade royale, entrecôte, souris d'agneau confite, tartare de bœuf... Et en dessert, le choix est vaste côté glaces avec un large choix de parfums mais aussi des valeurs sûres pour les gourmands comme la tarte Tatin, les profiteroles au chocolat ou encore la crème brûlée... Donc si vous voulez manger de bons petits plats de brasserie sur la place Massillon, une des plus charmantes places du vieux Hyères, à midi ou le soir, on vous garantit que vous allez être bien. L'été, la terrasse est ombragée, et s'il fait trop chaud, un brumisateur vous rafraîchira ; en automne, la terrasse est chauffée et c'est bien pratique en cas de mistral. En juillet et août, l'ambiance bat son plein sur la place et les repas sont d'autant plus agréables, à deux pas de la Tour des Templiers. Un vrai bonheur !

LA FRINGALE
12, rue de Limans
✆ 04 94 35 42 52

Ouvert du mardi au dimanche de 19h à 22h. Menus de 25 € à 30 €. Carte : 30 € environ. Formule : 18 €.

Gros coup de cœur pour ce petit restaurant sur la charmante rue de Limans. C'est vraiment un petit trésor caché de cette jolie rue piétonne, au cœur du vieux Hyères, pour qui aime la cuisine raffinée et les bons produits. Les plats et les menus varient en fonction des saisons, mais quelle créativité ! Le chef, Thomas Strohl, est un perfectionniste de la gastronomie. Rien n'est laissé au hasard, mais en même temps quelle surprise en bouche ! On ne s'est toujours pas remis de cette burrata à la lavande et sauce citron avec tomates ananas, une entrée dégustée un soir d'été. En terrasse, justement : inoubliable comme le loup tellement bien préparé ou encore ces frites coupées au couteau. Le service est vraiment la cerise sur le gâteau grâce à l'associé de Thomas, Mathieu Van Weensberge, aux petits soins avec les clients et tellement pro.

Difficile de ne pas craquer pour cette adresse reprise il y a deux ans par ce duo de choc avec brio. Vraiment, on aime tellement La Fringale qu'on y mangerait même sans faim. Une vraie valeur sûre à Hyères, et en toute saison.

L'ILE DE BEAUTÉ
11, avenue Gambetta
✆ 04 94 65 03 27

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 1h. D'avril à fin novembre : des concerts en fin de semaine, de 20h à 23h. Carte : 10 € environ. Formule du midi : 7 €.

Situé tout en haut de l'avenue Gambetta, avec sa belle terrasse et sa décoration colorée inspirée du street art, cette brasserie, ouverte toute l'année, est de loin la plus populaire et la plus fréquentée du centre-ville d'Hyères. C'est le QG de nombreux Hyérois, toutes générations confondues. Voilà qui change des adresses trop touristiques du port ou de bord de mer où vous croiserez finalement peu de locaux. À « L'Île », comme l'appellent les habitants, on trouve aussi bien des Hyérois que des touristes en saison, le tout dans une ambiance chaleureuse et bon enfant orchestrée par l'adorable patron, Vincent, une figure locale qui connaît bien son métier. Délaisser le bord de mer pour venir passer un moment à L'Île c'est donc vraiment une chouette idée, même en pleine période estivale. Le midi (pas de restauration

le soir), on y mange des plats simples mais toujours à base de produits frais, à des prix vraiment corrects. À la carte, on peut trouver de belles et grandes salades, des classiques de la brasserie, mais aussi un plat du jour qui change quotidiennement. Au moment de notre passage, on s'est par exemple régalé avec un onctueux poulet coco. Pour l'apéro, c'est prix mini aussi, à l'image du verre de pastis ou de rosé autour de 2 €, le tout accompagné de kemia et de tapenade (ça change des sempiternelles cacahuètes !). Côté service, le sérieux et la convivialité sont au rendez-vous et certains serveurs font même presque partie des murs, comme Nicolas. Enfin, les autres atouts majeur de L'Île de Beauté, ce sont ses belles expositions permanentes et les concerts variés qui s'y tiennent tous les quinze jours, d'avril à fin novembre, et qui mettent une sacré ambiance quel que soit le genre musical (jazzy, rock, reggae, guinguette…). L'Île de Beauté, c'est tout simplement un incontournable de Hyères !

LE PAVILLON THAÏ
33, avenue Alphonse-Denis
✆ 04 94 23 08 10
Fermé du 25 décembre au 25 janvier. Ouvert du mardi au jeudi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 23h ; le vendredi de 19h à 23h. Plat 14-17 €. Formule du midi : 13,80 € (entrée, plat, café ou plat, dessert, café. Formule non disponible le samedi et les jours fériés). Vente à emporter. Terrasse chauffée en hiver. Salle climatisée. Jardin fleuri exotique.
Une déco moderne mais discrète, du mobilier chaleureux, un jardin verdoyant ; installé en centre-ville de Hyères depuis 2014 (après 12 ans au Lavandou), le Pavillon Thaï ne cesse de régaler les papilles des amateurs de cuisine thaï et les curieux. Goûtez par exemple aux encornets farcis curry rouge, à la salade papaye-crevettes, aux soupes tropicales et aux viandes poivre et ail. Le plus dur sera finalement de choisir parmi la multitude de plats exotiques savamment concoctés par le chef Tisuthaï, tous sont aussi réussis les uns que les autres. Accueil remarquable de René et son équipe pour couronner le tout. Bref, une table raffinée pleine de saveurs dépaysantes, et une adresse futée que nous continuons à recommander !

LE POTHUAU
4, place des Pêcheurs
Les Salins
✆ 04 94 66 40 37
www.restaurant-pothuau.fr
restaurant-le-pothuau@orange.fr
Fermé en janvier. Fermé de fin novembre à début février, sauf pendant les fêtes. Ouvert tous les jours de 12h à 13h et de 19h à 21h. Fermé le dimanche soir hors saison. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 36 €. Plat : 15-40 € environ. Bouillabaisse : 54 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Un restaurant au charme complètement désuet, dont la décoration n'a visiblement pas changé depuis sa création il y a une cinquantaine d'années. En vérité, outre la fraicheur des produits et la qualité de la cuisine, c'est aussi pour ça qu'on apprécie tant cette adresse ! Le personnel est charmant et professionnel, et l'on prend vraiment plaisir à retrouver la même équipe d'année en année. Le Pothuau est l'un des rares restaurants où vous pourrez déguster une vraie bonne bouillabaisse sans l'avoir réservée : fort de son succès et de sa renommée, le patron est sûr d'écouler tout ce qui aura été cuisiné ! Si vous n'êtes pas habitué, votre serveur pourra, selon l'affluence, décortiquer vos poissons.

RESTAURANT LA COLOMBE
663, route de Toulon
La Bayorre
✆ 04 94 35 35 16
www.restaurantlacolombe.com
restaurantlacolombe@orange.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au vendredi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30 ; le samedi soir ; le dimanche midi. Haute saison : le mardi et le samedi le soir ; du mercredi au vendredi et le dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 68 €. Plat : 30-35 €. Formule du midi : 21 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Traiteur. Parking.
L'établissement de Nadège et Pascal Bonamy célèbre en 2017 ses trente ans d'existence ! Le décor global est tendance avec des couleurs douces et harmonieuses, gris et ivoire, associé à des matériaux dans l'air du temps. Quant à la cuisine de Pascal Bonamy, avec la Méditerranée en filigrane, elle ronronne : noix de Saint-Jacques rôties et velouté de cèpes et châtaignes, fricassée de pigeonneau au foie gras et Porto, ris de veau braisé aux lentilles de Rocbaron et lard Colonnata... Les trois menus ouvrent l'appétit rien qu'à leur lecture ! Pour les budgets plus restreints, la formule du midi comprend suggestion du chef et café gourmand.

Le gîte

HÔTEL LA POTINIÈRE
29, avenue Méditerranée
Hyères-Plage
✆ 04 94 00 51 60
www.lapotiniere83.com
contact@lapotiniere.com
Fermé en janvier et février. 28 chambres. Basse saison : chambre double de 70 € à 169 €. Haute saison : chambre double de 169 € à 219 €. Petit déjeuner : 12 € (8 € jusqu'à 10 ans). Lit supplémentaire : 15 € (supplément bébé 8 €). Parking : 12 € (privé, selon disponibilité). Chèque Vacances. 2 chambres équipées pour personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (10 €). Wifi gratuit.
Cet hôtel de charme est en prise directe avec la mer. Pas de route à traverser, la terrasse se prolonge jusqu'au sable fin de la plage privée, qui vous attend pour de longues séances de farniente à l'ombre des parasols, face à la grande bleue et aux îles d'Or. Les transats sont offerts aux résidents.
Une dizaine de chambres donnent sur l'hippodrome, les autres s'ouvrant sur la mer. Toutes offrent tout le confort moderne, certaines se targuent même d'une terrasse privative.

■ **HÔTEL LIDO BEACH****
5, avenue Emile-Gérard
La plage des Pesquiers
✆ **04 94 01 43 80**
www.lido-beach.com
lelidobeach@gmail.com

Logis (2 cheminées). Ouvert de mars à octobre. Les prix varient selon la saison, l'orientation par rapport à la mer et la superficie. 17 chambres. Chambre double de 90 € à 250 € ; bungalow de 210 € à 250 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 18 €. Parking (gratuit et fermé). Label Les Pieds dans l'Eau. Animaux acceptés (sans supplément). Wifi gratuit. Tv satellite. Transat et parasol inclus.
Doté d'une magnifique vue sur les îles de Hyères ainsi qu'un emplacement magique, le Lido Beach prend de d'ampleur grâce à ses récentes améliorations et une nouvelle direction. Accueil et cuisine entièrement rénovés et modifiés, chambres refaites en 2018, la déco est faite de produits chinés, un style indo-provençal bien présent et ambiance cabanon des anciens pour le bungalow. Un emplacement superbe, les pieds dans l'eau, à quelques centaines de mètres du port, faisant ainsi bénéficier pour certaines chambres d'une incroyable vue sur la mer. Un accueil très sympathique de Patricia, fervente du kilomètre 0 et propriétaire du célèbre restaurant La Passarelle à Marseille. L'équipe sur place donne son maximum pour que votre séjour se déroule dans les meilleures conditions. Cet hôtel de charme dispose de chambres, appartements, mais aussi d'un cabanon avec sa terrasse privative au bord de l'eau ; toutes les chambres disposent de draps indiens et soyeux de la marque associative : « Vent Contraire » et des couvertures en coton et pure laine, pour celles du bas ; il y a même un hamac en osier tressé d'Indonésie pour se prélasser. Pas de télé, plus de coin cuisine (c'est voulu), mais un bel écran plasma naturel avec la plage en premier plan ! Bon rapport qualité-prix, un petit déjeuner à moins de 10 euros et un service type chambres d'hôtes. Lido Beach est l'endroit fétiche pour venir se baigner tranquillement tout en se sentant à l'aise. Restaurant recommandé également.

■ **LE ROCHET DU SECRET**
Île-du-Levant
✆ **09 67 16 71 13**
www.lerocherdusecret.com
info@lerocherdusecret.com
Réservé aux couples uniquement. Ouvert de fin avril à fin septembre. 16 chambres haut de gamme avec vue sur mer, de 240 € à 320 € la nuitée pour un couple (selon la période et le standing de la chambre) petit déjeuner compris. Tarifs à la journée : 60 € pour un couple en demi-pension comprenant le dîner ou 90 € en pension complète comprenant le déjeuner et le dîner.
Tous les naturistes libertins rêvent de l'Île du Levant et avec le Rocher du Secret, le rêve devient possible. Pour rejoindre l'Île du Levant, il vous faut prendre le bateau depuis le port de Hyères ou du Lavandou. Une fois sur place, vous découvrirez ce lieu magique où se mélangent luxe et confort. Ils proposent 16 chambres climatisées avec vue sur mer et/ou terrasse dont 5 peuvent accueillir deux couples. Les infrastructures des espaces communs sont eux aussi d'un grand standing. A l'intérieur, dans un design moderne, vous avez une magnifique salle de restaurant qui propose une cuisine internationale et une carte des vins qui affiche aussi des grands crus. Plus loin, c'est le bar-lounge et un bel espace bain à bulles. A l'extérieur, les repas peuvent être servis sur une superbe terrasse agrémentée d'une piscine et d'un second bain à bulles ou l'on peut tout simplement se prélasser au soleil tout en contemplant ce paysage idyllique. Vous bénéficiez aussi de l'accès à la plage en contrebas qui, avec vos balades dans le maquis, seront vos principales activités diurnes. Sachez que sans être résidents, en journée et en soirée, le lieu est accessible mais uniquement aux couples.

Campings

■ **CAMPING DOMAINE DU CEINTURON III******
2, rue des Saraniers
L'Ayguade
✆ **04 94 66 32 65**
www.ceinturon3.fr
contact@ceinturon3.fr
Bus n°66 et n°102 Réseau Mistral

Ouvert d'avril à fin septembre. Gardé 24h/24. Terrain de 3 ha. 159 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 21,05 € à 34,50 €. Bungalows pour 2 à 4 personnes de 365 € à 720 € la semaine ; bungalows pour 4 à 6 personnes de 425 € à 840 €. Tarifs 2017 sujets à modification. 1 mobil-home adapté aux PMR (4/5 pers.). Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (sauf locations : 4,35 €/nuit). Wifi payant. Restauration. Bain bouillonnant. Animations. Ping-pong. Pétanque.
Si vous recherchez le calme à 80 mètres de la mer, face aux îles d'Or, vous serez conquis par ce domaine arboré, calme et confortable. Les amoureux de la nature peuvent partir à la découverte de la faune et de la flore sur le double tombolo de la presqu'île de Giens, alors que les férus de sports nautiques trouveront leur bonheur sur la plage. Sous la tente ou dans l'une des 41 habitations légères parfaitement équipées (pour 2 à 6 personnes), les options plein air ne manquent pas. Des animations, en matinée, sont proposées pour les enfants, ainsi que des cours d'aquagym pour les adultes. Côté restauration, le restaurant, simple et sympa comme tout, est tenu par l'une des filles de la famille ; l'atmosphère familiale du domaine règne décidément jusqu'en cuisine ! Le village de l'Ayguade, situé à 400 mètres, vous propose son marché chaque mercredi et ses animations estivales.

Sorties

■ **CASINO DES PALMIERS**
1, avenue Ambroise-Thomas
✆ **04 94 12 80 80**
www.casinohyeres.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 4h. 150 machines à sous, 8 roulettes électroniques, jeux de

table traditionnels. Brasserie la Palm'hyères Brasserie. Dîners spectacles.
Un superbe casino avec sa décoration fastueuse et son architecture des années trente. Les amateurs de jeux de hasard vont pouvoir s'en donner à cœur joie, une salle est consacrée aux machines à sous, et vous serez très vite gagné par la fièvre qui accompagne le tintement des jetons. Des salles de jeux plus cosy et traditionnelles – roulette anglaise, black-jack, Texas hold'em poker – sont également accessibles.

Dans les environs

Presqu'Île de Giens ★★★

Le couvert

LE POISSON ROUGE
Port du Niel
✆ 04 94 58 92 33
www.restaurantlepoissonrouge.fr
contact@restaurantlepoissonrouge.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 0h ; le dimanche de 10h à 15h. Menus de 21 à 35 €. Carte : 40 € environ.
Sur le petit Port du Niel, l'un des restaurants de poisson les plus fameux de la Presqu'île avec plus de 30 ans d'existence. Grillés, vapeur, saisis à la plancha ou assaisonnés façon antillaise avec fruits exotiques et épices, les produits de la mer sont préparés avec soin et raffinement. L'originalité de la carte c'est sa grande variété de petites tapas stylisées en entrée dont des classiques comme l'olivade noire aux anchois et des tapas plus originales comme les désormais incontournables foie gras de la mer (foie de lotte poché au vin blanc et graines de fenouil) ou Docteur Yamamoto (carpaccio de poisson, préparation thaï). En plat de résistance, on vous recommande vraiment les poissons sous toutes leurs formes avec un petit coup de cœur pour Madame Coco, un plat fusion aux influences asiatiques et caribéennes où le poisson grillé est délicieusement assaisonné avec une sauce coco et curry. L'autre intérêt du Poisson rouge, c'est aussi sa large gamme de menus avec des prix vraiment abordables par rapport aux autres restaurants de bord de mer de la région. Enfin, l'atout considérable de cet établissement c'est son immense terrasse à flanc de colline avec une vue imprenable sur une mer aux eaux limpides et une jolie plage de carte postale en contrebas. Enfin, pour couronner le tout, la famille Cordier qui tient cet établissement s'occupe avec professionnalisme et attention de tous les clients, qu'ils soient touristes ou habitués.

PRADEAU PLAGE
1420, avenue des Arbanais
Giens
✆ 04 94 58 29 06
www.pradeauplage.com
Ouvert de Pâques à Toussaint, tous les jours midi et soir (début de saison selon météo : consulter le répondeur de l'établissement). Carte uniquement, plat autour de 16-27 €. Poisson au poids.

Est-il encore besoin de présenter le Pradeau Plage, véritable institution sur la Presqu'île de Giens depuis 1989 ? Dans un environnement absolument sublime, sous l'ombre bienfaisante des pins odorants, et avec une certaine Porquerolles en toile de fond, on vous propose ici une cuisine méditerranéenne faisant la part belle aux produits de la mer : poissons frais, langouste (sur commande), gambas à la provençale façon Celou, brochettes de noix de Saint-Jacques fraîches ou encore bourride de lotte. Mais si vous préférez les plaisirs de la terre, le filet de bœuf poêlé et le carré d'agneau rôti sauront aussi émoustiller vos papilles...

LA RASCASSE
Hôtel Provençal
113, place Saint-Pierre
Presqu'île de Giens
✆ 04 98 04 54 54
www.provencalhotel.com
reservation@provencalhotel.com
Maître Restaurateur. Ouvert du 7 avril au 7 octobre. Ouvert tous les jours de 12h30 à 13h45 et de 19h30 à 21h. Uniquement le soir en juillet-août. Brunch petit déjeuner servi tous les jours de 7h30 à 10h30 (dimanche jusqu'à 11h). Réservation recommandée. Menus de 50 € à 80 €. Plat : 23-40 €. Poisson au poids. Menu enfant. Formule du midi : 30 €. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Le restaurant gastronomique « La Rascasse », avec sa terrasse panoramique, propose une cuisine résolument provençale, avec des produits locaux, frais et de saison. Le chef Laurent Bats travaille particulièrement les poissons de la pêche locale, déclinés en bouillabaisse, bourride ou simplement grillés. Côté viande, la carte étant renouvelée au fil des saisons, difficile de prédire ce qui vous attendra ce jour-là ; peut-être un filet de bœuf au jus de truffe et porto, un agneau à la sarriette, un pluma de porc ibérique ? La carte des vins s'enorgueillit quant à elle d'une centaine de domaines, avec un accent tout particulier sur les vins Côtes-de-Provence. Un lieu liant finalement qualité de produit, une ambiance décontractée, et passion pour la Provence.

Le gîte

DOMAINE
DE LA PRESQU'ÎLE DE GIENS
12, Chemin de Port Augier
✆ 04 94 58 22 13
www.giens.com
contact@giens.com
Selon la saison, site de Port Auguier : Maisonnettes de 510 € à 980 € (4 à 5 personnes) ; Villa Verger et maisons mitoyennes Bastide et Mas, de 510 € à 1480 € (6 à 7 pers.) ; Villas Grande Auguière et Félyvonne de 740 € à 1960 € (de 8 à 10 pers.). Camping à la ferme (15juin/15 septembre) : Mobil homes, de 400 à 980 € (2 à 5 personnes). Site de la Madrague : studio Bastidon 460-760 € (2 pers.) ; Maison de Papou 510 -980 € (5/6 pers.) ; Jeannette 790-1510 € (6 à 8 pers.) ; Cabanons 460-1510 € (4/6 pers.). Wifi gratuit, disponible selon la location.

Gros coup de cœur pour le domaine de la Presqu'île de Giens ! Dans un petit coin de paradis de la Presqu'île de Giens, ce site paisible et verdoyant, presque insoupçonnable depuis l'extérieur, est unique en son genre à Giens. Le site de Port Auguier est à la fois une structure d'hébergement composée de 7 locations (4 à 10 personnes) et un petit domaine viticole de 1,6 hectare, le dernier de la Presqu'île ! Pour se loger on a le choix entre trois jolies villas (jusqu'à 8 personnes) et deux maisonnettes (capacité de 4 à 5 personnes) de style provençal avec terrasse et plancha mais on peut aussi opter pour l'un des quatre mobil-homes (capacité de 4 personnes maximum). Sur un beau terrain à taille humaine, au cœur du vignoble et à quelques minutes de la mer et du village de Giens, c'est la détente assurée ! Autre plus : le site de Port Auguier est à proximité de jolies criques et de l'embarcadère pour l'île de Porquerolles.
Pour parfaire le tout, on vous recommande une petite dégustation de vins rosés du domaine qui sont de qualité. Côté services et accueil, vous serez aux anges car le personnel est aux petits soins.
Pour la petite histoire, le domaine a été lancé il y a une cinquantaine d'années par Mamie Gautier, la grand-mère de l'actuel propriétaire, une agricultrice qui eut l'idée de génie de développer très tôt une structure d'hébergement sur place pour le plus grand bonheur des touristes jusqu'à aujourd'hui.
Et si vous voulez vraiment être les pieds dans l'eau, sachez que le domaine de la Presqu'île dispose aussi d'une autre structure d'hébergement à la Madrague, un petit village de pêcheurs sur la pointe ouest de la Presqu'île. Sur place, vous pourrez soit loger dans l'un des deux cabanons de pêcheurs, ou alors opter pour une charmante maisonnette de village avec rez-de-jardin (La Jeannette) ou une plus grande maison encore (La Maison de Papou) et, pourquoi pas pour le studio Le Bastidon dont la grande terrasse permet de profiter d'un magnifique coucher de soleil.

HÔTEL ET RESTAURANT LE PROVENÇAL***
113, place Saint-Pierre
✆ 04 98 04 54 54
www.provencalhotel.com
reservation@provencalhotel.com

Tables & Auberges de France. Fermé du 7 octobre au 6 avril. Accueil 24h/24. 41 chambres (et 23 appartements). Basse saison : chambre double de 117 € à 143 €. Haute saison : chambre double de 165 € à 200 €. Demi-pension : 45 €. Petit déjeuner : 18 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking : 9 € (par nuit, en extérieur). Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (9 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (5 restaurants, dont un gastronomique « La Rascasse », et le tout nouveau bar à Tapas « Le Comptoir »). Canal +.
Véritables passionnés par l'histoire de cet établissement commencé en 1951 par leur grand-père, Benjamin et Damien Piffet refont découvrir leur amour pour leur région au travers de leur décoration, ambiance et cuisine. Cette nouvelle génération crée un dynamisme autour de la qualité de service aidée par une équipe jeune et pleine d'envie. Situé à l'extrême sud de la presqu'île de Giens, cet établissement bénéfice d'une vue imprenable sur les îles d'Or et le grand large. A 300 m en contrebas de l'hôtel, le parc fleuri sous les pins allie calme et sérénité dans un cadre superbe. Il dispose d'une résidence de 23 appartements en location toute l'année, à la semaine – du studio au 4 pièces – avec terrasse plein sud. Et côté détente, terrains de tennis, beach-volley et pétanque, ainsi qu'une piscine d'eau de mer – ouverte de juin à octobre – surplombant la Méditerranée. Avec 5 restaurants au compteur, le choix ne manque pas quand il s'agit de passer à table ! 2017 aura d'ailleurs vu l'ouverture du dernier bar à tapas « Le Comptoir ». A noter enfin qu'en juillet-août, des concerts ont lieu tous les jeudis soir dans une atmosphère souvent jazzy : pensez à réserver bien en avance ! Une adresse sérieuse dont on ne se lasse pas.

CAMPING CLAIR DE LUNE***
27, avenue du Clair de Lune
✆ 04 94 58 20 19
www.campingclairdelune.fr
camping@clairdelune-giens.com

Ecolabel européen. Camping Qualité. Ouvert à l'année (Restaurant ouvert du 1er juin au 30 septembre et qu'en soirée). Réservation recommandée. 40 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement tente + véhicule + 2 personnes de 20 € à 35 €. Mobil-homes de 249 € à 1208 € la semaine. Appartements & studios à partir de 182 € la semaine. Tentes aménagées à partir de 304 € la semaine. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Label Gîte de France. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux interdits. Wifi gratuit. Restauration (restaurant). Jacuzzi privatif pour certains mobil-homes. Excursion île de Porquerolles proposée.
Le Camping Clair de Lune répondra certainement à vos attentes. Avec un emplacement idéal, situé à 200 m de la mer et à 600 m de la plage, ce camping possède des appartements et mobil-homes, dont certains bénéficient d'une vue sur la mer et d'un Jacuzzi privatif. Le camping idéal pour les petites familles, est situé à 150 m de l'école de planche à voile Spin-out, de l'école de kite-surf, du centre de plongée Diving Giens et de L'Aphrodite SPA. Une ambiance familiale et décontractée, calme et nature au milieu de mimosas, frênes, cèdres et eucalyptus. Petite aire de jeu. Point de départ pour les balades sur le sentier du littoral. Embarcadère pour l'île de Porquerolles à 3 km.

CAMPING INTERNATIONAL & SPA***
1737, route de la Madrague
✆ 04 94 58 90 16
www.international-giens.com
camping@international-giens.com

Ouvert toute l'année (les services sont ouverts d'avril à fin octobre seulement). Réservation recommandée. Terrain de 2,5 ha. 160 emplacements. Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Sol : pierreux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 35 à 43 €. Mobile-homes pour 1 à 4 personnes de 400 € à 1 734 € la semaine.

Appartements pour 1 à 4 personnes de 450 € à 1 463 €. CB et chèques vacances acceptés. Club enfants (juillet / août). Animations sportives (juillet/août). Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux non admis. Wifi payant. Restauration. L'Aphrodite SPA (payant et sur rendez vous) : Hammam, sauna, Jacuzzi…

C'est le camping idéal pour des vacances au soleil et à 400 m de la plage, que l'on vienne en couple, en famille ou entre amis. A 400 m du village de Giens et à l'extrémité de la longue plage de l'Almanarre, il jouit d'un accès dans la baie à 50 m seulement. Ce spot mondialement connu par les kitesurfers et véliplanchistes sera fort apprécié des sportifs. Pour la farniente vous attendent piscine, snack « Le Solarium » avec vue sur la mer, ainsi que l'Aphrodite Spa aux trois ambiances orientales, d'Asie et des îles. Les enfants, enfin, ne sont pas en reste : pataugeoire et aire de jeux sauront les régaler. En juillet et août, un animateur propose de nombreuses activités ludiques et sportives. Une situation idéale et de très bonnes installations, le camping n'a pas volé ses 4 étoiles ! Et, cerise sur le gâteau si l'on veut : le camping s'est doté de nouveaux mobile-homes avec bains à remous privatifs.

■ **CAMPING L'ÎLE D'OR*****
Boulevard Alsace-Lorraine
✆ 04 94 58 20 55
www.camping-iles-d-or.com
camping@iledor-giens.com
Ouvert du 25 mai au 22 septembre. Réservation recommandée. Terrain de 1,5 ha. 150 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 22 € à 31 €. Mobil-homes pour 4 à 5 personnes de 400 € à 920 € la semaine. CB et Chèque Vacances acceptés. Jeux pour enfants. Restauration. Alimentation. Restauration.

Situé à l'extrémité de la plage de La Capte, ce camping profite d'un bel emplacement. A 400 m de la longue plage de la Badine, il met à disposition des emplacements et mobil-homes avec terrasses ombragées. La pointe de la Presqu'île de Giens est une zone au caractère très sauvage et un lieu privilégié pour les vacanciers amoureux de la nature. Point de départ pour des randonnées le long du sentier du littoral. Un camping apprécié pour l'ombre, le calme et sa proximité de la plage.

Emplettes

■ **DOMAINE**
DE LA PRESQU'ÎLE DE GIENS
2, chemin de Port Auguier
83400 Giens (France)
✆ 04 94 58 22 13
✆ 06 24 44 49 27
www.giens.com
contact@giens.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; le samedi de 9h à 12h.

Bienvenue dans le dernier domaine viticole de la Presqu'île de Giens ! Sur 3 hectares la famille Gautier entretient ce domaine viticole depuis huit générations et a su préserver ce site fragile en gardant une harmonie avec la nature. C'est pourquoi les traitements des vignes sont à base de cuivre et de soufre tandis que les déplacements à l'intérieur et à l'extérieur du domaine se font en voiture de golf électrique. Par ailleurs, les vendanges sont faites à la main grâce à l'Association des Vendangeurs Arbanais ce qui donne toujours lieu à des moments conviviaux à la fin de l'été. Au départ le domaine comptait une petite parcelle dans les années 1880, ainsi que du chasselas (raisin blanc) pour la vente qui était expédié vers l'Angleterre. Des champs d'alliums (petites fleurs blanches) et de pommes de terre nouvelles venaient compléter l'exploitation. Aujourd'hui, les cépages et les méthodes ont évolué et les vins ont désormais une Appellation d'Origine Protégée. Malgré sa petite surface, le Domaine de la Presqu'île de Giens propose du blanc, du rosé, du rouge ainsi qu'un Magnum de rouge vieilli en fût de chêne et même du muscat ! La production annuelle est d'environ 10 000 bouteilles. Vous aurez le choix pour vos emplettes sur place !

Île de Porquerolles ★★★★

A quelques encablures de la côte, la plus grande des îles d'Hyères avec ses 7 km de long et ses 2,5 km de large du nord au sud – 1 250 hectares –, véritable petit paradis local, est toujours aussi attractive. Il vaut mieux toutefois venir hors période estivale pour en apprécier toute sa beauté. La côte nord est la plus accueillante, avec de nombreuses plages de sable que bordent des pinèdes et garrigues plantées de genêts, bruyères, myrtes, arbousiers. La côte sud, quant à elle, est plus abrupte, plus découpée ; l'intérieur, enfin, est peu habité.

Dans l'Antiquité, l'île faisait partie d'un archipel cité dans la mythologie grecque – les Stoechades –, et Ulysse aurait même terminé ses jours sur l'île de Porquerolles – du moins si l'on en croit la légende. Quelques siècles plus tard, les moines de Lérins s'installent dans un habitat fortifié sur les hauteurs – V^e^ siècle –, puis l'île n'échappera pas aux Sarrasins, aux barbares et aux pirates, à l'image du reste de la Provence côtière – VIII^e^-IX^e^ siècles. Mais Porquerolles n'a pas encore fait le plein de ses malheurs. Les troupes de Charles Quint ravagent l'île en 1535. Au XVII^e^ siècle, Richelieu lance un programme de fortifications et de construction de forts sur l'île, ce qui ne l'empêche pas d'être pillée par les Anglais et les Hollandais. En 1810, Napoléon renforce les garnisons de Porquerolles. Des soldats rentrant des guerres coloniales, profitant du climat particulier, viennent s'y soigner. A la fin du XIX^e^ siècle, un nouveau fléau ravage l'île : le feu. Un incendie non contenu ravage plus de la moitié de sa superficie.

Au début du XX^e^ siècle, en 1905, la Compagnie foncière prend possession de l'île en vue de la transformer en exploitation agricole, mais moins de dix ans plus tard celle-ci fait faillite et l'adjudication de l'île s'effectue au profit de François-Joseph Fournier qui, ayant fait fortune en découvrant l'un des plus gros filons d'or du Mexique, l'achète pour un million de francs et l'offre à son épouse comme cadeau de mariage !

Commence alors sur l'île l'ère Fournier. Tous les habitants sont employés pour la production viticole – importante avec 12 000 hl par an –, maraîchère ou fruitière – avec des productions d'agrumes, pamplemousses, mandarines… –, ou encore comme artisans ou domestiques au service de la maison Fournier.
L'île pratique une sorte de vie communautaire et fonctionne en autarcie. Une petite usine électrique alimente la ferme et les rues du village. Une coopérative fournit aux habitants vivres et vêtements aux tarifs les plus bas. Cet âge d'or prend fin avec la mort de François-Joseph Fournier en 1935 et le début de la guerre en 1939. Trois ans plus tard l'île subit l'occupation italienne, puis allemande l'année suivante. Elle est libérée le 22 août 1944 par les tirailleurs sénégalais. En 1971, l'Etat français rachète une grande partie de l'île, la mettant ainsi à l'abri du bétonnage intempestif et le remet en dotation au parc national de Port-Cros qui en assure la gestion. Depuis 1979, le Conservatoire botanique de Porquerolles sauvegarde la flore méditerranéenne et, grâce à l'isolement sanitaire de l'île, il conserve des collections de ressources génétiques fruitières à l'abri des agents pathogènes qui ravagent les arbres fruitiers.
Aujourd'hui, le village de Porquerolles est presque un hameau, comprenant quelques hôtels et restaurants, quelques maisons de pêcheurs autour de la place d'Armes, et un tout petit port de plaisance. Particulièrement animée en été, elle offre dès le mois de mai un joli programme de festivités.

En 2019, retenez d'ores et déjà la semaine de Porquerolles du 9 au 13 mai, le Challenge Serge Feuillate Yacht club de France le 8 juin, la Porquerolle's Cup le 19 juin, le festival Porquerolles Classique du 13 au 16 juin, ainsi que les festivals Jazz du 6 au 10 juillet, et la régate au Clair de Lune le 14 septembre.

Pour connaître l'île dans ses moindres recoins, pensez aussi à vous procurer le Carnet de Voyage Petit Futé Porquerolles !

OFFICE DE TOURISME DE HYÈRES – BUREAU D'INFORMATION DE PORQUEROLLES
Carré du Port
✆ 04 94 58 33 76
Voir page 16.

Points d'intérêt

FONDATION CARMIGNAC
✆ 04 89 29 19 73
www.fondationcarmignac.com
Fermé du 5 novembre au 1er juin. Basse saison : ouvert de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 20h. Fermeture à 19h en septembre. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 15 €. Enfant (de 12 à 26 ans) : 5 €.
Une superbe musée d'Art contemporain inauguré en 2018. Propriété de la Fondation Carmignac, le musée s'organise en deux espaces : un mas provençal sur 2000 m² et un jardin de 15 hectares. A travers ces deux espaces, les visiteurs découvrent des œuvres d'art contemporain de la collection Carmignac, des expositions temporaires, un jardin de sculptures et une programmation culturelle. A noter : il faut se déchausser dans le mas pour faire la visite qui se fait donc pieds nus pour être mieux en accord avec les éléments. Assez étonnant mais très agréable au final. La muséographie est exceptionnelle et véritablement réussie. Coup de cœur pour ce nouveau musée située au milieu d'un parc national exceptionnel !

LA CALANQUE DE L'OUSTAOU DE DIOU
Ouvert toute l'année. Nécessite 30 minutes de marche ou 10 minutes de vélo depuis le village.
Avec son agréable cadre sauvage et préservé niché entre deux falaises, cette calanque invite à la baignade… Mais attention aux nombreux oursins qui peuplent les eaux de cette crique ! Anse plutôt étroite, nous vous conseillons d'y arriver tôt le matin pour espérer y étendre votre serviette. Si l'endroit est déjà plein, vous pourrez toujours trouver une place au soleil du côté des quelques rochers plats alentour. Oustaou de Diou signifie la maison de Dieu et témoigne de l'existence passée de l'ancienne chapelle qui se dressait ici.

LE FORT SAINTE-AGATHE
Chemin de Notre-Dame
✆ 04 94 58 07 24
Ouvert de mi-juin à mi-septembre et durant certains week-ends prolongés du mois de mai. Visites guidées uniquement. Départ à 10h, 14h et 16h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Enfant : 2 €. Possibilité de visite combinée avec le Moulin du Bonheur.
Erigé au XVI[e] siècle sous François I[er] sur le site de l'ancien château, le fort se situe à un emplacement stratégique. Dominant le port, et offrant une vue à 360 °C sur l'île et la rade d'Hyères, il joua un rôle défensif pendant des siècles : son but était de protéger les côtes des attaques ennemies. En 1991, il est affecté au Parc national de Port-Cros. Depuis, il accueille régulièrement des expositions temporaires ainsi que le festival de jazz chaque mois de juillet. Son fond permanent est constitué quant à lui d'un ensemble d'objets relatifs au patrimoine terrestre et sous-marin des îles d'Hyères.

LA MAISON DU PARC & LE JARDIN EMMANUEL LOPEZ
✆ 04 94 58 07 24
www.portcrosparcnational.fr
Ouvert 7j/7 de mi-mars à mi-novembre. En mars, et de la mi-octobre à la mi-novembre, ouvert de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. D'avril à début juillet et de la mi-septembre à la fin octobre ouvert de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. En juillet et jusqu'à la mi-septembre de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Comptez environ 30 minutes de visite. Gratuit.
Pôle d'accueil et point de renseignements du Parc national de Port-Cros sur Porquerolles, la maison du Parc est attenante au Jardin Emmanuel Lopez. Véritable invitation au voyage et à la flânerie, on découvre dans ce havre de paix de 1 hectare des essences méditerranéennes variées : yuccas, lauriers,

glycines, palmier nain, lavandes, palmier des Canaries, palmier abricot, oliviers, jasmins et cactées diverses… Des espèces venues d'Afrique du Sud, d'Australie, d'Asie du Sud-Est, de Floride et d'Amérique du Sud complètent le tableau, parfaitement intégrées au climat et à l'environnement propice de cet univers poétique. Géré par le Parc National de Port-Cros, cet endroit constitue un moment de détente, loin de l'agitation des foules et de la chaleur. Asseyez-vous un banc public et appréciez l'instant.

LE PHARE

Fermé au public. Visible uniquement depuis l'extérieur.
Situé sur la pointe sud de Porquerolles, ce phare a été bâti au début des années 1830. Avec une hauteur de presque 21 m mètres et une élévation de 84 mètres au-dessus de la mer, il offre depuis son esplanade une vue extraordinaire sur les collines du Langoustier, le fort Sainte-Agathe et les falaises du sud. Par beau temps, on distingue même le Massif des Maures et la rade d'Hyères sur le continent. Le phare de Porquerolles faillit être détruit durant la Seconde Guerre mondiale : s'il tient encore debout, c'est grâce à la ténacité de son gardien de l'époque, Joseph Pellegrino, qui reçut d'ailleurs la Légion d'Honneur pour cet acte courageux. Son feu a une portée de 54 kilomètres (29 miles) ce qui en fait l'un les phares les plus puissants d'Europe.

PLAGE DE LA COURTADE

Ouvert toute l'année. Située à environ 800 m du village. Nécessite environ 10 minutes de marche depuis le village ou 5 minutes de vélo.
Non loin du Port de Porquerolles, cette plage de sable fin est la plus accessible de l'île et donc la plus fréquentée. Sur environ 1 kilomètre, elle est bordée par une forêt de pins et d'eucalyptus qui laissent flotter dans l'air de douces effluves.

Le couvert

RESTAURANT LA PLAGE D'ARGENT

Chemin du Langoustier
✆ 04 94 58 32 48
www.plage-dargent.com
laplage.porquerolles@orange.fr
Ouvert de début avril à fin septembre tous les jours à midi selon conditions météo. Snacking possible toute la journée. Réservation recommandée. Plat : 20-25 €. Poisson au poids. Terrasse.
Il faut parcourir près de 1,4 kilomètre à l'ouest du village pour rejoindre cette agréable table ouverte au public depuis 1957. Sur la belle terrasse en bois qui surplombe une plage de sable blanc paradisiaque, le dépaysement est total, aussi bien par le décor que par les assiettes : mozzarella di bufala, duo de tomates, assiettes à partager avec des spécialités locales comme l'anchoïade, etc. C'est un peu cher, mais le site est sublime donc on ferme les yeux. Pour digérer, allongez-vous ensuite sur un transat à l'ombre d'un arbre et profitez de la vue grandiose sur les eaux turquoise de la Méditerranée tout en sirotant un cocktail. D'autres préféreront peut-être prendre l'apéro dans l'espace *lounge*, les pieds dans l'eau...

Le gîte

LE MAS DU LANGOUSTIER****

✆ 04 94 58 34 83
www.langoustier.com
info@langoustier.com
Fermé d´octobre à avril. Ouvert de fin avril à début octobre. 49 chambres. Tarifs en demi-pension. Lit supplémentaire : 25 € (bébé). Chambre à partir de 155 €. Tarifs variables selon la durée du séjour et la saison. Taxe de séjour : 2,09 € par personne et par nuit. Possibilité de demi-pension. Aucune chambre ne possède une vue mer. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (l'Olivier fermé le lundi et le mardi, sauf juillet et août, et lundi de Pentecôte. Déjeuner à partir de 62 €. Menu Découverte 145 €. Menu Chant des Cigales 98 €. Menu à l'ombre de l'olivier 77 €. Également sur place, restaurant La Pinède). Tv satellite. Spa fermé les lundis et mardis. Héliport.
Cet hôtel de charme niché au milieu d'une pinède à l'extrémité ouest de l'île offre des prestations de luxe et a été récemment joliment rénové. Adresse d'exception, les chambres affichent une décoration provençale classique, raffinée et élégante. Grandes et lumineuses, elles disposent de tout le confort nécessaire à un agréable séjour.

Loisirs

LE CYCLE PORQUEROLLAIS

1, rue de la Ferme
✆ 04 94 58 30 32
https://velo-porquerolles.fr
contact@velo-porquerolles.fr
Label Qualité Tourisme. Du 1er avril au 31 octobre, ouvert à partir de 9h ; fermeture 45 minutes avant le dernier départ bateau de la journée. Le reste de l'année ouvert de 9h15 à 12h45 et de 14h30 ; fermeture 45 minutes avant le dernier départ bateau de la journée. Fermé entre le 25 décembre et le 1er janvier. Possibilité de réserver via le site Internet. A partir de 15 € la journée adulte et 12 € enfant. Caution demandée. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Location la journée dès 13 €, 1/2 journée dès 11 €.
Fort d'une expérience de plus de 30 ans, Le Cycle Porquerollais ravira toute la famille : les parents apprécieront la possibilité de louer des porte-bébés ainsi que des carrioles pour une découverte de l'île en toute sérénité, les inséparables choisiront peut-être un tandem, les sportifs opteront pour un VTT dernier cri des marques Cannondale et Spécialized tandis que les dames auront quant à elles des vélos spécialement adaptés (selle, hauteur…). La location comprend un antivol, une pompe, une trousse de réparation et un sandow (câble élastique). Possibilité également de prêt de tendeur et d'un sac à dos dans la mesure des disponibilités. Une adresse efficace, une équipe affable et des clients judicieusement conseillés. Que demander de plus ?

Île de Port-Cros ★★★★

■ **LE SENTIER SOUS-MARIN** ★★
Plage de La Palud
✆ 04 94 01 40 70
De juin à début-octobre. Comptez 30 à 40 mn de randonnée palmée. Accès libre. Plaquette immergeable disponible à la Maison du Parc (5 €).
Parcours sous-marin balisé, réservé exclusivement à la baignade, entre l'îlot du Rascas et la plage de la Palud, son point de départ. Il suffit de disposer de palmes, d'un masque et d'un tuba pour le parcourir. Des bouées, immergées à quelques mètres de profondeur, balisent l'itinéraire et signalent les principaux points d'observation de la faune – plus de soixante-dix espèces – et des herbiers de posidonie. La Maison du parc vend sur place des guides plastifiés que l'on s'attache au poignet. Ce parcours qui permet de découvrir et d'observer une grande variété d'espèces marines est de toute beauté.

■ **SUN BISTRO**
✆ 04 94 05 90 16
www.sun-portcros.com
sun-exploitation@wanadoo.fr
♿
Ouvert tous les jours midi et soir de Pâques à la Toussaint. Repas plongeur : 25 €. Plat : 17-25 €. Pizzas : 12-17,50 €. Menu enfant : 14,50 €. Sandwichs et paninis entre 3,50 et 5,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Face au port, ce bistrot est toujours animé par les pêcheurs et les plongeurs qui viennent y raconter leurs dernières aventures dans la salle, la mezzanine ou sur la terrasse ombragée par les palmiers. Stéphane Anger, natif de l'île, n'est autre que le petit-neveu de Marcel Henry, ancien propriétaire de Port-Cros avant que l'île ne soit cédée à l'Etat. Epaulé de sa fille Roxane et de Doudou, votre serveur haut en couleur, il propose une carte variée avec poissons grillés à peine sortis de l'eau, salades composées, cuisine du monde (assiette thaï, tataki de thon...) et pizzas, à consommer sur place ou à emporter. Parfait pour se restaurer à toute heure.

■ **HOSTELLERIE PROVENÇALE**
Sur le port ✆ 04 94 05 90 43
www.hostellerie-provencale.com
hostellerieprovencale83@gmail.com
Hôtel ouvert de mi-avril à fin-octobre. 6 chambres. Basse saison : chambre double de 145 € à 175 €. Haute saison : chambre double de 175 € à 225 €. Lit supplémentaire : 15 € (à 45 €).
L'établissement, fondé en 1921, est tenu par la même famille depuis trois générations. Aujourd'hui c'est Régine et Philippe Anger qui vous accueillent. Toutes les chambres sont climatisées et certaines, les supérieures, se targuent même de terrasses privatives avec vue sur la Grande Bleue. L'ensemble est complété par une vaste piscine (accessible de mi-juin à mi-septembre). Au restaurant, cuisine provençale traditionnelle et de nombreuses spécialités marines, poissons frais de l'île, langouste à la plancha, parillada et le fameux méli-mélo de fritures… Sur place également, un bar à cocktails aux couleurs Caraïbes, pour déguster rhums arrangés, mojitos, caïpirinha et autres bons cocktails de la carte.

LA LONDE-LES-MAURES ★★

Au cœur du littoral varois, la commune de La Londe-les-Maures s'étire sur 7 800 hectares, et est recouverte au deux tiers de vignobles et de forêts. Ce village a la particularité d'offrir une grande diversité de paysages, avec un bord de mer préservé et encore sauvage, des plages de sable et une vue imprenable sur les îles de Porquerolles et de Port-Cros, un vignoble à perte de vue, et le massif des Maures où faune et flore coulent des jours paisibles.

■ **OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL**
60, boulevard du Front-de-Mer
Port Miramar
✆ 04 94 01 53 10
www.ot-lalondelesmaures.fr
accueil@ot-lalondelesmaures.fr
Haute saison : ouvert tous les jours. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi, et le samedi après-midi en période de vacances scolaires. Horaires variables selon la saison : se renseigner.
L'office vous conseille de façon personnalisée pour l'organisation de vos visites et de votre séjour, et vous renseigne sur les disponibilités des hébergements, et sur les activités de loisirs de la destination et alentour. Demandez la brochure « Amusez-vous ! » : des prestations clés en main à des prix malins sur les activités de loisirs et de découverte (formule bateau + vélo à Porquerolles, zoos, parcs aquatiques, visites, etc.).

Autre adresse : Bureau d'information touristique du centre-ville : Avenue Albert Roux – ouvert toute l'année.

Points d'intérêt

■ **JARDIN ZOOLOGIQUE TROPICAL** ★
583, route de Saint-Honoré
✆ 04 94 35 02 15
www.zootropical.com
info@zootropical.com
Rond-point sortie Saint-Honoré-Jardin Zoologique
Ouvert toute l'année. De février à mai et en octobre, ouvert tous les jours de 14h à 18h. De juin à septembre, ouvert tous les jours de 10h à 19h. Hors saison, ouvert les week-ends, jours fériés et vacances scolaires de 14h à 17h. Fermé les jours de grands froids et de fortes pluies. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 11 €. Enfant (de 2 à 12 ans) : 7 €. Pour les scolaires, voyagistes et centres hospitaliers. Les chiens ne sont pas admis dans le parc. American Express, Chèque Vacances.
Depuis 1989, une collection exceptionnelle d'animaux est présentée dans un parc paysager de 6 hectares classé «Jardin remarquable» par le ministère de la Culture. On y

rencontre 300 oiseaux et mammifères de 60 espèces différentes (lémuriens, singes-écureuils, aras, calaos...), originaires de tous les continents, au sein d'un jardin botanique luxuriant. Membre de l'association française des parcs zoologiques, le Jardin zoologique tropical contribue à la conservation et à la reproduction d'espèces en voie d'extinction au travers de programmes internationaux d'élevage. Plusieurs animations par jour sur le site, horaires adaptés à la saison et à l'espèce, nourrissage et explications du soigneur animalier (migration, reproduction etc.).

Le couvert

L'HEMINGWAY
Plage de l'Argentière
✆ 06 32 50 02 57
www.lhemingway.com
contact@lhemingway.com
Ouvert d'avril à fin octobre. Ouvert tous les jours de 10h à 1h. Se renseigner pour les jours de fermeture en avril, mai et octobre. Réservation impérative. Menu découverte : 45 €. Entrée : 14-22 €. Plat : 18-34 €. Dessert : 9-12 €. Menu enfant : 17 €. Cocktails : 9-13 €. Plage privative, transat : 19 €/jour ; tétière : 14 €/jour. Chèques non acceptés. Terrasse.
L'Hemingway, comme un mirage sur la délicieuse plage de l'Argentière, face à la baie des îles d'or. Une fois n'est pas coutume, ici nous parlons bel et bien d'un restaurant sur la plage et non d'un restaurant de plage. En période estivale ou hors saison, les nombreux atouts de l'Hemingway sauront émerveiller les amoureux de décoration cossue, de cuisine savoureuse, de service attentionné et de panorama dépaysant. Le décor de style indo-mauricien allie bois tressé, bambou, teck, kubu et bois bateau recyclé. Chacune des pièces du mobilier et de la décoration ont été minutieusement sélectionnées, parfois chinées à l'autre bout du monde. Les larges tables et fauteuils créent une intimité toute naturelle, pour une expérience culinaire des plus agréables. En guise de première escale, laissez-vous tenter par l'un des audacieux cocktails de la carte à déguster confortablement installé dans des salons intérieur et extérieur. Des moments intenses de partage à associer à une carte de savoureux tapas. Dans l'assiette, la cuisine World Food d'influence asiatique donne toute sa place aux produits frais de l'entrée au dessert. Les méthodes de cuisson sont multiples, les associations d'épices raffinées. La carte combine modernité et tradition, avec la revisite de certains musts internationaux (salade césar, filet de bœuf, île flottante...). Quelques plats signatures illustrent l'identité culinaire du restaurant à l'image de la salade Shanghai ou le thon mi-cuit au curry Madras. Pour la détente enfin, et pour prolonger ce moment finalement d'exception, l'Hemingway jouit d'une très belle plage privative avec un rapport qualité-prix remarquable.

RESTAURANT CÉDRIC GOLA
22, avenue Georges-Clemenceau
✆ 04 94 66 97 93
www.restaurant-cedric-gola.com
cedric.gola@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Fermé de mi-novembre à fin-décembre. Ouvert du mardi au dimanche soir et le dimanche midi hors saison. Ouvert du lundi au vendredi midi pour vos repas à partir de 10 personnes (sauf mercredi midi). Réservation recommandée. Menus de 34 € à 43 €. Menu autour de la truffe : 78 € en hiver, 68 € en été. Accueil des groupes.
C'est sur l'avenue Clémenceau, artère principale la commune (récemment rénovée), que le chef Cédric Gola propose sa cuisine gastronomique de saison, avec, entre autre, une proposition « autour de la truffe » qui vaut le détour. Dans la salle à la décoration bourgeoise, les plats élégants et goûteux se succèdent, truffés ou non : tatin de foie gras poêlé, velouté de homard aux truffes, brie de Meaux en papillon de truffes, sphère choco, mousse de fraises du Pays et sorbet à la violette, fondant au chocolat et lamelles de truffes, crème fouettée aux truffes... Une adresse de prestige que nous vous conseillons hors saison estivale.

Le gîte

VILLA MERCEDES
185, chemin de la Garenne
✆ 04 94 71 19 12
www.villa-mercedes.com
villamercedes83@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 110 € à 205 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé (gratuit). CB non acceptée. Animaux non autorisés. Wifi gratuit.
A 300 m des plages de sable fin, l'Estagnol, le Pellegrin et Cabasson, au pied du fort de Brégançon et face aux îles d'Or, dans un parc arboré et calme d'un hectare, au cœur des vignes, vos hôtes, attentifs à vos moindres désirs, vous proposent des chambres toutes différentes au décor toujours raffiné. Pour reprendre le temps de vivre, les petits déjeuners gourmands se composent de produits de pays et de confitures maison. Depuis 2015, une superbe piscine miroir complète ce lieu idyllique.

© sudthmed - Shutterstock.com

La Londe-les-Maures.

Loisirs

GOLF DE VALCROS
Avenue Vallée-Heureuse ✆ 04 94 66 81 02
golfdevalcros@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Restauration. Boutique.
C'est l'un des points d'intérêt majeurs pour tous les golfeurs du coin : ce parcours de 18 trous sur 5 270 mètres par 70, exposé sud-est, abrité du vent et longeant une rivière, est très caractéristique. Dans un environnement de toute beauté, il exige technique et précision.

Emplettes

CHÂTEAU DES BORMETTES
17, de Borrel-à-Brégençon ✆ 04 94 66 81 35
contact@chateaudesbormettes.com
De juin à septembre, ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h (tous les jours en juillet-août). D'octobre à mai, ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 18h. Visite des chais sur rendez-vous.
Face à la Méditerranée, au sein d'un environnement préservé de quelque 140 hectares de maquis et de forêt – un chêne liège millénaire trône d'ailleurs sur la propriété –, la situation du Château des Bormettes est tout simplement grandiose. Les archives attestent de la présence d'un vignoble ici-même dès le XIV^{ème} siècle, qui aurait connu un essor considérable en 1588, quand les moines de la Chartreuse de la Verne en ont fait leur fer de lance dans la région. Propriété familiale depuis le début du XX^{ème}, le vignoble s'étend aujourd'hui sur 70 hectares, et est dirigé d'une main de maître par Fabrice Faré. Les six cuvées proposées en blanc, rouge et rosé, sont toutes classés en AOP Côtes de Provence – Côtes de Provence La Londe pour la cuvée « Instinct Parcellaire » rosé.

CHÂTEAU DU CARRUBIER
1590, route du Carrubier
✆ 04 94 66 82 82
contact@carroubier.fr
Du 1er avril au 30 septembre, ouvert du lundi au samedi de 14h30 à 18h30. Du 1er octobre au 31 mars, ouvert de 14h30 à 17h. Fermé dimanche et jours fériés.
Propriété familiale depuis 1974, le Château du Carroubier s'étend sur 88 hectares dont 25 hectares de vignes, plantées au creux des collines des Maures et à proximité de la mer. Ici, la tradition côtoie la modernité, et les savoir-faire d'antan perdurent. Les vendanges notamment, sont encore faites manuellement, et les raisins sont triés puis égrappés avant d'être mis en cuve. Les vins produits dans les trois couleurs sont intégralement classés en AOP Côtes de Provence, et se voient régulièrement attribuer médailles et récompenses. En 2018, le rosé Ingénue 2017 et le rouge 2016 remportent chacun une médaille d'or au Concours général agricole de Paris, le rouge remporte aussi une médaille d'argent à la foire de Brignoles 2017.

CHÂTEAU PAS DU CERF
Camp Long, Route de Collobrières
RD88 ✆ 04 94 00 48 80
www.pasducerf.com – info@pasducerf.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h. Ouvert toute l'année. Parking. Label Tourisme & Handicap.
Les vignes de la famille Gualtieri, d'une grande diversité de cépages, s'étendent sur 80 hectares de coteaux orientés plein sud, au cœur du massif des Maures. De nombreuses médailles, pour différentes cuvées dans les trois couleurs, sont glanées régulièrement au concours général agricole de Paris, au concours de Saint-Tropez, au concours de Brignoles, au concours des Vignerons indépendants et au concours des grands vins de France. De plus en plus, le château se tourne vers l'œnotourisme : visites de chai, journées portes ouvertes et sentier de randonnée balisé ont fait leur apparition au domaine.Le lieu est superbe pour l'organisation de mariages et de séminaires, plusieurs salles de réception sont d'ailleurs prévues à cet effet.

DOMAINE DU JASSON
680, RD 88
✆ 04 94 66 90 26
www.domaine-du-jasson.com
contact@domaine-du-jasson.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.
L'une des plus grandes oliveraies du Var, avec 4 000 arbres et 19 hectares en production. Elaborées dans le strict respect de la tradition à partir de 5 variétés – Aglandau, Bouteillan, Cayon, Picholine et Grossanne des Baux – voilà des huiles caractère au fruité vert et au goût prononcé, développant des arômes d'artichaut, de pomme, d'amande, teinté d'une légère amertume, laissant en bouche un parfum long et accentué. Outre sa vaste oliveraie, le domaine se targue d'une serre d'agrumes de quelque 5 000 m^2, où poussent citrons jaunes, mandarines, kumquats, combavas (vendus à Rungis au mois d'août), limes tahitiens, pomelos Star Rubis à la chair violette (un fruit hybride entre le pamplemousse et la mandarine), et autres originales mains de Bouddha (un fruit étonnant prisé par la haute cuisine). Et de cet audacieux mélange entre olives et agrumes frais, est née la marque « Agrulives », déposée par le domaine : un véritable délice que les chefs s'arrachent déjà. Prochaine nouveauté à venir : sans doute le citron caviar, après 6 à 8 années de maturation.

DOMAINES OTT – LE CLOS MIREILLE
Route du Fort-de-Brégançon
✆ 04 94 01 53 55
www.domaines-ott.com
closmireille@domaines-ott.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h. Disponibilité pour les groupes privés. Parking. Accueil multi-langues. Dégustation. Visite du domaine et découverte des crus des Domaines Ott.*
Acquis en 1936, Le Clos Mireille est la propriété des Domaines Ott* la plus exposée aux influences maritimes. Une situation géographique face à la mer, à proximité du fort de Brégançon, propice à la naissance de vins subtils et singuliers. Le « Blanc de Blancs » rivalise avec

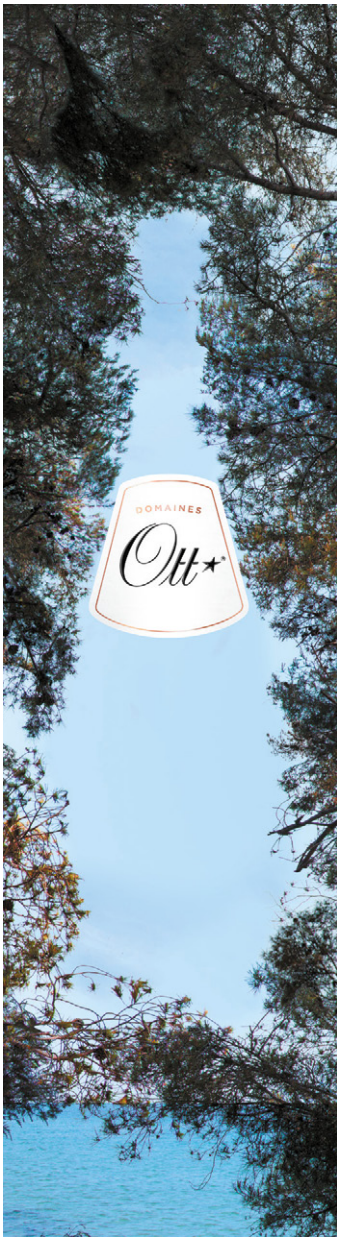
les meilleures cuvées internationales, porté par l'équilibre entre les cépages Sémillon et Rolle. Le rosé 2018 étonnera par sa fraîcheur et son équilibre. Sur place, vous aurez le loisir de découvrir les vins des deux autres propriétés des Domaines Ott* : le Château de Selle à Taradeau (AOC Côtes de Provence) et le Château Romassan au Castellet (AOC Bandol). Venez également découvrir l'histoire de la bouteille iconique des Domaines Ott* dans un mini-musée dédié.

Dans les environs

Cuers

LE VERGER DES KOUROS
768, route de Solliès-Pont
✆ 04 94 28 50 17
www.levergerdeskouros.fr
levergerdeskouros@orange.fr
Maître Restaurateur. Fermeture aux vacances scolaires : Toussaint et Hiver. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 20h à 22h30 ; le mardi midi. Haute saison : du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi soir. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 46 €. Menu enfant : 12 € (à 15 €). Formule du midi : 20 € (plat-dessert). Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Parking.
Qu'importe le temps qui passe, le Verger des Kouros a encore en 2019 les faveurs du Petit Futé. Les trois frères, d'origine Grec (Alain et Serge en cuisine, Gérard en salle) conçoivent depuis plus de 20 ans une cuisine qui respecte le terroir, les saisons et le client. Des menus renouvelés quasi quotidiennement, une maitrise des cuissons et des accompagnements, de la créativité, le tout rehaussé par un service souriant d'une belle rigueur. Dès le menu «du jour», on se laisse paisiblement guider par les choix du chef avec un entrée-plat-dessert à 25 €. Cromesquis à la fourme d'Ambert, radis, endive et vinaigrette à la carotte pour se mettre en condition. Le pavé de merlu, petite touche d'anis vert, purée de panais et champignons assoit le style de la maison. On atterrit en douceur avec le dressage rectiligne de la tarte au citron revisitée. La fratrie tient également L'Hôtellerie Kouros, tout près, un hôtel de 14 chambres, avec salle de séminaire et son restaurant « Le Bistrot K ».

L'HÔTELLERIE KOUROS
ZAC Les Défens
Impasse des Roitelets
✆ 04 94 66 69 25
www.hotelleriekouros.fr
levergerdeskouros@orange.fr
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Haute saison : chambre double de 85 € à 110 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Lit bébé offert. Restaurant « Le Bistrot K ». Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 20h à 22h30 ; le dimanche midi. Menu unique à 36 €. Menu enfant : 12 € (à 15 €). Formule du midi : 20 € (suggestion du jour : 18 €). American Express, Diners Club. Label Tourisme & Handicap.



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

Les frères Kouros, en plus de leur restaurant gastronomique situé à quelques encablures, tiennent un hôtel à l'architecture contemporaine et aux larges baies vitrées qui s'ouvrent sur le village de Pierrefeu et le massif des Maures. Erigée sur 2 ha d'oliviers bicentenaires, à quelques minutes du village, cette demeure vous propose quelques chambres de charme climatisées, joliment décorées dans des styles tous différents, avec douches à l'italienne, jardins ou terrasses individuelles. Pour déjeuner et dîner, le Bistrot K vous déroule une carte alléchante renouvelée au moins une fois par mois au rythme des saisons : ravioles de cèpes, bouillon de cèpes et vieux parmesan par exemple ; pressée de figues et aubergines au basilic thaï ; ou encore échine de cochon noir de Bigorre grillée... Pour varier les plaisirs, direction le verger des Kouros, à 5 minutes de là.

Pierrefeu

LES SANTONS DU CHÂTEAU DE L'AUMERADE
route de Puget-Ville
✆ 04 94 28 20 31

Ouvert toute l'année. Hiver > lundi au vendredi : 8h30-12h30 / 13h30-17h30 et samedi sans interruption 9h30-17h30. Printemps et Automne > lundi au vendredi : 8h30-12h30 / 14h00-18h00 et samedi sans interruption 9h30-18h00. Eté > lundi au vendredi : 8h30-12h30 / 14h00-19h00 et samedi sans interruption 9h30-19h00. Gratuit. Boutique.

Une exposition qui fait la fierté de la famille Fabre-Grimaldi ! Installée dans une salle jouxtant la grande boutique du Château de L'Aumerade, cette sublime collection privée regroupe plus de 1 800 santons, en provenance de France, d'Europe et d'ailleurs, du 18e siècle à nos jours. Voilà quelque chose de tout simplement unique dans le département du Var. Entièrement gratuite, la visite vous plongera notamment dans l'histoire et la tradition des crèches provençales, pilier de la culture régionale. Vous pourrez aussi admirer des pièces en bois, en verre, en plâtre... Remarquable à tout point de vue !

CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE
RD 12
Route de Puget-Ville
✆ 04 94 28 20 31
https://www.winetourbooking.com
boutique@aumerade.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 9h30 à 17h30. Haute saison : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 9h30 à 19h. Parking. Visite de la cave sur rendez vous (fermé en septembre). Visite et dégustation à partir de 15 € par personne. Parking. Formule « Art de la Dégustation » Dégustation commentée de 4 vins crus classés et visite libre de l'exposition de santons 5 € par personne.

Fief de la famille Fabre depuis 6 générations, le Château de l'Aumérade est l'une des plus célèbres maisons de Provence. Son vignoble, situé sur le riche terroir de Pierrefeu du var, s'étend sur 330 hectares d'un seul tenant dont 80 hectares sont en Crus Classé.
La cuvée Marie-Christine rosé, véritable icône de la maison, vous est présentée dans un flacon unique et original imaginé par Charlotte Fabre en 1956 et modernisé en 2019 par son arrière petit fille Caroline Grimaldi Demey. La cuvée Sully Blanc de blancs est remarquable par ses notes fraîches de fruits exotiques, idéale sur un beau poisson en bord de mer.
Parcourez également, plus de 400 ans d'histoire en vous promenant sous les majestueux platanes de Sully, qui ombragent un parc remarquable. Une visite des jardins et des caves vous est proposée sur RDV. Dans la lumineuse boutique, vous découvrirez l'ensemble des Crus Classés ainsi qu'une belle sélection de produits d'épicerie fine 100% Provence.
Ne manquez pas enfin de visiter l'extraordinaire exposition de santons, vous découvrirez une collection unique de près de 2 000 santons du XVIII[e] siècle à nos jours, de santons provençaux et de crèches du monde entier. (Visite libre).
Le Château de l'Aumérade est également le cadre idéal pour l'organisation de réceptions, mariages et séminaires. Parmi les nouveautés, des excursions d'une heure en quad à travers les vignes (à partir de 16 ans) avec un prestataire spécialiste (contact@quad-var.fr – 06 73 96 83 40), ainsi qu'une formule Initiation à la dégustation et cours d'œnologie de 2h, idéale pour les comités d'entreprise.

LE CASTELLET ★★★

L'aspect typique de ce village a inspiré des cinéastes. Marcel Pagnol y tourna *La Femme du boulanger*, l'un des grands triomphes de Raimu. Les frères Lumière ont également séjourné dans la maison qui est occupée aujourd'hui par le restaurant Castel Lumière.

■ **ESPACE TOURISTIQUE**
GABRIEL TAMBON
2, rue de la Poste
✆ 04 94 32 79 13
www.ville-lecastellet.fr
tourisme@ville-lecastellet.fr
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30.
L'office de tourisme a déménagé fin 2017 dans le bâtiment de l'ancienne poste, rénové au cours de l'année. Sophie Roubin répondra à vos questions toute l'année, et vous proposera notamment un dépliant sur le circuit découverte et l'historique du village. Toute la documentation est gratuite.

Le couvert

■ **LA GOGUETTE**
1, impasse de l'homme de paille
✆ 04 94 90 71 96
Basse saison : ouvert du samedi au mardi le midi et le soir ; le vendredi soir. Haute saison : tous les jours le soir. Menus de 39 € à 65 €.
En plein cœur du village médiéval, ce restaurant aux 16 couverts et aux grandes baies vitrées a été créé en avril 2014 par un jeune couple aussi charmant que dynamique. Lui aux fourneaux, elle au service, ces deux là nous régalent d'une cuisine gastronomique mais sans chichis, dont les mets varient au fil des saisons. Foie gras de canard mi-cuit, coing et purée de datte en entrée par exemple ; poitrine de porc croustillante, wok de légumes, condiments citron et grenade en plat de résistance ; poire, crémeux et glace chocolat noir, grué de cacao : composez votre repas au gré de votre appétit en suivant l'un des trois menus-carte. Pour les plus gros gourmands – et les plus fins gourmets –, le menu dégustation permettra de goûter à tous les plats de la carte.

■ **LE PIED DE NEZ**
8, rue montée Saint-Eloi
✆ 04 94 29 72 26
www.lepieddenez.com
lepieddenez@gmail.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au dimanche de 12h à 14h. Haute saison : du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; du mardi au dimanche de 19h à 21h30. Pensez à réserver c'est souvent archi-complet ! Menu unique à 35 €. Carte : 38 € environ. Menu enfant : 6 €. Terrasse. Vue panoramique.
Coup de cœur au Castellet ! Benjamin Lagorce, natif du Castellet, a réussi à faire de cette petite adresse du vieux village une grande référence de la cuisine provençale. Les plats sont surprenants d'ingéniosité, sans chichi et élaborés avec de bons produits – la carte peut d'ailleurs changer pendant le service en fonction de la découpe de la viande et du poisson ! Car quand les veaux et cochons sont reçus entiers, les poissons eux, proviennent directement du pêcheur. Parmi les spécialités de la maison, l'andouillette de Caillan cuite au feu de bois tirée a la ficelle, l'entrecôte de Salers bien maturée coupée devant vos yeux, le rouget de pays et le veau tigre de Jacques Abbatucci (éleveur corse avant-gardiste du Golfe de Propriano), sont des grands classiques. Mais au-delà de la bonne cuisine, nous sommes aussi séduits par la philosophie de l'établissement, qui met du cœur à l'ouvrage pour privilégier les circuits courts et favoriser le kilomètre zéro. Le restaurant a ainsi créé sa propre filière d'approvisionnement chez les petits producteurs du coin (les légumes sont coupés le matin et servis dans l'assiette dès le midi), l'équipe dispose de ses propres parcelles de cultures sur buttes où poussent des légumes sans traitements, tandis que côté mer, on donne priorité à la pêche locale et artisanale. Bref, « pas d'esbrouffe », une excellente adresse à tous points de vue !

■ **RESTAURANT CHRISTOPHE BACQUIÉ**
Hôtel & Spa du Castellet
✆ 04 94 98 29 69
www.hotelducastellet.net
restaurant@hotelducastellet.com
Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h30 ; le vendredi et le samedi le midi de 12h30 à 13h30. Menus de 135 € à 240 €.
Meilleur ouvrier de France en 2004, déjà doublement étoilé et détenteur du titre de meilleur espoir 2017 par la profession, Christophe Bacquié réalisait le 5 février 2018 l'un de ses plus grands rêves : il rejoignait le cercle très fermé des triples étoilés du guide Michelin. Présent à l'Hôtel & Spa du Castellet depuis 2009, qu'il tient d'une main de maître avec son épouse Alexandra Bacquié, le chef entame désormais une nouvelle page d'un chapitre qui s'annonce à la fois riche et exigeant pour maintenir le haut-niveau. Le restaurant se présente comme une formidable invitation à s'évader, avec une carte méditerranéenne alliant avec délicatesse et juste équilibre une cuisine simple et technique à la fois. Le menu « Au Fil des Années » offre tout d'abord avec une pointe de nostalgie une sélection des plats affectifs du chef, imaginés et conçus au fil du temps et de ses expériences. La « Promenade en Mer » invite quant à elle à une échappée iodée en 7 ou 8 escales, tandis que le menu « Au Fil des Saisons » met à l'honneur les produits et saveurs du moment, toujours sublimés par un talent maintes fois reconnu. Avant de passer au dessert, une cave à fromages inédite se dresse en véritable écrin de verre au cœur du restaurant : vous êtes invité à vous y rendre pour choisir directement le ou les fromages qui agrémenteront votre repas.

Le gîte

■ **HÔTEL & SPA DU CASTELLET*****
3001, route des Hauts-du-Camp
✆ 04 94 98 37 77
www.hotelducastellet.com
welcome@hotelducastellet.com
Relais & Châteaux. Accueil 24h/24. Chambre double de 210 € à 630 € ; studio / appartement de 550 € à 1 300 € ; suite de 435 € à 1 035 €. Demi-pension : 91 €. Petit déjeuner : 42 €. Lit supplémentaire : 60 €. Animaux non admis. Wifi gratuit. Restaurant gastronomique Christophe Bacquié (menu 175 €) et restaurant San Felice (menu 45 €). Canal +. Hammam. Terrain de pétanque. Parcours de santé. Parcours VTT.
Luxe, discrétion et élégance sont les maîtres mots de ce Relais & Châteaux aux allures très méditerranéennes. Bâti à proximité du circuit Paul-Ricard, en position dominante dans un parc de plusieurs hectares, il offre une vue imprenable sur le village du Castellet et sur la baie de Bandol. Orientées au sud, les 42 chambres, distribuées entre la bastide principale et les villas, disposent toutes d'une terrasse privative avec vue sur le parc ou la forêt de pins et sont équipées des toutes dernières installations high-tech. Pour la détente, direction par exemple le nouveau spa (ouvert à tous) et le golf 6 trous ; pour la gastronomie, découvrez le restaurant Christophe Bacquié, du nom de son chef triplement étoilé en 2018, par ailleurs meilleur ouvrier de France en 2004 et meilleur espoir 2017 par la profession. L'autre adresse gourmande de l'hôtel, le San Felice, vous permet de déjeuner ou dîner dans un cadre décontracté, avec vue sur le green du golf, la piscine et le vieux village du Castellet.

■ **GRAND PRIX HOTEL & RESTAURANT*****
3100, route des Hauts-du-Camp
DN8 ✆ 04 94 88 80 80
www.grandprixhotel.fr
welcome@grandprixhotel.fr
Fermé de décembre à mi-février. Accueil 24h/24. 117 chambres. Chambre double de 113 € à 170 €. Petit déjeuner buffet inclus. Parking inclus (extérieur fermé, gratuit). American Express, Chèque Vacances. Animaux non admis. Wifi gratuit. Restauration (tous les jours midi et soir 12h-14h et 19h30-21h30). Tv satellite. Hammam.
Un hôtel 3-étoiles au confort honorable, avec piscine extérieure, salle de jeux, bar, hammam, salle de sport et autres terrains de pétanque. Les 117 chambres de l'établissement sont adaptées aussi bien à la clientèle loisirs qu'à l'accueil de groupes et de séminaires. Evidemment, elles tombent aussi à point nommé pour les clients et spectateurs du circuit Paul Ricard ! Côté restauration, le Pitlane propose une carte variée et raffinée, et des options bienvenues telles que la formule Chrono au déjeuner ou que le brunch en saison. Une belle adresse.

MAS DU GALANTIN
✆ 04 94 48 94 40
www.mas-du-galantin.com
contact@mas-du-galantin.com
Ouvert toute l'année. Locations saisonnières à la semaine de 3 appartements (2 à 8 personnes) et d'une maisonette de charme (2 à 4 personnes). Tarifs des appartements : César de 890 à 1490 €, Marius de 785 à 1280€, Fanny de 690 à 1080 €. Panisse (maisonnette) de 470 à 785 €. Terrasses privées. Parking.
Posée sur une propriété de 3 000 m², au milieu du vignoble de Bandol, dans un environnement calme et préservé, ce mas provençal du XVI[e] siècle situé au pied du village médiéval du Castellet, à 6 km de Bandol et de ses plages, offre tous les ingrédients de la douceur de vivre. César, Marius et Fanny, tels ont été nommés les trois appartements confortablement équipés, avec terrasses privées sans vis-à-vis et entrées indépendantes. La maisonnette de charme quant à elle, dénommée Panisse, donne directement sur la grande piscine commune. Pagnol aurait certainement adoré.

Chambres d'hôtes

■ **LES QUATRE SAISONS**
370, montée des Oliviers
✆ 04 94 25 24 90
www.lesquatresaisons.org
reservation@lesquatresaisons.org
Ouvert toute l'année. 5 chambres (dont 1 suite). Suite de 130 € à 150 €. Basse saison : chambre double de 90 € à

120 €. Haute saison : chambre double de 110 € à 140 €. Petit déjeuner inclus. Parking (gratuit). Egalement 2 gîtes entre 550 et 750 € la semaine selon la saison. Forfait ménage obligatoire : 40 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Location de vélos électriques : 15 € la journée, 10 € la demi-journée.
Cette belle bâtisse en pierres surplombant la vallée, comportant 4 chambres et 1 suite dont certaines s'ouvrent sur des terrasses privatives, offre toute la quiétude souhaitée. Le petit déjeuner, varié et copieux, peut être dégusté au bord de la piscine en été ; un véritable régal pour se réveiller en douceur à la lueur des premiers rayons. Elise et Yann sont les heureux propriétaires de ce petit paradis, leur accueil est aux petits oignons.

Loisirs

■ XTREM PARK CIRCUIT PAUL RICARD
Circuit Paul-Ricard
✆ 04 94 98 28 70
www.circuitpaulricard.com
xtrempark@circuitpaulricard.com
Dans l'enceinte même du parc :
n'hésitez pas à franchir les grilles !
Ouvert du mercredi au dimanche et jours fériés de 10h à 18h (10h à 17h en hiver). Pendant les vacances scolaires, ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h (10h à 17h en hiver). Parking gratuit.. Simulateurs de pilotage Auto : 10€ la session de 7min Karting : 20€ les 10min.en session individuelle et de nombreuses autres formules Randonnée quad à partir de 50 €. Balade à Segway : 15 €. Visite du circuit classique : 20 €/pers. En Segway à partir de 40 €. En Nosmoke : 90 €. Sauts en chute libre : Quick Jump : 6 €. Free Jump : 11 €. Tyrolienne à partir de 16 €. Pack Aventure : 75 €. Parcours aventure junior : 9 €. Mini-quad : 10 €. Kids Club à partir de 15 €. Stage de Mini Moto EasyMonneret à partir de 50€. Stage de pilotage Auto de 7 à 18 ans avec Com 1 Grand à partir de 79€. Stage de pilotage Auto à partir de 15 ans et Baptemes à partir de 3 ans à partir de 49€.
Le Circuit Paul Ricard dispose dans son enceinte, d'un parc d'activités, baptisé Xtrem Park, pour les petits et les grands, seul ou en groupe, avec de multiples activités : simulateurs de pilotage, balades en quad, visites guidées du circuit, école mini moto, boutique du Circuit, un restaurant et un parc aventure avec des tyroliennes à couper le souffle entre circuit et mer, une tour de saut en chute libre, un mur d'escalade, un parcours juniors…

Emplettes

■ LES DÉLICES PROVENÇAUX – AMBIANCE ANIS
3, rue de l'Aube
✆ 04 94 05 43 84
ambianceanis@gmail.com
De janvier jusqu'aux début des vacances de février, ouvert uniquement le week-end de 10h30 à 19h ; mars à juin de 10h à 19h30 ; juillet et août de 9h30 à 21h00 minimum ; de septembre à fin décembre de 10h30 à 19h. Nocturne en été tous les jeudis jusqu'à 23h.
C'est une histoire de passion entre Agnès Salmon la gérante et créatrice de la boutique et les produits, qui a donné naissance à une véritable caverne d'Ali Baba au rhum, à l'absinthe et aux effluves d'anis. Une myriade de breuvages à découvrir et à déguster. Ici on prend le temps d'observer, d'écouter les conseils d'Agnès et les belles histoires qu'elle raconte autour de chaque produit qu'elle connaît par cœur. On trouve une quinzaine de boissons anisées sélectionnées pour leur processus de fabrication maîtrisé : le pastis Manguin d'Avignon subtilement rehaussé des saveurs de la colline et de la poire, le P'tit pastis bleu de Marseille infusé de réglisse et d'anis étoilé (il devient émeraude au contact de l'eau) ! Le *Petit Futé* a craqué pour l'anis Aqualanca sans réglisse, mélange d'anis étoilé, de cardamome et de menthe poivrée... à boire très frais. À tester l'expérience autour de l'absinthe, Agnès est une véritable spécialiste, à déguster en apéritif ou en digestif, les secrets de fabrication, les techniques de préparation et la dégustation de cette boisson diaboliquement divine valent le détour. On peut apporter sa propre bouteille et la faire remplir, autrement de très belles créations en verre sont vendues sur place avec un sertissage professionnel pour le transport. La boutique propose également des huiles d'olive raffinées, notamment la fruitée noire, des tapenades, des liqueurs artisanales, des confitures aux fruits, le fameux baba au rhum, les navettes au vrai beurre de chez Navarro, etc. Une adresse coup de cœur.

■ DOMAINE DE LA BÉGUDE
RD 2, Route des Garrigues
Le Camp-du-Castellet
✆ 04 42 08 92 34
www.domainedelabegude.fr
contact@domainedelabegude.fr
Caveau de dégustation ouvert du lundi au vendredi de 9h à 15h ou sur rendez-vous. Visite commentée de la propriété et dégustation (se renseigner). Parking.
Le plus haut et le plus au nord des domaines bandolais, face à la baie de La Ciotat, abrite une oliveraie et un vignoble très anciens, auxquels Soledad et Guillaume Tari, ont redonné une nouvelle jeunesse. La cave, équipée d'un matériel de dernière génération, produit deux vins rouges construits pour de longues gardes, deux vins rosés aux caractères affirmés et un vin blanc, ainsi qu'une huile d'olive vierge extra. Monsieur Tari préside l'actuel organisme de défense et de gestion de l'AOC Bandol.

■ DOMAINE MARIE BÉRÉNICE
1826, route du Grand-Vallat
✆ 09 50 67 59 59
www.domainemarieberenice.com
domaine@marieberenice.com
Agriculture biologique.
Situé au cœur de l'appellation Bandol entre le village de La Cadière et du Castellet, le domaine Marie Bérénice compte 12 ha de vignes en restanques intégralement classées en AOP Bandol. Au-delà de la certification bio, son propriétaire Damien Roux est très sensible à la culture en biodynamie. Les vendanges sont ainsi faites à la main, et le raisin est sélectionné trois fois depuis le foulage jusqu'à la mise en bouteille. Le rosé Marie Bérénice est composé de mourvèdre à 80 % et de grenache, le blanc quant à lui est composé de 60 % de clairette et de 40 % d'ugni vinifié à basse température. Coup de cœur enfin pour le rouge, également composé de mourvèdre à 80 %, qui dépasse souvent les 18 mois d'élevage en bois.

DOMAINE RAY JANE
353, avenue du Bosquet
Le Plan du Castellet
✆ 04 94 98 64 08
www.ray-jane.fr
domainerayjane@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 19h. Visite de la cave et du musée avec dégustation sur rendez-vous : 13 € (comptez 1h30 de visite environ). Portes ouvertes chaque année le 1er week-end de décembre : visites gratuites, dégustation, vente.
Peut-être la plus longue descendance de viticulteurs du territoire ! La famille Constant est en effet dans le métier depuis 1288 au moins, date du premier document officiel retrouvé, trônant d'ailleurs dans le musée privé du domaine ! Aujourd'hui géré par Alain, Anne et leurs deux fils, le domaine Ray Jane continue à ne produire que des vins naturels en AOP Bandol grâce à un savoir-faire acquis et perpétué de père en fils. Le vignoble de 30 hectares, cultivé en bio depuis toujours et labellisé Bio Ecocert depuis 2009, est ainsi exploité sans produits chimiques, sans désherbant, sans insecticide, avec un labour à la charrue et un piochage à la main. Les produits sont vinifiés en cuves d'acier inoxydable et vieillis en foudres de chêne de la forêt de Troncet (Allier) pour obtenir la meilleure qualité de vin. En marge de la visite du domaine, une superbe collection d'outils de tonnelier et du travail de la vigne – plus de 40 000 pièces dont les plus anciennes datent du XVIe siècle – est exposée dans le récent espace de vente et d'exposition ; il retrace l'histoire des techniques et l'évolution des outillages au fil des siècles. Si vous avez un peu de temps pour en faire le tour, ne manquez pas les explications du maître des lieux !

DOMAINES OTT – CHÂTEAU ROMASSAN
601, route des Mourvèdres
✆ 04 94 98 71 91
www.domaines-ott.com
chateauromassan@domaines-ott.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h. Disponibilité pour les groupes privés. Parking. Accueil multi-langues. Dégustation. Visite du domaine et découverte des crus des Domaines Ott.*
Artisans de grands vins en Provence, les Domaines Ott* ont acquis le château Romassan en 1956. La bâtisse du XVIIIe siècle, entièrement restaurée, veille sur 74 ha de vigne, au cœur de l'appellation Bandol. A l'instar des crus des deux autres propriétés (Le Clos Mireille à La Londe-les-Maures et le Château de Selle à Taradeau), ceux du Château Romassan sont présents sur les plus grandes tables, reconnaissables à la forme singulière de leur bouteille. Des vins rosés et rouges, d'une belle typicité, majoritairement élaborés à partir de mourvèdre, cépage emblématique de l'A.O.C Bandol.

LA MAISON DES BOUGIES
7, rue du Jeu-de-Paume
✆ 04 94 32 61 46
lamaisondesbougies@gmail.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture le 25 décembre et le 1er janvier uniquement.
Le temple de la bougie artisanale. Orange cannelle, orange impériale, rose ancienne, marine, ou acacia ; toutes décorées de motifs différents, elles côtoient de délicats parfums d'ambiance destinés à diffuser, avec des galets imprégnés, de suaves fragrances dans tout votre intérieur.

MAISON DES VINS DE BANDOL
238, chemin de la Ferrage
✆ 04 94 90 27 38
www.vinsdebandol.com
contact@vinsdebandol.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h. Visite de caves. Vignoble et Découverte.
L'appellation Bandol couvre aujourd'hui 8 communes ; les premières vignes remontent à 1917. Situé à l'entrée du village du Castellet, en surplomb de restanques et de champs de vignes, la Maison des Vins de Bandol est un lieu bioclimatique de vie et de travail pour les vignerons de l'appellation, qui ont ouvert une cave en 2015. En été, ils aménagent par ailleurs un espace de dégustation-vente dédié à l'accueil du public. Les amateurs de rosé sont alors bienvenus pour déguster, partager, et acheter si vous êtes emballés !

Dans les environs

Le Beausset

Le premier village du Beausset se trouvait au sommet de la colline-mère, à l'emplacement actuel de la chapelle Notre-Dame-du-Beausset-Vieux. En 1510, l'évêque de Marseille, propriétaire du site, autorisa les habitants à descendre dans la plaine, où se trouve l'agglomération actuelle. Seule subsiste la chapelle romane du XIIe siècle. Ce lieu abrite une très belle statue de la Vierge, en bois doré, attribuée à l'atelier toulonnais de Pierre Puget, et une galerie attenante où sont exposés une centaine d'ex-voto dédiés à la céleste protectrice. A côté de l'édifice, une table d'orientation permet d'admirer une vue circulaire complète de la région.
Chaque premier week-end de juillet, Le Beausset accueille sa grande fête traditionnelle de la Saint-Eloi. Parmi les autres événements majeurs du calendrier, l'automne des Gourmands anime chaque année le mois d'octobre. Côté emplettes, un grand vide-grenier se tient au Beausset chaque lundi de Pâques, lundi de Pentecôte et 15 août, tandis que tout au long de l'année, deux marchés se tiennent le vendredi matin au centre-ville et le dimanche matin sur l'esplanade Charles de Gaulle. Depuis fin 2016, un nouveau marché de producteurs de pays se tient par ailleurs le mercredi matin, au même endroit.

MAISON DU TOURISME
Esplanade Charles-de-Gaulle
✆ 04 94 90 55 10
www.ville-lebeausset.fr
maisondutourisme@ville-lebeausset.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30.

Accueil précieux et sympathique, et distribution de brochures gratuites pour entreprendre l'une des balades à thèmes balisées dans le village et ses alentours. En été, la maison du tourisme organise également des visites guidées gratuites.

■ **LA GRANGE DU BEAUSSET**
34 bis, boulevard Chanzy
✆ 04 94 90 40 22
www.lagrangedubeausset.fr
lagrangedubeausset@gmail.com
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Traiteur. Réservation recommandée. Menus de 29,90 € à 39,90 €. Plat : 10-48 €. Formule du midi : 16,50 € (ou 22 €. Plat du jour : 9,90 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Parking à proximité.
Dans le cadre rustique de l'ancienne forge du village aux murs décorés d'outils d'antan divers et hétéroclites, le chef propose une cuisine généreuse, traditionnelle et provençale. Parmi les spécialités de la maison, les ris de veau aux morilles, la bouillabaisse (sur commande), la daurade royale ou encore l'Agneau des Alpes. A midi en semaine, la formule du jour est renouvelée quotidiennement. Ce jour-là par exemple, brandade de morue, spaghettis de légumes et crème brûlée en dessert. Autre option, les deux autres menus déploient une farandole de bonnes choses 100 % maison, à l'instar du foie gras de canard mi cuit aux truffes, des terrines viande ou poisson, ou encore du lapin aux olives sur lit de mesclun.

La Cadière-d'Azur ★★

L'histoire de ce village de caractère, 2 fleurs au concours régional des villes et villages fleuris, remonte à l'époque néolithique et elle est habitée depuis l'Âge du Fer – VII^e siècle et VI^e siècle avant J.C. Les vallons qui entourent les villages de La Cadière et du Castellet voient leur population s'accroître régulièrement jusqu'à l'époque romaine où déjà, sur les coteaux, la culture de la vigne et des oliviers occupe une place prépondérante. Ce n'est que lorsque les habitants subissent les incursions des premières invasions barbares qu'ils se réfugient sur les deux collines, les coiffent de villages fortifiés, pour se protéger des Sarrasins et ainsi éviter l'effet de surprise. De ces deux mouvements de population, à la recherche de leur sécurité, sont nés les deux villages perchés qui se font face : La Cadière et Le Castellet.
Le village provençal typique de La Cadière-d'Azur a su garder intacte son architecture médiévale à travers les siècles. Il mérite d'être visité à pied, en entrant dans le bourg à l'est par la porte Mazarine (ouverte en 1657 avec l'autorisation de Mazarin). Au gré de ses petites ruelles et placettes fleuries chargées d'histoire, vous découvrirez à côté de la mairie, la porte Saint-Jean, datant du XVI^e siècle, et ses lourds vantaux en bois cloutés de fer, la chapelle Sainte-Magdeleine, en pierres apparentes, édifiée sur les ruines du château féodal, devenu résidence privée, la porte de la Colle à l'ouest, avant d'atteindre sur la barre rocheuse la place des Pénitents-Blancs, pour découvrir la table d'orientation en pierre et céramique (création d'Anne-Marie Surlier, potière du village), la plaine des Paluns, ses vignobles et le panorama sur la montagne de la Sainte-Baume.

L'église Saint-André mérite elle aussi que l'on s'y attarde. Reconstruite en 1508 sur les ruines d'une église du XII^e siècle, de style flamboyant, elle abrite la plus ancienne cloche d'église datée du Var (1458). Son abside pentagonale est éclairée par des vitraux des XVI^e et XVII^e siècles. Intégrée aux remparts, c'est une véritable curiosité architecturale. Aujourd'hui, l'activité viticole est prédominante à La Cadière-d'Azur ; la visite de ses domaines est quasi obligatoire pour en saisir l'importance. L'artisanat aussi occupe une place majeure dans le village, avec ses nombreux artisans et leurs ateliers-boutiques. Le marché hebdomadaire les met à l'honneur tous les jeudis matin, place Jean-Jaurès.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Maison des Gardes, Place Charles-de-Gaulle
✆ 04 94 90 12 56
www.ot-lacadieredazur.fr
tourismecadiere@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi. Ouvert toute l'année. Horaires variables selon la saison.
On y trouvera notamment des informations sur la visite du village, les balades à faire à La Cadière et ses environs (celle des fours à cade notamment), le circuit VTT et le parcours sportif.

■ **LE REGAIN**
37, avenue Marx-Dormoy
✆ 04 94 98 32 68
www.regain-cadiere.fr
nicolasvincent79@sfr.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Formule : 18 €. A la carte, de 30 à 40 € le repas complet sans vin. Terrasse.
Amélie et Nicolas, propriétaires depuis 2013 de ce petit restaurant niché au cœur du village, ont su faire leur place en pratiquant une cuisine provençale simple et goûteuse, et surtout une cuisine à la cheminée tout au long de l'année ! Dans leur petite salle d'une quarantaine de couverts, ils vous proposent souris d'agneau au jus de romarin, filet de daurade royale grillée, soupe de poissons et autres viandes et poissons à la cheminée en hiver. Aux beaux jours, on préfère la jolie terrasse.

■ **LE MOULIN DE SAINT-COME**
Quartier de Saint Come
✆ 04 94 90 11 51
www.moulindesaintcome.fr
contact@moulindesaintcome.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 14h30 à 19h. Dégustation d'huile d'olive. Visite du moulin libre et gratuite.
Le moulin de Saint-Côme propose de l'huile d'olive vierge extra, de France et d'ailleurs, des savons à l'ancienne en pur végétal, cuits en chaudron, toutes les spécialités régionales salées et sucrées, traditionnelles et créatives, ainsi que divers produits régionaux tels que nappes provençales, ustensiles en bois d'olivier, confitures, pour n'en citer que quelques-uns. Le moulin, attenant à la boutique, équipé depuis 1990 d'une chaîne d'extraction continue, traite chaque année environ 120 tonnes d'olives et se visite gratuitement.

DOMAINES BUNAN – MOULIN DES COSTES – CHÂTEAU LA ROUVIÈRE
338 bis, chemin de Fontanieu
✆ 04 94 98 58 98
www.bunan.com
bunan@bunan.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Ouvert le dimanche (en été seulement, de 10h à 12h et de 16h à 19h). Samedi Gourmand de novembre à mars, atelier de dégustation autour d'accords mets/vins, découverte du Bandol (réservation conseillée), Auto-balades gratuites sur rendez-vous. Disponibilité pour les groupes privés. Accueil multi-langues.
Les domaines Bunan se composent du moulin des Costes où se font les visites à La Cadière-d'Azur et du château la Rouvière au Castellet ; tous deux sur le terroir de l'appellation Bandol sont classés en agriculture biologique. Deux terroirs différents qui ont des expressions différentes. Le moulin des Costes, premier ancrage des domaines en 1961, est un lieu perché dans un paysage de restanques sur un terroir argilo-calcaire. Ici sont plantés rolle, ugni blanc et bourboulenc, conférant aux nectars des arômes de pêche, de pamplemousse et d'agrumes sur le blanc. Le vignoble du château la Rouvière est le second ancrage des Bunan et date de 1969, c'est une véritable pépite qui jouit d'une exposition plein sud. Seulement 10 ha pour le château Rouvière et un terroir planté de vieilles vignes de mourvèdre qui donnent des rouges de longue garde sublimée par ce cépage présent à 98 %, et des rosés et des blancs d'intenses expressions. La famille Bunan, trois générations vouées à la vigne et au vin, est très accueillante et prendra plaisir a vous faire découvrir le vignoble et ses collections exclusives de cépages de Bandol, vous présentera les différentes étapes de la création d'un vin et vous initiera à la dégustation en cave, des vins rouges de garde taniques et expressifs, des rosés parfumés et aromatiques et des blancs élégants, secs et minéraux représentant 10 % seulement de la production, les domaines Bunan produisent les cuvées Moulin des Costes, Château la Rouvière, Mas de la Rouvière, Domaine Bunan, en A.O.P. Bandol. Une pluie de médailles au Concours général agricole de Paris en 2018 : médaille d'or pour les rosés Moulin des Costes 2016 et 2017, médaille d'or pour la cuvée Bélouvé 2017, médaille d'argent pour les rosés Domaine Bunan 2017 et le Mas de la Rouvière 2017 ; médaille d'or pour le rouge Domaine Bunan 2015 et argent pour le Mas de la Rouvière 2015 ; au niveau du blanc médaille d'argent pour le Mas de la Rouvière 2017 ! La boutique propose également vieux marc égrappé, ratafia, méthode traditionnelle rosé et blanc, vin d'orange, miels, confitures de figues et d'abricots, et une huile d'olive bio en production assez confidentielle que nous recommandons chaudement. Pour les promeneurs, le domaine offre de belles perspectives de balades pour gravir la colline (ça se mérite !). Les vignes et les chais du domaine n'auront bientôt plus de secret pour les amateurs.

LE LAVANDOU ★★★

Le Lavandou est devenu l'une des stations touristiques les plus en vue des côtes varoises. Le village est entièrement tourné vers la mer. Son port peut accueillir jusqu'à mille cent bateaux de plaisance et ses douze plages constituent sans doute son meilleur attrait, puisque leurs différences de couleurs qui vont du blond-blanc au brun sombre, lui a valu le surnom de « station aux douze sables ».

OFFICE DE TOURISME
La Maison du Lavandou
Quai Gabriel-Péri
✆ 04 94 00 40 50
www.ot-lelavandou.fr
info@ot-lelavandou.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30. En inter-saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h, et les jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h. Accueil saisonnier, en juillet-août : Mairie annexe de Cavalière, avenue du golf. Ouverture tous les jours sauf jeudi et dimanche, de 9h à 12h30.
Cet office de tourisme de première catégorie, labellisé Qualité Tourisme, est partenaire du circuit Chocotourisme en Provence, une nouvelle approche touristique à la rencontre des maîtres chocolatiers locaux. On y dégotera également de la documentation (gratuite) sur les quatre principales balades et randonnées de la commune :
- **Le Circuit des fontaines** en centre-ville,
- **Le Chemin des Peintres** dans le quartier Saint-Clair,
- **La randonnée des Balcons de Cavalière** (boucle de 12 km),
- **Le sentier du littoral** (3 km l'aller simple entre le port du Lavandou et la plage de la Fossette).

Points d'intérêt

LES DOUZE PLAGES ★★
Jouissant de 12 kilomètres de littoral et de 12 plages aux caractères et aux couleurs bien distincts, la commune du Lavandou est justement surnommée la « station aux douze sables ». Nul doute donc que chacun trouvera chaussure à son pied ! D'ouest en est, tour d'horizon pour trouver celle qui sera la vôtre.
- **A l'ouest, en direction de Bormes, la plage de l'Anglade** marque la limite du territoire de la ville. C'est une plage de sable fin, dotée d'une promenade piétonne en bois reliant le bout de l'avenue Général Bouvet et le Port de Bormes. Au choix, on pourra opter pour la serviette sur les espaces publics, ou bien pour un matelas en location dans l'un des restaurants de plage.

Pratique si l'on vient en voiture : le stationnement le long de l'Avenue Vincent Auriol (emplacements autorisés). Douche sur place et toilettes à proximité.

La Grande Plage du Lavandou, en plein centre-ville, est une plage grand public. Sable fin, palmiers, plages privées avec location de matelas, restaurants de plage et activités nautiques variées : elle séduira les familles comme les amateurs de plongée, ski nautique, voile, canoë, kayaks et autres bateaux à pédales. Avec tant d'activités, la Grande Plage (qui porte bien son nom puisqu'elle est la plus étendue du Lavandou) est en constante effervescence les mois d'été ; éloignez-vous davantage si vous préférez la tranquillité. Pour l'aspect pratique, on trouvera à se garer dans l'un des nombreux parkings alentours (gratuits ou payants), ou bien le long de la route (emplacements autorisés) – attention toutefois à la zone bleue d'avril à octobre.

La plage de Saint-Clair, à l'est du port et à 1,5 km du centre-ville, est une véritable petite perle au pied des pinèdes, particulièrement agréable le matin avant l'arrivée massive des vacanciers. On peut s'y rendre à pied par le sentier du littoral en une vingtaine de minutes depuis le port du Lavandou, ou bien en voiture en prenant la direction Saint-Tropez – on trouvera alors à se garer gratuitement à proximité. Sur place en journée, la plage s'anime au rythme des restaurants, des locations de parasols et de bateaux à pédales, des espaces de beach-volley, et des activités nautiques proposées (plongées débutants et baptêmes, initiation et découverte). Par vent d'est, Saint-Clair est prisée des véliplanchistes. À noter enfin que douches et toilettes sont installés sur place en été.

Toujours vers l'est, la Fossette est une petite langue de sable, sourire entre deux pointes rocheuses. Moins fréquentée que les précédentes, elle se targue tout de même d'un restaurant de plage proposant location de matelas et parasols : le C Beach, ouvert d'avril à novembre.

Aiguebelle quant à elle, la bien nommée, peut s'enorgueillir de ses eaux parfaitement limpides dans l'heureuse complicité de la mer et du sable. À 5 km du centre-ville du Lavandou, toujours direction Saint-Tropez puis en empruntant l'avenue des Trois Dauphins, elle est équipée de toilettes et douches ; on y trouvera aussi quelques restaurants et plages privées. Trois hôtels, dont l'hôtel Hydra, sont installés à proximité immédiate.

La plage Jean Blanc, à 5,5 km du centre-ville environ, est une superbe plage sauvage et ombragée, où le sable oscille entre blanc et argent. Ici, pas de restaurant, pas de location diverses (seule une borne de secours en cas de besoin) : on installe sa serviette à même le sable pour en épouser délicatement les moindres reliefs. On y accède par la CD 559 en direction de Saint-Tropez : stationnez votre véhicule le long de la route, où les emplacements sont autorisés, puis empruntez la piste cyclable sur environ 200 mètres à pied, avant de descendre les escaliers pentus sur la droite.

La plage de l'Eléphant se classe parmi les plus difficiles d'accès. C'est une petite plage sauvage de sable et de rochers – une crique presque –, ombragée par une végétation magnifique. On peut uniquement y accéder par le bord de mer, via un sentier au départ de la plage de Jean Blanc. En voiture, se garer au quartier d'Aiguebelle, où les emplacements sont autorisés.

La plage du Rossignol, qui s'apparente davantage à une crique tant elle est petite et confidentielle, est elle aussi très difficile d'accès – le paradis se mérite, dit-on ! C'est une plage sauvage, orientée ouest, où sable fin tranche merveilleusement avec rochers escarpés. On y accède par un petit sentier pédestre depuis la route principale en contre-haut : se garer dans le virage à droite, sur les emplacements autorisés, et terminer à pieds donc.

La plage du Layet, un peu plus loin, s'enorgueillit d'un beau sable fin et doré. Pour partie ombragée, elle ravira en journée les amateurs de bronzage intégral et les adeptes du naturisme. Possibilité de se restaurer au cabanon Chez Jo par exemple. En voiture, stationner le long de la route et descendre à pieds.

La longue plage de Cavalière – ne pas confondre avec Cavalaire– figure incontestablement parmi nos favorites dans la catégorie grand public. Il s'agit d'une magnifique plage de sable fin plongeant dans l'eau tout en douceur. Également appelée « La Sportive », elle est dotée d'une école de voile, et de prestataires divers offrant parachute ascensionnel, jet-ski, ski nautique, beach volley, et autres locations de bateaux à pédales. Idéal donc pour les sportifs, comme pour les familles.

Moins fréquentée que la Grande Plage du Lavandou, la plage de Cavalière en est d'autant plus agréable. *Farniente* sur un matelas et construction de châteaux de sable peuvent aussi être au rendez-vous. En plus, le grand parking de la poste est gratuit et à deux pas – attention toutefois, il n'est pas accessible le lundi matin, jour de marché, de juin à septembre.

La plage du Cap Nègre se situe dans le prolongement de celle de Cavalière, après les rochers en direction de Saint-Tropez. Tranquille et préservée, elle révèle en fin de journée de belles nuances d'ocre et de rouge. Pour l'info people, la résidence familiale de Carla Bruni-Sarkozy domine en contre-haut, bien à l'abri des regards.

Pramousquier, la douzième et la plus éloignée du centre du Lavandou, à quelque 8 km de là, n'a pas de regard sur la route, et inversement. Un caractère qui la rend un brin mystérieuse, et par ailleurs moins peuplée. Pour autant, quelques établissements de plage ont investit les lieux, proposant aux vacanciers de déjeuner et de *farnienter* regard dans l'eau et pieds dans le sable, presque blanc au passage.

Le couvert

LE CANNIER
Plage de Cavalière
Avenue du Cap-Nègre
✆ 04 94 05 76 51 – lecannier83@gmail.com
Fermé de mi-novembre à mi-décembre. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 15h. Haute saison : tous les jours de 9h à 0h. Avant-boite en juillet-août (fermeture à 3h). Location de transats et parasols. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 45 €. Plat : 20-40 €. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 19,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Bar sur la plage.
Hiver comme été, Frédéric Bonardot et son équipe assurent une qualité constante et un honorable rapport qualité prix. Dans un cadre idyllique, les pieds dans l'eau, dégustez les plateaux de fruits de mer, goûtez aux grandes salades composées, aux viandes et poissons cuits au feu de bois (filet de bœuf aux truffes, tourteau et tagliatelles, poulet aux écrevisses, filet de loup sauce vierge) et aux gourmandes glaces artisanales... L'ambiance est assurée tous les soirs d'été.

CHEZ LAURENT
Résidence Les Dauphins
Avenue Vincent-Auriol
✆ 04 94 64 95 23
www.restaurant-chezlaurent.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 19,90 € à 45 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 15 € (en semaine, entrée, plat, dessert). Spécialiste de la bourride, à partir de 29,90 €. Tous les vendredis, le grand aïoli 19,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
La bourride de Laurent, le chef de cuisine, composée de 3 variétés de poissons, moules en coquilles, haricots verts, pommes de terre, crustacés, a fait la réputation de cette maison, où la cuisine provençale est mise à l'honneur. En dépit d'un certain succès bien mérité, l'accueil et la qualité sont toujours de rigueur. Tous les midis en semaine, il propose aussi un menu du marché au remarquable rapport qualité-prix. Pour les portefeuilles plus garnis, le menu Découverte à cinq plats est on ne peut plus gourmand ! Réservation fortement recommandée.

LES TAMARIS
Plage Saint-Clair
Boulevard de la Baleine
✆ 04 94 71 07 22
♿
Fermeture annuelle de novembre à février. Réservation recommandée. Carte : 70 € environ. American Express. Terrasse. Parking.
Une adresse incontournable, les pieds dans l'eau, pour les amoureux des produits de la mer. L'établissement de Raymond Viale, le pêcheur-restaurateur, s'est constitué depuis 1963 une clientèle d'habitués, inconditionnels de sa bouillabaisse du pêcheur, de sa bourride, de son fameux chapon farci, et de toutes ses autres spécialités de poissons grillés au feu de bois. Bien moins de choix en revanche côté dessert : on ne vient pas là pour ça. Une belle adresse, authentique comme on les aime.

TÊTE DE CHOUX & CO
7, avenue des Martyrs-de-la-Résistance
✆ 09 54 25 13 63
www.tetedechoux.fr
info@tetedechoux.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 14h30 et de 16h à 19h ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Vente à emporter. Boutique.
Si les choux (à la crème, aux fruits de saison, au caramel...) ont fait la renommée de la maison, Romain et Harmonie, couple à la vie comme à la scène, proposent désormais un choix élargi de snacking sucré et salé avec un fil conducteur commun : le goût et la qualité des matières premières. Chez Tête de Choux & Co vous vous régalerez d'un burger à la viande de l'Aubrac avec de délicieuses frites maison, d'un wrap au falafel, de tartines et quiches du jour, et toujours les choux (encore !) et autres pâtisseries revisitées. On aime : le comptoir pour déjeuner sur le pouce, l'arrière salle plus cosy ou les nombreux produits d'épicerie fine à emporter à la maison.

Le gîte

LES FLOTS BLEUS***
Plage de Saint-Clair
✆ 04 94 71 00 99
www.les-flotsbleus.com
contact@les-flotsbleus.com

Ouvert de mars à octobre. 41 chambres (et suites). Basse saison : chambre double de 109 € à 180 € ; suite de 182 € à 239 €. Haute saison : chambre double de 180 € à 210 € ; suite de 335 € à 517 €. Petit déjeuner buffet inclus. Lit supplémentaire : 30 € (lit bébé 8 € par nuit). Parking fermé (couvert gratuit). Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande 10 € par jour). Restauration (possibilité de restauration sur place menu 31,50 € par adulte et 16 € par enfant jusqu'à 8 ans).
Situé en front de mer sur la plage la plus prisée du Lavandou, au cœur de l'animation balnéaire, cet hôtel de charme, réparti en quatre bâtiments, propose des chambres climatisées de grand confort, à la décoration provençale réalisée par un artiste, avec terrasse et vue sur mer pour certaines, entrée indépendante pour d'autres.

ROC HÔTEL***
Plage de Saint-Clair
5, rue des Dryades
✆ 04 94 01 33 66
www.roc-hotel.com
contact@roc-hotel.com

Les Pieds dans l eau. Ouvert du début avril à mi-octobre. Accueil 24h/24 (langues étrangères parlées à l'accueil : allemand, anglais). 30 chambres (100 % non fumeur). Basse saison : chambre double de 90 € à 190 €. Haute saison : chambre double de 150 € à 243 €. Petit déjeuner : 8 € (express et 12 €). Lit supplémentaire : 32 € (la nuit ; lit bébé 13 € la nuit). Chèque Vacances. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite, Canal +.
Situé sur la superbe plage de sable de Saint-Clair, cet hôtel moderne, où le blanc illumine la façade, baigne dans le calme à quelques pas de l'eau, et à seulement deux kilomètres du centre-ville du Lavandou, de ses commerces et de son animation. Les chambres personnalisées s'ouvrent, soit sur une vue idyllique sur la petite baie de Saint-Clair, soit sur les collines environnantes du massif des Maures. Plage privée de l'hôtel sur réservation avec supplément.

Campings

PARC CAMPING DE PRAMOUSQUIER**
Chemin de la Faverolle
Quartier de Pramousquier
✆ 04 94 05 83 95
www.campingpramousquier.com
camping-lavandou@wanadoo.fr
Arrêt de bus à 200 m de l'entrée du camping.

Ouvert de mi-avril à début octobre. Réservation recommandée. Réception ouverte de 8h à 20h. Gardé 24h/24. Terrain de 4,5 ha. 165 emplacements. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule de 8,50 € à 12 €. 2 personnes de 12,60 € à 18,40 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 461 € à 1 109 € la semaine ; bungalows pour 4 personnes de 434 € à 827 €. Tentes aménagées (petite canadienne, canadienne, amazone et baléares) de 2 à 4 personnes de 241 à 660 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sauf dans les mobil-homes et dans les tentes amenagées). Aire pour camping-cars. Restauration. Wifi payant via osmozis. Animations. A 400 m : sports nautiques, voile, pêche.
Dans ce camping, vous vous sentirez comme à la maison tout en étant dans un cadre exceptionnel. Situé à seulement 400 mètres de la plage de sable fin de Pramousquier, cet agréable camping propose des emplacements aménagés en terrasse répartis sur un parc de 4,5 hectares, avec vue sur la mer et l'île du Levant. À l'entrée, une superbe moto Motoconfort modèle U46 C, datant de la création du camping en 1952. Pour plus de confort, nous conseillons les bungalows avec terrasse extérieure couverte avec salon de jardin ou les mobil-homes avec terrasse extérieure semi-couverte avec salon de jardin. Tous les mobil-homes et bungalow jouissent d'une belle vue mer. Plus atypiques, les tentes BB : tente canadienne sur pilotis pour 2 à 4 personnes.

Emplettes

DOMAINE DE L'ANGLADE
Avenue Vincent-Auriol
✆ 04 94 71 10 89
www.domainedelanglade.fr
info@domainedelanglade.fr
Du 01/10 au 31/03, ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h30 à 18h30. En juillet-août, ouvert tous les jours de 9h à 13h et de 16h à 19h30 (sauf dimanche après-midi). Le reste du temps, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et 16h à 19h30. Retrouver l'actualité et les photos du domaine de l'Anglade sur Facebook et Instagram. Parking. Espace boutique à l'entrée, ouvert au public. Pour les visites appel ou email pour prendre rendez-vous.

Voici l'unique exploitation viticole au cœur du Lavandou. Nous sommes ici en Indication Géographique Protégée (IGP) Maures, propriété depuis 1925 de la famille Van Doren, célèbre pour la fabrication de anches pour clarinettes et saxophones, de la marque Van Doren. Le domaine de 40 ha dont 19 de vignes est harmonieusement intégré dans un véritable écrin de verdure en bord de mer, où la vigne est protégée du marin par de jolis roseaux. Sur rendez-vous, vous pourrez réserver une visite complète qui comprend un tour dans les vignes à pied, à fouler la pierre de Bormes et le micaschiste, avec de très jolies mares entourées de pampa. La visite est précieuse pour l'explication de la vinification, et la dégustation des vins dans un superbe chai en pierres de pays, le tout avec sourire et professionnalisme. On y apprendra notamment que les vendanges sont faites exclusivement à la main et au petit matin pour garder la fraicheur des baies. A l'entrée du domaine on peut profiter de la boutique pour faire ses emplettes d'un vin de renom, notamment distribué dans de belles maisons comme Guy Savoy et Georges Blanc, et plus localement dans de bons bistrots italiens et chez Bo la référence thaïe du Lavandou. Les vins du Domaine sont régulièrement récompensés par les professionnels du monde du vin ; le guide Hachette des vins 2019 décerne un coup de cœur pour le Blanc millésime 2017, le rosé Tradition 2017 décroche une médaille d'Or au Mondial du Rosé 2018, et le rosé d'Anna 2018 obtient une médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris en 2019… Vous pourrez également déguster au Domaine les rouges, Merlot et Cabernet Sauvignon ainsi que les pétillants fines bulles Cygne Noir Brut et Summer Cédrat.

LE LUC-EN-PROVENCE

En déambulant dans les rues de la vieille ville, vous découvrirez la tour de l'Horloge, du XII[e] siècle, coiffée d'un campanile de fer forgé, la tour hexagonale, d'une grande pureté de lignes, haute de 27 mètres, construite en 1517, la maison Auvelly et sa façade Renaissance, dans la rue des Fours, puis les ruines de l'église romane, construite au XII[e] siècle, abandonnée et pillée à la Révolution, et la chapelle romane Notre-Dame-du-Mont-Carmel.

■ **OFFICE DE TOURISME COEUR DU VAR**
DN7, Boulevard Charles Gaudin
✆ 04 89 26 03 80 – www.coeurduvar.com
tourisme@coeurduvar.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30 ; le samedi de 9h30 à 12h30. Wifi gratuit et borne d'accès internet en libre service.
Un office de tourisme très dynamique qui regroupe les communes de Besse s/Issole, Cabasse s/Issole, Le Cannet des Maures, Carnoules, Flassans s/Issole, Gonfaron, Le Luc-en-Provence, Les Mayons, Pignans, Puget-Ville et Le Thoronet. Toute l'année, l'équipe est à votre écoute pour répondre à vos demandes et vous donner des idées pour enrichir votre séjour. Visites guidées gratuites des villages et conditions préférentielles sur une multitude d'activités : Aoubré, train touristique...

Points d'intérêt

■ **MUSÉE MUNICIPAL DU TIMBRE ET DE LA PHILATÉLIE**
3, bis rue du Ravelet
Ancien Moulin du Ravelet ✆ 04 94 39 04 54
musee-timbres@mairie-leluc.fr
Haute saison : ouvert du mercredi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Basse saison : se renseigner. Parking. Gratuit.
Municipal depuis 2015, ce musée est exclusivement consacré à la philatélie. Philatéliste émérite ou simple curieux, chacun en apprendra beaucoup sur la fabrication des timbres avec la reconstitution d'un atelier de gravure. Des expositions et ateliers sont régulièrement organisés par les équipes du musée.

■ **SENTIERS DU CASTELLAS**
Trois itinéraires possibles : 10, 20 ou 30 minutes. Départ du sentier depuis la Tour de l'Horloge.
Mentionné dès le XII[e] siècle, le Castellas constitue le centre historique de la ville. Réhabilité entre 2012 et 2014 grâce à un chantier d'insertion mené par l'association Vega et l'ONF, il est composé de 19 panneaux sur la faune et la flore. Sous la végétation, on distingue les ruines du village moyenâgeux. Ses ruelles en escalier s'étirent jusqu'au sommet de la colline, occupé par la demeure seigneuriale appelée Château des Mascs. Ses derniers vestiges furent malheureusement détruits en 1971 lors de la construction de l'autoroute. Un souterrain le reliait à l'époque à l'église paroissiale.

Le couvert

■ **LE GOURMANDIN**
8, rue Louis-Brunet
✆ 04 94 60 85 92
www.legourmandin.com
contact@legourmandin.com
♿
Fermé du 25 février au 10 mars et du 29 août au 20 septembre. Fermé le dimanche soir, le lundi toute la journée et le jeudi soir. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 49 €. Carte : 47 € environ. Menu enfant : 16 €. Plat du jour : 17 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (30 personnes maximum). Terrasse. Parking.
Le restaurant de Patrick Schwartz, qui bénéficie d'une terrasse qui surplombe l'eau du canal « Le Coudonnier » et d'une vue sur une cascade, reste une valeur sûre du Centre-Var. Le chef mitonne avec régularité et talent une cuisine régionale de terroir, classique, conçue à partir des produits locaux et selon les opportunités du marché. Ses spécialités sont délectables, fleurs de courgettes farcies, mousse de rascasse coulis d'étrilles, le carré d'agneau en croûte de tapenade, le dos de saint-pierre, compotée de poivrons et oignons, et les desserts parachèvent le plaisir avec le tian de clémentines, mandarine des moines de Lérins, le croustillant de framboises et son sorbet...

RESTAURANT L'OLIVADE
RD N7
Quartier Saint-Jaume
✆ 04 94 60 08 81
www.restaurant-olivade-leluc.fr
restaurant-lolivade@orange.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au lundi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi de 19h à 20h30. Haute saison : du mercredi au lundi de 12h à 14h ; du mercredi au samedi de 19h à 20h30. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 25 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 20 € (entrée-plat ou plat-dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 42 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Parking. Vente à emporter sur commande 24h à l'avance minimum.
Située au bord de la fameuse nationale 7, le restaurant a changé de main depuis 3 ans avec, comme nouveaux propriétaires, un couple à la ville comme à la scène. Mélanie, en salle, vous vantera la cuisine de son conjoint Jean-Philippe, qui élabore une cuisine bistronomique de saison, renouvelée quotidiennement. Le menu ardoise propose des plats traditionnels revisités, à l'instar de l'œuf croustillant en entrée, des cuisses de grenouilles à la provençale. En plat principal, le ris de veau braisé, la dorade en croûte de sel ou le demi-magret de canard rôti sur le flanc avec une réduction au porto. En dessert enfin, goûtez à l'incontournable tarte au citron meringuée revisitée, une véritable réussite.

Loisirs

CIRCUIT AUTOMOBILE DU VAR
Route des Mayons
✆ 04 94 50 37 00
http://circuitduvar.com
contact@circuitduvar.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 18h. Restaurant Le Paddock : Entrée 12 € – Plat 14 € – Dessert 4,50 €.
Le circuit du Var a fêté en 2018 son demi-siècle d'existence ! 50 ans de passion autos et motos, pour le public, pour le territoire Cœur du Var. Véritable base de loisirs, les infrastructures permettent des roulages libres tout au long de l'année, des stages de pilotage (F1, F3, GT), des sessions privées et de multiples événements tout au long de l'année. Autour de la piste, des aires de jeux pour les enfants avec une nouvelle base aquatique depuis septembre 2018. Côté restauration, vous aurez le choix entre un pique-nique sous la pinède ombragée ou un repas au restaurant Le Paddock, rénové en 2018 avec une toute nouvelle carte à découvrir.

Emplettes

CAVE LES VIGNERONS DU LUC
Rue de l'Ormeau
✆ 04 94 60 70 25
www.lesvigneronsduluc.com
vignerons-du-luc@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h. Parking. Dégustation gratuite.
Cette coopérative centenaire produit des AOP côtes-de-provence et des vins IGP des Maures. Le vignoble est constitué de 350 hectares dont 250 hectares de côtes-de-provence, d'où sont issues quatre cuvées A.O.P. « Domaine Saint-Martin » en rosé et rouge, « Terres des anges » dans les trois couleurs, « Château Peirons » en rosé, la cuvée bio « Domaine de Hautes Pommières », et deux cuvées en IGP : « Lou Castellas » dans les trois couleurs, et « L'inattendue » en rosé. Le caveau de la coopérative propose également des produits du terroir, des huiles d'olive produites localement, des accessoires œnologiques et des coffrets cadeaux.

CHÂTEAU PARADIS
Avenue du Paradis
✆ 06 09 83 45 45
www.chateauparadis.fr
jcf@chateauparadis.fr

Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Ouvert toute l'année. Ouvert toute l'année. Parking. Dégustation gratuite. Visite du domaine sur rendez-vous.
La bière mène à tout ! Même aux Côtes de Provence. Administrateur de Fischer, l'un des grands brasseurs alsacien, inventeur, entre autres, du « pack de six » et de la fameuse Desperados, Jean-Charles Foellner a racheté le domaine en 2001 à un dénommé... Corrona ! Il produit, en compagnie de son fils Paskal, des vins élégants et gourmands, des rouges avec une garde de 5 à 8 ans. Parmi les cépages les classiques (grenache, syrah, cinsault, rolle) et plus atypiques (tibouren, clairette, calitor, carignan et viognier). 42 hectares dont 36 en production avec 125 000 bouteilles à l'année dont 85 % de rosé, 5 % de blanc et 10 % de rouge. Des vins de haute qualité qui ont décroché 25 médailles en 2017 (Concours mondial des vins Féminalise, Concours des vins de Mâcon, les Courtiers assermentés, Vignerons indépendants, etc.). Tous les ans, en juillet, un événement organisé par les vignerons indépendants du Var « Arts et Vins », dont le but est d'assembler œuvre artistique et dégustation de vin, se déroule au domaine. Le 1er ou 2e week-end de septembre pendant les vendanges, une journée découverte est organisée afin de découvrir les secrets du domaine, une belle expérience pour petits et grands. Lors des soirées organisées par le Château Paradis, le domaine met à disposition leur camion « Pizza Paradis », des pizzas au feu de bois offertes au prix de 5 € ; une belle initiative de la part du domaine, le prix modeste permet de payer la pâte et le pizzaïolo... Au-delà de la vente de vins, la boutique sur place est bien achalandée, et propose pour des tarifs très raisonnables autres spiritueux, champagnes, et tout une panoplie d'articles et de produits liés au vins, au terroir et à la Provence. Par exemple : sac isotherme en forme de sac à main, porte-bouteilles originaux en forme de chaussure pour femme, création métal, vasque, gros verres et tout un tas d'objets originaux, quelques herbes de Provence, de la lavande, etc. Ce domaine médaillé d'or fait sûrement partie des incontournables de ce département.

■ **DOMAINE DE L'AMAURIGUE**
Route de Cabasse
✆ 04 94 50 17 20
www.amaurigue.com
contact@amaurigue.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Le week-end sur rendez-vous. Parking.
Le domaine, propriété de la famille De Groot, s'étend sur 110 hectares, avec 45 hectares de vignes classées en AOC Côtes de Provence. Les cépages principaux de l'appellation sont représentés : grenache, cinsault, syrah, cabernet sauvignon, ugni blanc et rolle. Le rosé 2018, cuvée Fleur, a obtenu une médaille d'or au Concours Général Agricole Paris. Le domaine produit également une huile d'olive vierge extra, non filtrée, au goût fruité vert. Sur le domaine, une ancienne ferme provençale, entièrement rénovée en 2000, bénéficie d'une salle de réception pour recevoir jusqu'à 200 convives, dans un cadre unique au milieu des vignes, des oliviers et de la pinède.

Dans les environs

Besse-sur-Issole ★★

■ **LA REMISE**
4, avenue de la Libération
✆ 04 94 59 66 93
Fermé le dimanche soir et lundi hors saison, le lundi en saison. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 29 €. Plat : 10-25 €. Plat du jour 12 €. Menu du midi 14 €. Terrasse. Salle climatisée.
Une adresse prisée des locaux. Jimmy Parmentier assure derrière les fourneaux et concocte des plats délicats, mêlant tradition et créativité. Délicieuse daube de bœuf à la Provençale, moules gratinées, magret de canard aux morilles, dorade royale grillée au fenouil, de bonnes salades et autres desserts maison, que vous pouvez déguster tranquillement dans la petite cour terrasse, derrière le restaurant ou dans la belle salle feutrée. Un peu d'attente mais c'est plutôt rassurant. Une maison authentique où Nadia vous accueille toute l'année avec le sourire. Service au cordeau. Réservation recommandée.

L'ABRI DU POÈTE
3, rue du Docteur-Roux
✆ 06 76 61 26 63
www.abridupoete.com
contact@abridupoete.com
4 chambres (et 1 suite). Chambre double de 110 € à 120 € ; suite à partir de 150 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Animaux non admis.
Victor Hugo, Alphonse de Lamartine, Arthur Rimbaud, Paul Verlaine... Des chambres aux noms si évocateurs ne peuvent présager que d'un doux moment de poésie ! Et il est vrai qu'aux abords même de cette superbe bastide en pierre, ancienne maison de vignerons du XIX[e] siècle restaurée avec un cachet fou, le charme opère déjà. Il faut dire que Violaine et Gilles mettent du cœur à l'ouvrage pour faire de cet ensemble un lieu de déconnexion dans la plus pure tradition provençale – avec quelques notes de piano jouées par Monsieur, c'est encore mieux ! Les chambres, aménagées dans l'ancien grenier à foin, ont conservé pierres apparentes, mansardes et dalles de terre-cuite ; la suite indépendante quant à elle, située directement dans le jardin face à la piscine, a redonné vie à l'ancien pigeonnier. Ouvert toute l'année, on dégustera son petit déjeuner au coin de la cheminée en hiver, et sur la terrasse en été, sous l'ombre bienfaisante du platane centenaire. Un vrai coup de cœur !

■ **L'OUSTAOU**
Le Fougou, route de Sainte-Anastasie
✆ 04 94 86 14 85
www.chambre-d-hote-oustaou.com
oustaou.besse@orange.fr
Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h. 3 chambres (non fumeur). Chambre double 78 €. Petit déjeuner inclus. Personne supplémentaire 18 €. Parking (extérieur gratuit). CB non acceptée. Valeurs Parc naturel régional. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Tv satellite. Parking.
Fanny et Olivier se feront un plaisir de vous accueillir dans leur villa récente, à l'esprit provençal jusque dans le moindre détail, matériaux, décoration. Les trois chambres, toutes de plain-pied avec chacune une entrée indépendante, arborent des tons différents, parme pour la chambre lavande, jaune pour la chambre citron et vert pour la chambre olivier. Les petits déjeuners sont servis sur la terrasse côté sud, à l'ombre de la tonnelle.

■ **LE CELLIER DE GASPARD**
26, avenue Victor-Hugo
✆ 04 94 69 70 08
commercial.gaspard@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h. Ouvert toute l'année. Parking. Dégustation gratuite.
Le Cellier de Gaspard de Besse est une cave qui cultive le bon vin à prix doux. Situé sur les collines du cœur du Var, ses vignobles bénéficient d'un ensoleillement idéal profitant d'un micro climat aux nuances légèrement continentales, apportant une typicité appréciée des consommateurs avertis. Son terroir argilo-calcaire sur les bords de la rivière Issole et au cœur de la moyenne vallée de l'Argens offre une grande variété de vins d'appellation : des Côtes de Provence Rouges subtiles, une gamme de cinq Rosé de Provence (fruité, minéral..), sans oublier les blancs dotés d'une robe jaune pâle aux reflets verts, caractérisés par un nez évoquant la pêche et l'acacia.

Le Cannet-des-Maures

■ **CHÂTEAU SAINT-ROUX**
Route de la Garde-Freinet
✆ 04 98 10 02 61
www.chateausaintroux.com
contact@chateausaintroux.com
Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 17h30. Horaires susceptibles de changer en saison estivale.
Le château Saint-Roux est un de ces lieux rares et authentiques situé au cœur de la réserve naturelle

des Maures. Le vignoble date du XV[e] siècle et s'étend sur 40 ha de vignes, d'oliviers et de différents arbres fruitiers. Les vignes du château Saint-Roux puisent leurs forces dans les propriétés argilo-calcaires de la terre, créant ainsi de grands vins aux arômes uniques. Son paysage demeure authentique, mêlant vieilles pierres, arbres centenaires et bâtisses anciennes reposant sur un sol aux tons ocres et offrant à ce domaine une lumière et un charme particuliers. Le château Saint-Roux s'inscrit dans une démarche bio et équitable et fait revivre le goût de l'authenticité et de l'artisanat au travers de ses valeurs : le respect de la terre, le bien-être des animaux et la préservation de la nature. Véritable ferme vivante qui accueille une cinquantaine de chèvres, le château Saint-Roux propose ses fromages, légumes du potager et bien d'autres surprises au sein de sa boutique.

■ **CHÂTEAU DES BERTRANDS**
Route de La Garde-Freinet
✆ 04 94 50 44 39
www.chateaudesbertrands.com
lacave@chateaudesbertrands.com

Caveau : d'octobre à mars, ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 17h30 ; d'avril à septembre, ouvert tous les jours de 10h à 18h. Centre équestre : ouvert tous les jours de 8h à 18h.
Véritable petit bijou provençal, le château des Bertrands offre une vue imprenable sur le majestueux décor du massif des Maures. Ancien relais de chasse de Colbert, la propriété s'étend sur 200 ha au cœur de la zone protégée Natura 2000. Les couleurs orangées du ciel et les pins parasol qui parsèment le paysage, reflètent ici la Provence sauvage par excellence. L'agriculture de la vigne cohabite sereinement avec cette nature de toute beauté, et contribue à façonner et préserver ce territoire au fil des ans. Entièrement conçu à partir de 1964, le vignoble représente aujourd'hui 77 ha de vignes dont l'encépagement a été méticuleusement choisi au fil des plantations. Le château des Bertrands vous accueille tout au long de l'année au sein de son caveau de dégustation situé au cœur du domaine. L'endroit idéal pour découvrir les différentes cuvées autour d'une dégustation commentée par des experts, le tout dans un esprit convivial. Vous aurez également le plaisir de découvrir de nombreux produits du terroir et d'épicerie fine.

MONTAUROUX ★

Perché à 364 mètres d'altitude, Montauroux n'était au XI[e] siècle qu'une place forte militaire autour de laquelle, au fil des siècles, la population est venue s'installer. Au XIII[e] siècle, le village s'implante au sommet de la colline, pour se protéger des invasions. Ici se déroula la célèbre bataille de Montauroux, qui opposa en 1592 l'armée d'Henri IV, commandée par le duc d'Epernon, aux troupes du duc de Savoie. On en perpétue le souvenir chaque année le 24 août – Saint-Barthélemy. Il reste de cette époque un ensemble de ravissantes petites ruelles piétonnières. Coiffée d'un campanile datant de 1878, la mairie est une curiosité architecturale rarissime. Le grand lavoir communal, situé juste au-dessous de l'office de tourisme, mérite également un détour, comme les nombreuses fontaines qui coulent dans le village.

■ **BUREAU D'INFORMATIONS TOURISTIQUES DE MONTAUROUX**
Place du Clos ✆ 04 94 47 75 90
www.paysdefayence.com

Ouvert toute l'année. Jours et horaires variables selon la saison : se renseigner.

■ **DÉCOUVERTE NATURE – AUTRES REGARDS**
✆ 06 08 33 00 68 – www.autresregards.info
marjorie.provence@gmail.com
Ouvert toute l'année.
Grâce à Marjorie Ughetto, la culture, la nature et les loisirs ne font plus qu'un ! Provençale et guide naturaliste, elle vous montre la nature comme vous ne l'avez jamais vue ! Découvrez les volcans de l'Estérel, les chênes très rares du lac de Saint-Cassien, les fruits, les orchidées et les salades sauvages des Maures, l'histoire de la mer Méditerranée et allez-y en famille !

Points d'intérêt

■ **LES BAMBOUS DU MANDARIN** ★
Pont de Siagne
5600, route de Draguignan – RD 562
✆ 04 93 66 12 94
benoitbambou@orange.fr
Ouvert les samedis et 1[er] dimanche du mois de 8h à 18h de Pâques à la Toussaint. Informations sujettes à modification pour 2019 : se renseigner. Adulte : 5 €. Enfant : 2,50 € (à partir de 7 ans). Visite guidée (pour les groupes, sur rendez-vous).
Sur le domaine d'un ancien moulin à farine aujourd'hui restauré, découvrez la plus exotique des bambouseraies de Provence, avec une centaine de variétés de bambous, nichées au cœur des gorges de Siagne, dans un parc de 2 hectares aux confins du Var et des Alpes-Maritimes.

■ **CHAPELLE SAINT-BARTHÉLEMY**
Aire Saint Barthélémy
La chapelle se visite sur réservation auprès du bureau d'informations touristiques (✆ 04 94 47 75 90) et est ouverte en haute saison le matin les lundis et jeudis de 9h30 à 12h).
La chapelle a été construite en 1633 sur l'emplacement d'une forteresse du XII[e] siècle. Transformée en salle publique de réunions pendant la Révolution, puis en grenier à foin pendant les guerres de l'Empire, elle fut plusieurs fois vendue et devint la propriété de Christian Dior qui en fit don à la commune en 1953. Restaurée, elle est classée Monument historique depuis 1958, grâce à ses murs et à sa voûte en berceau entièrement recouverts de fresques sur bois. On trouve également dans la nef, la galerie des apôtres, les armoiries de Montauroux et les mystères du Rosaire.

■ **LAC DE SAINT-CASSIEN** ★
Lac de Saint-Cassien
Aménagé en 1964 sur le cours du Biançon, par une digue de 66 mètres qui retient 60 millions de mètres cubes d'eau, ce lac artificiel de 5 kilomètres de long pour une superficie de 430 hectares, s'étend sur les communes de Montauroux, Tanneron et Callian. Il alimente une usine hydroélectrique et permet de fournir en eau les zones cultivées du littoral. Une base nautique s'est installée sur ses rives et permet la pratique de tous les sports nautiques sans moteur, voile, aviron, bateaux à pédales, paddle, baignade, et même la pêche qui est très prisée. Pour l'anecdote, un pêcheur anglais a capturé, durant l'été 2011, une carpe commune, toute dorée, de 30,8 kg, ce qui constitue la plus grosse prise réussie sur le lac.

Le couvert

■ **LE CARRÉ D'ANGE**
2169, quartier Narbonne
✆ 04 94 47 71 65
www.restaurant-carredange.fr
contact@restaurant-carredange.fr
Fermé début janvier à début février. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 19h à 21h15 ; du mercredi au dimanche de 12h à 13h30. Haute saison : du mardi au dimanche de 19h à 21h15 ; du mercredi au dimanche de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 86 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (40 personnes maximum). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Boutique. Parking.
David Carré propose une cuisine qu'il qualifie de « classique et moderne à la fois ». Le jeune chef bourguignon n'hésite pas à se lever dès potron-minet pour travailler, rencontrer des producteurs locaux, cuisiner de nouvelles recettes au fil d'une carte qui évolue toutes les 5 à 6 semaines environ. Dernièrement par exemple, œuf de poule bio frit aux senteurs des sous-bois, l'épaule d'agneau de la ferme de la Barrière à Montauroux, sélection de la fromagerie « La Pastourelle » à Châteaudouble, ou encore le carré feuille d'or aux trois chocolats et sorbet cassis de Bourgogne, clin d'œil à sa région natale : le dessert référence !

■ **LES ESCLAPIÈRES**
CD 37
Route du lac
Quartier les Esclapières
✆ 04 94 47 73 24
lesesclapieres@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 12h à 15h. Ouvert le soir uniquement sur réservation le vendredi et samedi de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menu 31,50 €. Carte : 30 € environ. Formule : 19 € (entrée + plat du jour ou plat du jour + dessert). Terrasse. Parking.
Patrick Benez, le chef, et son épouse, tiennent ce charmant restaurant situé à 500 mètres du lac de Saint-Cassien. La cuisine proposée est traditionnelle et élaborée à partir de produits frais. Des plats à déguster dans la salle climatisée au cadre provençal ou sur la terrasse ombragée sous la tonnelle.

Le gîte

Chambres d'hôtes

■ **BULLE D'AMOUR**
81, traverse de la Gâchette
✆ 06 14 32 98 17
www.bulle-damour.com
audrey.prestat@hotmail.fr
Ouvert du 15 mars au 1er décembre. Chambre double 169 €. Espace douche et toilette privatif dans la bulle. Spa d'hôtes extérieur haut de gamme chauffé.
Dormir dans une bulle à la belle étoile avec tout le confort d'une chambre d'hôtel au cœur de la nature, c'est que vous offre la famille Prestat. Cet hébergement insolite, transparent et tout en rondeur, posé dans une propriété privée, vous assure une expérience unique et dépaysante sous la voûte céleste. Plusieurs formules sont proposées : des nuitées et des siestes gourmandes avec champagne, petits fours salés ou macarons sucrés.

Campings

■ **CAMP DE LOISIRS DU LAC – CAMPING DU LAC*****
Domaine de la Chesnaie
RD 562
Le Plan Oriental
✆ 04 94 76 46 26
www.campingdulac.fr
contact@campingdulac.fr
Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h (en haute saison seulement ; langue étrangère parlée à l'accueil : anglais). Gardé 24h/24 (pour urgences). Terrain de 9 ha. 197 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux / gravillons. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 2 A) à partir de 23,30 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 402 € à 994 € la semaine. Chèque Vacances. Piscine non accessible aux handicapés. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Wifi payant. Service de ménage. Restauration (snack-bar en haute saison). Animations. Ping-pong. Mini-golf. Jeux de boules. Pataugeoire enfants. Soirées dansantes tous les samedis soirs et jours fériés.
Situés à proximité du lac de Saint-Cassien, que l'on rejoint à pied par un sentier en 20 minutes environ, les 9 hectares de parc ombragé de ce camping grand confort, qui vient de fêter ses 40 ans, attirent de nombreux vacanciers. On peut y planter sa tente, y poser sa caravane ou louer un mobile home. En saison un snack-bar est ouvert dans le camp où il est possible de manger sur place ou d'emporter des plats cuisinés. Vos hôtes, Evelyne et Christine Boselli, proposent des forfaits à l'année, adaptés à chacun. En mi-saison, par exemple, les pêcheurs apprécieront de pouvoir louer un mobile home pour une semaine et aller taquiner le poisson au lac de Saint-Cassien.

Loisirs

■ **LES POUN'S EN HERBE**
Chemin de Fondurane
✆ 06 76 80 00 89
www.centre-equestre-montauroux.fr
les-pouns-en-herbe@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 16h à 19h. Balades : Réserve de Fondurane 25 € – Découverte du lac de Saint Cassien 40 € – Demi-journée des crêtes 55 € -. Rando «à la cool» 50 € – Rando journée baignade 90 € – Balade coucher de soleil 60 € – Balade famille 25 €/adulte et 20 €/enfant de moins de 7 ans. CB non acceptée. Chèque Vacances. Parking.
Ce centre équestre de pleine nature dispose de 35 chevaux et poneys pour les balades et les randonnées, qui sont effectuées dans la réserve de Fondurane et à la découverte des rives du lac de Saint-Cassien. Des randonnées à la demi-journée et à la journée sont aussi organisées avec pique-nique et baignade dans le lac. Tous les niveaux sont bienvenus ! Le centre propose également des cours toute l'année et des stages équestres pendant les vacances scolaires.

Dans les environs

Fayence

■ **OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DU PAYS DE FAYENCE**
Place Léon-Roux
✆ 04 94 76 20 08
www.paysdefayence.com
fayence@paysdefayence.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h. Moyenne saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Parking (zone bleue).

Points d'intérêt

■ **ÉCOMUSÉE DE FAYENCE**
541 B, chemin de Seillans
✆ 09 82 25 39 45
www.ecomusee-fayence.fr
contact@ecomusee-fayence.fr
Ouvert le jeudi de 14h à 17h. Et sur rendez-vous. Adulte : 4 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 1 €.
Dans le cadre d'un ancien moulin à huile et à farine du XVIII[e] siècle parfaitement restauré, cette sorte de conservatoire de l'outil abrite une importante collection d'instruments aratoires et d'outils manuels en usage jusqu'au siècle dernier pour l'agriculture, la culture de la vigne, l'apiculture, dans une évocation des vieux métiers disparus tels que forgeron et maréchal-ferrant. En intérieur et sur l'esplanade, deux parcours découverte (enfant et adultes) vous sont proposés pour ne rien oublier.

■ **ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE**
1, chemin des Thermes
L'ancienne église Saint-Jean-Baptiste (1346) devenant trop étroite, il fallait envisager la construction d'un nouvel édifice, ce qui fut fait au début du XVIII[e] siècle. Néoclassique, construite de 1738 à 1750 par Mgr du Bellay, cette église abrite un retable de saint Christophe, divers tableaux, dont un Baptême du Christ de Genti – 1765. Elle est la troisième plus grande église du Var par ses dimensions.

Le couvert

■ **LE CASTELLARAS**
461, chemin de Peymeyan
✆ 04 94 76 13 80
www.restaurant-castellaras.com
contact@restaurant-castellaras.com
Maître Restaurateur. Les collectionneurs. Fermé en janvier et février. En juillet-août, ouvert samedi et dimanche midi et du mardi soir au samedi soir. De novembre à mars, ouvert du vendredi au dimanche midi et soir. Le reste de l'année, ouvert du mercredi au dimanche midi et soir. Menus de 47 € à 92 €. Garden party, tous les dimanches midi en juillet-août : 69 €. Chambres d'hôtes de 120 à 180 € selon la saison, appartement de 120 à 220 €, chalet de 260 à 300 € et Cabanon du Berger à 130 €. Label La Clef Verte. Qualité tourisme. Terrasse.
Hermance a retrouvé la maison de son enfance où son mari Quentin Joplet, qui officie en cuisine, travaille dans un esprit terroir avec des produits frais du marché quotidien, le plus souvent bio, en puisant essentiellement dans la manne locale : ravioles de foie gras et lentilles bio de Rocbaron ; filet de bar de ligne à la plancha, pissaladière de légumes et jus iodé ; soufflé chaud à la pomme et calvados 10 ans... Des dîners à 4 mains « Le verre et le couvert » sont également organisés chaque mois, et des soirées jazz se tiennent régulièrement le mercredi aux beaux jours. Deux chambres d'hôtes avec piscine, solarium, bain bouillonnant et aménagements dans le parc, sont à votre disposition, ainsi que trois appartements, trois chalets et le fameux Cabanon du Berger. Ici on se soucie de l'environnement. Tout un état d'esprit.

■ **LA FARIGOULETTE**
1, place du Château
✆ 04 94 84 10 49
la-farigoulette@wanadoo.fr

Fermé de mi-janvier à mi-février. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h45. Haute saison : du jeudi au lundi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Menus de 31 € à 41 €. Carte : 30 € environ (à 42 €). Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 20,50 € (amuse-bouche, plat, dessert). Vin au verre. Plat du jour 15 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (35 personnes maximum). Chaises bébé. Terrasse. Parking.

Le chef Hervé Quesnel a imposé ses marques dans cette ancienne bergerie toute en pierres, rochers et meubles rustiques en bois. Son épatante formule du midi et son menu-carte, qui évolue chaque quinzaine, avec les produits de saison, réservent de purs moments de plaisir : ce jour-là par exemple, pain perdu de foie gras aux girolles, émulsion truffe ; paleron en deux cuissons, légumes, miel, citron ; loup rôti aux figues et speck, jus anisé ; parfait glacé au gingembre, poires rôties, ou encore mi-cuit choco-framboise...

Le gîte

LA BÉGUDE DU PASCOUREN
Le Haut Pascouren
74, chemin de la Bane
✆ 04 94 68 63 03
labegudedupascouren@orange.fr

Ouvert d'avril à septembre. 5 chambres (dont 1 suite et 2 suites cottages avec cuisine équipée non fumeur). Chambre double de 140 € à 192 €. Petit déjeuner inclus (en supplément pour les cottages). Parking (extérieur gratuit). Chèque Vacances. Animaux non admis. Wifi gratuit. Tv satellite. Prêt de vélos-VTT. Pétanque.
Cet établissement de charme et de standing bénéficie d'une situation idéale et d'une vue panoramique exceptionnelle sur les Pré-Alpes. Tous les logements sont situés de plain-pied, déco chic et soignée, les cottages sont spacieux avec dressing et toilettes indépendantes. Les chambres avec terrasse privative donnant sur un très beau jardin fleuri et arboré. Une cuisine d'été, entièrement équipée, est également à votre disposition. Le farniente au bord de la piscine chauffée, confortablement installé sur un transat, est vivement conseillé. Au départ de la Bégude, une myriade d'activités possible (golf, randonnées, visite des villages perchés, vol à voile, ULM, kayak sur le Lac de Saint-Cassien, etc.).

Loisirs

ASSOCIATION AÉRONAUTIQUE PROVENCE CÔTE D'AZUR
Aérodrome de Fayence-Tourrettes
254, Chemin de l'Aérodrome Nord
Quartier Malvoisin
✆ 04 94 76 00 68
www.aapca.net
contact@aapca.net

Ouvert toute l'année. Tous les jours. De 9h à 17h. Parking.
Et voici le premier centre de formation de pilotes de planeurs en France ! 365 jours par an, il offre la possibilité de voler dans l'une des régions les plus favorisées au niveau de l'aérologie. Une école départementale de vol à voile offre aux jeunes de moins de 25 ans la possibilité de se former et d'obtenir des brevets. Baptêmes de l'air, vols d'initiation de 20 à 30 minutes, formation et perfectionnement, brevets, complètent les activités du club.
Sur place, un restaurant « Le vol à voile », à la décoration aérienne vintage, offre une restauration simple mais correcte, avec vue sur les pistes de décollage des planeurs.

ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS ★★

Roquebrune fut créée au début du XI[e] siècle, après la reconquête du territoire sur les Sarrasins. Installée sur un piton rocheux de grès, Roca Bruna (« roche brune » en provençal), elle lui doit son nom actuel. Côté tourisme vert, des balades natures commentées sont organisées par l'office de tourisme, ainsi que des balades à thème, comme la balade gourmande qui permet de découvrir le patrimoine historique et culinaire de la commune.

OFFICE DE TOURISME DE ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS
La Gallery
2540, RD N7
ZA les Garillans
✆ 04 94 19 89 89
www.roquebrunesurargens-tourisme.fr
village@roquebrunesurargens.fr

Basse saison : ouvert du lundi au mercredi et le vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h ; le samedi de 9h à 12h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Ouvert toute l'année. Langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, espagnol, italien, allemand. Parking. Label Tourisme & Handicap.

Points d'intérêt

LA MAISON DU CHOCOLAT ET CACAO ★
Chapelle des Sœurs de la Charité de Nevers
13, rue de l'Hospice ✆ 04 94 45 42 65
chocolat@roquebrunesurargens.fr

Famille Plus. Fermé du 7 janvier au 11 février et du 5 novembre au 17 décembre. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h30. Juillet et août : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 13h. Gratuit. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (du village toute l'année pour les groupes et individuels, se renseigner en amont). Boutique. Espace « Choco-mômes », entièrement dédié aux enfants.
Le chocolat continue de susciter un engouement croissant auprès du grand public. Installé dans une chapelle du 17[e] siècle, venez découvrir près de 1 000 objets sur la Dame chocolat. Parmi eux, on trouve une ancienne chocolatière datant de 1798, le livre sur la pharmacopée universelle de Nicolas Lemery de 1967 ou encore le seul automate Banania en état de marche, sur les deux recensés en

France. Le musée possède également une rare collection d'objets de toutes sortes : boîtes à goûter, chocolatières, plaques émaillées, affiches publicitaires, voitures publicitaires de collection, jouets… et des sculptures originales et inédites en chocolat créées par les quatre chocolatiers de Roquebrune-sur-Argens : Chocolats et gourmandises, Pâtisserie Cettier et Chocolaterie du rocher dans le village et Cocoa chocolaterie aux Issambres.

■ **LA MAISON DU PATRIMOINE**
Impasse Barbacane, Rez-de-chaussée
✆ 04 98 11 36 85
www.roquebrune.com
mairie@mairie-roquebrune-argens.fr

Famille Plus. Ouvert toute l'année. Toute l'année, du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h30, avril à septembre, du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h30, juillet et août, du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30, dimanche 10h à 13h. Gratuit. Visite libre ou guidée. Label Tourisme & Handicap.
Une ancienne écurie, construite en 1883, découverte en 2002, devenue par la suite bâtiment municipal, a cédé sa place à la présentation de l'étendue et la variété du patrimoine historique de la commune. L'histoire est contée de la Préhistoire à nos jours. Des collections d'archéologie préhistorique et d'ex-voto provenant de la chapelle Notre-Dame-de-Pitié sont également exposés. Un jardin de plantes aromatiques termine cette découverte du patrimoine roquebrunois.

■ **LA MAISON DU TERROIR**
4, place Alfred-Perrin
✆ 04 94 81 14 47 – www.roquebrune.com
terroir@roquebrunesurargens.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Juillet et août, du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h30 à 19h. Le dimanche et jours fériés de 10h à 13h. Vente et dégustation gratuite sur place. Ateliers culinaires, ateliers du goût pour les enfants. Entrée gratuite.
La maison du terroir vous invite à découvrir toute l'agriculture roquebrunoise, qui est représentée à travers ses différentes filières : apiculture, arboriculture, élevage, horticulture, maraîchage, oléiculture, pépinières et viticulture.

■ **ROCHER DE ROQUEBRUNE**
Il culmine à 374 mètres et a toujours constitué un haut lieu religieux, par la présence successive de nombreux couvents et monastères, dont celui des trinitaires, ordre mendiant qui se consacrait au rachat des esclaves chrétiens enlevés par les barbaresques. Sa couleur caractéristique, brun rouge, est due à une quantité importante d'oxyde de fer. Il s'agit d'un site classé et protégé. Un seul sentier balisé permet d'accéder aux trois croix. Il est également possible de récupérer le GR51 au pied du rocher, versant sud.

Le couvert

■ **L'AUTHENTIQUE**
ZAC des Garillans
36, rue de la Tuilerie
✆ 04 94 56 12 58
lauthentique83520@outlook.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le samedi midi et soir. Terrasse.
Ce restaurant vous propose une sélection gustative composée de produits frais de première qualité issus du terroir, à déguster sur place dans une ambiance conviviale ou à emporter, pour apprécier les plats faits maison chez vous. Bon rapport qualité/prix.

■ **ÉVELYNE.COM À LA MAISON**
8, place Saint-Pierre
✆ 04 94 81 09 77
evelyne.comalamaison@gmx.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h45 à 14h30. Réservation recommandée. Plats entre 9 € et 15 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
L'enseigne, où Evelyne vous accueille dès le petit déjeuner, vous indique clairement que vous allez trouver une cuisine familiale, avec des plats copieux à l'esprit provençal, mitonnés avec des produits frais (les fruits et légumes viennent notamment de la Cueillette du Rocher), facturés à des prix très raisonnables.

■ **LA TABLE DE LOUIS**
Golf de Roquebrune, CD7
✆ 04 98 11 40 05
www.delli-resort.com
restaurant@delli-resort.com

Maître Restaurateur. Fermé du 20 décembre au 1er mars. Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 15h. Ouvert le soir uniquement en haute saison. Réservation recommandée. Menu 65 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 15 €. Vin au verre. Brunch le dimanche 49 € par personne. American Express. Accueil des groupes (60 personnes maximum). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Le Louis d'été, bar à tapas à partir de 18h, d'avril à octobre. Le Z traiteur. Parking.
Un cadre convivial et cosy, une carte gourmande de qualité… La table de Louis, c'est un concept, une ambiance, des saveurs méditerranéennes, pour un déjeuner avec une vue panoramique sur les greens du golf. Les spécialités du chef à découvrir, sont la pizza à la truffe et mascarpone, la côte de bœuf française à la planche parfumée au sel de baies sauvages et sa purée à la truffe, le loup en croûte de sel, la bouillabaisse (à commander 48h à l'avance), les poissons de pêche locale grillés, le soufflé, les crêpes Suzette.

Le gîte

■ **LE DAYA HÔTEL & SPA*****
Golf de Roquebrune, CD7
✆ 04 94 19 60 36 – www.ledaya.fr
info@ledaya.fr

Fermé du 1er novembre au 1er avril. Accueil jusqu'à 22h (langue étrangère parlée à l'accueil : anglais). 5 chambres (suites non fumeur). Chambre double à partir de 295 €. Parking (extérieur, gratuit). American Express. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant La table de Louis. Menu 65 €. Carte. Vins au verre. Vente de produits. Golf. Spa soins Cinq mondes. Tv satellite, Canal +. Hammam.

C'est une véritable signature, une alliance parfaite entre sérénité et confort. C'est un concept unique qui s'inspire de l'essentiel, en respectant une même exigence de perfection et de créativité pour offrir aux initiés une parenthèse privilégiée, au cœur d'un lieu définitivement à part. Ses 5 suites aux dimensions généreuses et au luxe raffiné, avec terrasses privatisées, sont nichées au cœur d'un des plus prestigieux golfs de la Côte d'Azur. Des paysages contrastés entre terre et mer, une ambiance sereine, un cadre cosy et une table de cuisine traditionnelle, poissons grillés, côte de bœuf, foie gras maison, purée à la truffe… L'alchimie est parfaite pour un séjour d'art de vivre. C'est le plus petit 5 étoiles de France !

■ **HÔTEL-CLUB VACANCIEL*****
380, boulevard Kennedy
✆ 04 94 19 78 00
www.vacanciel.com
roquebrune@vacanciel.com

Fermé du 2 novembre au 2 février. Accueil jusqu'à 20h (et 21h en été – langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, italien). 58 chambres (+ 40 villas 100% non fumeur). Basse saison : chambre double de 60 € à 90 €. Haute saison : chambre double de 70 € à 150 €. Pension complète : 45 € (à 90€ par personne). Demi-pension : 39 € (à 84€ par personne). Petit déjeuner buffet : 10 €. Parking (dans le domaine). Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (20 € prix unique pour le buffet. Carte 20 €. Vins au verre. Menu enfant 12 €). Vente. Sauna. Animations.
Un club de vacances qui profite d'un cadre exceptionnel, au pied du massif des Maures, à quelques kilomètres -15 minutes en voiture- des plages de Fréjus et de Saint-Aygulf. Dans un petit écrin de verdure où toute la famille se sentira à son aise, chacun profite des installations de ce club. Papa a posé son vélo après une randonnée du côté de l'Estérel, maman se détend au bord de la piscine chauffée, le grand fait un tennis sur un court privé et les plus jeunes sont au club à essayer toutes les activités qui leur sont proposées. Le soir, tout le monde se retrouve dans sa chambres climatisée, disposant d'une salle de bain privative ou dans l'une des 40 villas rénovées et climatisées, parfaitement équipées. La cuisine est traditionnelle, régionale et du monde, servie en buffet, soupe de poissons et sa rouille, petits farcis niçois, filet de merlu gratiné à la tapenade, tajine de poulet...

■ **LE JAS DU PÉBRIER**
1610, RD8
Quartier Le-Fournel
✆ 04 94 55 20 16
www.jas-du-pebrier.com
contact@jas-du-pebrier.com

Ouvert toute l'année. Accueil de 9h à 18h. Langue étrangère parlée à l'accueil : anglais. 88 lits (répartis sur 12 maisons). A partir de 580 € pour 6 personnes dans les Jardins provençaux. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Bain bouillonnant. Spa. Parking.
La famille Jondet-Lemoine, déjà propriétaire du Domaine de la bergerie, vous propose à la location des maisons de vacances de 100 m² à 200 m² pour 6 à 10 personnes, à l'esprit provençal et au design contemporain, avec spa privatif ou piscine individuelle, conçues en harmonie avec la nature, pour vivre comme chez soi. De belles prestations hôtelières sont incluses et vous bénéficiez également d'un accès illimité aux animations et au parc aquatique du Domaine de la bergerie, situé à 250 m.

Campings

■ **CAMPING LEÏ SUVES******
Route de Marchandise
1770, boulevard Ric-Hochet
✆ 04 94 45 43 95
www.lei-suves.com
camping.lei.suves@wanadoo.fr

Fermé du 14 octobre au 6 avril. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 19H (langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, allemand, néerlandais). Gardé 24h/24. Terrain de 7 ha. 309 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat / vallonné. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 26,50 € à 56,20 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 456 € à 1 210 € la semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi payant. Restaurant ouvert d'avril à octobre : pizzeria, plats à emporter, salades, grillades, menus et glacier. Billard, baby-foot, jeux vidéo et soirées en haute saison. Vente. Animations. Excursions.
Entouré de chênes-lièges, ce camping-club caravaning respire la tranquillité. Ici, toutes les caravanes et tous les mobile-homes sont installés sur des parcelles d'environ 100 m². En juillet et août, l'équipe d'animation organise tous les jours des activités ludiques pour les enfants et de nombreuses activités sportives pour les plus grands. Le soir, tout le monde se retrouve dans le mini théâtre de verdure pour assister à des spectacles de musiciens ou de danseurs.

■ **DOMAINE DE LA BERGERIE*******
1960, RD 8
Quartier le Fournel
✆ 04 98 11 45 45
www.domainelabergerie.fr
info@domainelabergerie.com

Ouvert du 30 mars au 4 novembre 2019. Les Castels. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 22h30 (langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, allemand, néerlandais). Gardé 24h/24. Terrain de 60 ha. 700 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : sablonneux / herbeux. Relief : plat /

vallonné. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 26 € à 86 €. Mobil-homes jusqu´à 4 personnes de 343 € à 2 275 € la semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Connexion Internet payante. Wifi payant. Service de ménage. Restauration. Vente. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Trampoline, mini ferme et mini ranch. Excursions, visites.

L'étendue du domaine et le calme prédominent dans ce parc naturel boisé, situé à 10 minutes du bord de mer. L'espace aquatique d'une surface totale d'eau de 1 400 m² est composé d'un grand bassin extérieur de natation de 400 m², d'un parc aquatique de 800 m² avec rivière, toboggans, cascade, bain bouillonnant, aire réservée aux jeunes enfants, d'un bassin balnéo extérieur à température ambiante de 180 m, d'une piscine intérieure chauffée (hors saison seulement) de 80 m², qui abrite l'espace détente et fitness.

Loisirs

LA BASE DU ROCHER
19, chemin du Lac
✆ 06 61 41 75 74
www.basedurocher.fr
info@basedurocher.fr

Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Ouvert du 15 avril au 30 septembre. À partir de 4 ans. Parking. Tarifs entrée enfant et adulte : à partir de 16 €. Activité accessible à tous. Location de canoës et de paddles. Chasse au trésor GPS. Location de VTT. Minigolf parcours 18 trous. Chèque Vacances.

Au cœur d'un site naturel exceptionnel, classé Natura 2000, au pied du rocher, ressourcez-vous à bord de canoës et de kayaks confortables et découvrez un site peu connu, préservé et calme. Vous êtes sur la Côte d'Azur, mais les paysages que vous allez rencontrer (végétation verdoyante, eaux calmes, vues sur les roches rouges de la montagne de Roquebrune), vont vous dépayser ! Vous pouvez également découvrir les sentiers des massifs des Maures et de l'Estérel en VTT ou VTC à assistance électrique, pratiquer le golf... miniature sur un parcours arboré de 18 trous. Des animations sont organisées tout au long de la saison.

CENTRE ÉQUESTRE LES MURETTES
Route de Marchandise
La Bouverie
✆ 06 03 01 12 12
sarah.meurant@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 20h. Le dimanche, téléphoner avant. Parking. CB non acceptée. Chèque Vacances.

Le centre équestre s'étend sur 5 hectares, en pleine nature, à proximité immédiate du domaine viticole de Marchandise, d'où s'échappe une vue dégagée sur le rocher de Roquebrune. Les leçons, promenades et stages à cheval ou à poney sont encadrés par des moniteurs diplômés d'État, et sont ouverts aux petits enfants, dès 2 ans et demi, et aux adultes.

CENTRE INTERNATIONAL DE SKI NAUTIQUE
Chemin Alsthery
Quartier Vaudois
✆ 06 08 30 82 52
mws83@orange.fr

Ouvert toute l'année. Pratique à partir de 8 ans pour le ski nautique ou dès 3 ans pour le baby ski nautique.

Spécialement conçu pour le ski nautique, ce plan d'eau, le lac du Vaudois, qui reçoit des compétitions internationales de haut niveau, vous propose un champ de slalom homologué, ainsi qu'un tremplin de saut et un champ de figure. Il permet de s'entraîner, de se former, mais aussi, de s'initier au ski nautique, avec des moniteurs diplômés d'Etat.

GOLF DE ROQUEBRUNE RESORT
CD7
✆ 04 94 19 60 35
www.golfderoquebrune.com
contact@golfderoquebrune.com

*Ouvert toute l'année. Réception ouverte tous les jours de 7h à 19h. Practice ouvert tous les jours de 7h à 20h30. Parcours ouvert tous les jours de 7h à 20h30. Restauration. Boutique. Hôtel*****– Spa Cinq Mondes.*

Le golf de Roquebrune est fier de se hisser parmi les resorts d'exception et de faire partie du club très fermé des golfs cinq étoiles de France, qui en compte seulement 9. Ce golf de 18 trous, dont le trou n°1 a été entièrement refait, bénéficie d'un emplacement idéal. Havre de paix, il vous propose un itinéraire naturel, permettant d'allier passion sportive et relaxation pédestre. Les greens se fondent dans le magnifique site particulièrement dégagé de la plaine de l'Argens et offrent une vue saisissante sur la baie de Saint-Raphaël. C'est un lieu unique, pour des sensations pures, en pleine harmonie avec son décor naturel.

Emplettes

CÉNERI ET FILS
NOUVEAU
169, impasse des Figuiers
Les Garillans Ouest
✆ 04 94 45 44 33
www.lefromagergastronome.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h ; le samedi de 8h à 12h. Ouvert toute l'année. Parking gratuit.

Gilles Céneri, fromager affineur surtout connu comme distributeur auprès des hôtels-restaurants dans la région, a ouvert une nouvelle fromagerie destinée aux particuliers, quarante ans après la création d'une première boutique par son grand-père Édouard Céneri, au cœur de la rue Meynadier à Cannes. À Roquebrune-sur-Argens, vous pourrez apprécier une centaine de variétés de fromages, des gammes rares, de vieux fromages de Hollande, des spécialités dont le brie aux truffes, des confections maison (plateau de fromages cocktails et entiers sur commande), du bon vin de la région et quelques condiments d'accompagnement, à des prix très attractifs.

LA CHOCOLATERIE DU ROCHER
2, montée Saint-Michel
Le Village
✆ 04 94 45 31 56
la.chocolaterie.du.rocher@hotmail.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Ouvert toute l'année. Terrasse ombragée et salon de thé.
Ce chocolatier fabrique lui-même et commercialise de nombreuses confiseries, à commencer par des nougats et de succulents chocolats, dont la spécialité locale, le rocher de Roquebrune, nougat entouré de chocolat légèrement parfumé à l'orange.

CUEILLETTE DU ROCHER
Avenue Gabriel-Péri – CD 7
✆ 04 94 45 57 90
www.fermedurocher.com
contact@fermedurocher.com
D'avril à juin et septembre et octobre, ouvert le vendredi, samedi, dimanche et jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h. En juillet et août, ouvert tous les jours aux mêmes horaires. Buvette.
La première libre-cueillette dans le Sud-Est, vous invite à ramasser vous-même vos fruits et légumes. Choisissez vous-même vos produits préférés au fil des saisons et si vous n'avez pas le courage de vous baisser, vous trouverez aussi dans la boutique, les produits du jardin déjà cueillis.

DOMAINE DE L'OLIVETTE
Chemin de l'Iscle
✆ 04 94 45 75 25
www.domainedelolivette.fr
lolivette@domainedelolivette.fr
Ouvert le lundi, le mercredi et le samedi de 9h à 12h. Fermé durant la récolte, environ du 20 octobre au début décembre. Visites de l'exploitation et dégustation, lundi, mercredi et samedi entre 9 heures et 12 heures ou sur rendez vous. Parking.
L'oliveraie de Claire et Dominique Delmotte est une réalisation relativement récente (les plantations ont débuté en 1989), de 3 000 oliviers sur 9 hectares en bordure de l'Argens, entre le massif des Maures et le massif de l'Estérel. Six variétés sont cultivées pour l'huile : picholine, bouteillan, cailletier, cornicabra, cayon et arbéquine ; deux autres pour les olives de table : lucques et frantoïo. Les six huiles produites, de qualité vierge extra, sont ainsi toutes des monovariétales. Vous trouverez également de la pâte d'olive, des tomates séchées, ainsi que différentes confitures confectionnées avec les fruits de l'exploitation. Le domaine de l'Olivette exploite également une pépinière d'oliviers pour les jardins.

MOULIN À HUILE LE CLOS SAINT-MARTIN
Quartier Saint-Martin
✆ 04 94 45 72 91
www.moulinleclossaintmartin.com
leclos.saintmartin@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 12h.
Ici, la vigne a été remplacée par l'olivier. Plantés il y a une quinzaine d'années, les 2 500 arbres d'Eric et Sandrine Gayol sont issus des variétés ribier, bouteillan, aglandau, cailletier, cayet roux et picholine. D'ici quelques années, le nombre d'oliviers devraient doubler pour atteindre les 5 000 pieds. Pour l'heure, l'investissement a été fait pour la construction d'un moulin moderne. Quatre huiles sont vendues au domaine : une AOC Provence, un assemblage en fruité vert, une monovariétale de picholine en fruité vert et une monovariétale de cailletier en fruité mûr. Le moulin est également ouvert aux particuliers qui peuvent repartir avec leur propre huile à partir de 200 kg.

RUCHER DE LA BOUVERIE
Avenue des Grands-Pins-Parasols
La Bouverie
✆ 04 94 40 01 69
www.rucherdelabouverie.com
francois.laponche@cegetel.net
Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Haute saison : le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Ouvert toute l'année. Dégustation. American Express.
La famille Laponche est dans l'apiculture depuis 1925. Aujourd'hui, c'est François Laponche, la quatrième génération, qui poursuit la belle tradition apicole de la famille. Comme ses aïeux, il pratique chaque année les grandes transhumances entre Roquebrune-sur-Argens, le massif des Maures et la Haute-Provence. Cette récolte naturelle est ensuite centrifugée de manière traditionnelle et mis en pots dans les ateliers du Rucher de la Bouverie. Les miels, plus de dix variétés, peuvent être dégustés sur place, ou achetés sur de nombreux marchés de la région.

Dans les environs

Les Issambres

LE VIVIER ROMAIN
Accès par la RD 559, Pointe de la Calle
Classé au titre des Monuments historiques depuis 1939, le vivier gallo-romain des Issambres est taillé et maçonné dans le rocher. Doté de trois bassins, de plates-formes de circulation et de chenaux, il est le seul de Gaule à être resté en eau vive.

RESTAURANT LES MÛRIERS
RD 559, San Peïre
✆ 04 94 55 32 33
www.hotel-leprovencal.com
hotel-le-provencal@wanadoo.fr
♿
Logis (3 cocottes). Ouvert du début mars au début novembre. Fermeture le mardi midi. Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 48 € (menu du marché 35 €). Carte : 45 € environ. Vin au verre. Plat du jour. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (80 personnes maximum). Chaises bébé. Terrasse. Parking.
Le restaurant de l'hôtel Le Provençal se dédouble avec une version où la cuisine est régionale, soupe de poissons de roches, charlotte de courgettes grillées et son crémeux de brousse de brebis, assiette d'aïoli provençal, langouste de pays du vivier, bouillabaisse, bourride provençale, côtes

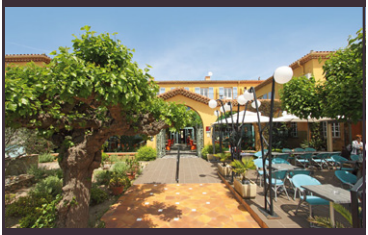
d'agneau grillées au thym... et une version brasserie salon de thé, glacier, avec le bistrot, qui offre une restauration avec plats du jour, salade et gourmandises.

HÔTEL LE PROVENÇAL***
RD 559, San-Peïre
✆ 04 94 55 32 33
www.hotel-leprovencal.com
hotel-le-provencal@wanadoo.fr

Logis (2 cheminées). Ouvert du début mars au début novembre. Accueil jusqu'à 21h (langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Italien). 27 chambres (100 % non fumeur). Basse saison : chambre double de 100 € à 115 €. Haute saison : chambre double de 133 € à 174 €. Demi-pension : 192 € (à partir de, pour 2 personnes par jour). Petit déjeuner buffet : 13 € (par personne). Lit supplémentaire (gratuit jusqu'à 12 ans). Parking fermé inclus (gratuit). Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (15 €). Connexion Internet. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant Les mûriers. Menus de 35 € à 48 €. Suggestion du jour à partir de 16 €. Carte 45 € environ.Vins au verre. Tv satellite.
Cette maison familiale fondée par Madeleine Sauvan, qui fête ses 81 ans en 2019, vous accueille depuis 4 générations. Doté d'une terrasse ombragée de mûriers, avec la Méditerranée et le golfe de Saint-Tropez pour vis-à-vis, cet hôtel de charme bénéficie d'une plage de sable fin à ses pieds. Neuf chambres disposent de balcon et de vue sur la mer. Le chef vient compléter la sensation de bien-être avec ses deux espaces de restauration, le restaurant avec cuisine traditionnelle provençale et le bistrot, salon de thé, glacier.

KART JET ADVENTURE
Port des Issambres
✆ 06 60 14 64 45
www.kart-jet-adventure.com
kart.jet.adventure@gmail.com
Aller jusqu'au port des Issambres, et descendre sur le port en longeant les commerces, vous arriverez à la boutique.
Ouvert de mi-avril au 10 octobre de 10h à 18h et de 8h à 20h en juillet et août. À partir de 20 minutes 60 € pour deux en jetski et 30 minutes 110 € pour une famille (deux adultes et deux enfants) en kart des mers. Pilotage en randonnée «Calanques des Issambres» de 40 minutes à 100 € en jetski et 140 € en kart des mers.
Le spécialiste de la randonnée en mer, crée par Patrice Liotier, formateur et jury d'examen au diplôme d'État de moniteur de jetski et engins tractés, vous propose de piloter un kart des mers, en exclusivité, un engin ou les sensations de pilotage se rapprochent de celles du karting ou de la monoplace. Dans cette structure, vous pouvez également piloter un jetski et pratiquer le Flyboard et, découvrir une nouveauté, le Flyride. Pour le kart des mers, la version en 110 CV est proposée sans permis côtier... Petite précision on se mouille beaucoup moins qu'en jetski, pas de risque de retournement (rassurant pour les familles) et une protection accrue grâce aux boudins protecteurs. Nombreuses formules randonnée avec petit déjeuner ou repas du midi, à réserver absolument !

Hotel le Provençal
★★★
Entre le bleu de la Méditerranée et le Massif des Maures face au golfe de Saint Tropez !



Restaurant
Les Muriers

Logis
www.hotel-leprovencal.com
tél. 04 94 55 32 33

■ **ENERGY FLY**
Centre nautique
Port des Issambres
✆ 06 07 87 76 95
www.parachuteascensionnel.com
energy.fly@orange.fr
Fermé du 15 octobre au 30 avril. Basse saison : ouvert tous les jours de 11h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 20h. Vol simple 1 personne 56 €. Vol double premium 2 personnes 43 € par personne. Vol double découverte 2 personnes 30 € par personne. Parking. Chèque Vacances. Famille plus.
Comme Icare, qui avait maintes fois rêvé de fendre les airs comme un oiseau, mais sans risquer la même mésaventure que le fils de Dédale, envolez-vous, en toute sécurité, seul, à deux ou à trois pour une virée panoramique en parachute ascensionnel nautique, d'une dizaine de minutes, pour découvrir, à 500 mètres environ du rivage, une vue unique de la baie de Saint-Tropez. De nouvelles sensations sont garanties.

SAINT-CYR-SUR-MER ★

Cette petite station balnéaire, labellisée « Station famille » et « Les plus beaux détours », offre l'agrément de ses trois ports, Les Lecques, La Madrague et Port-d'Alon. Elle marque la limite extrême du département du Var vers l'ouest, avant La Ciotat, première localité côtière des Bouches-du-Rhône.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place de l'Appel-du-18-Juin
✆ 04 94 26 73 73
www.saintcyrsurmer.com
accueil@saintcyrsurmer.com
♿
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 13h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 17h. Fermé le dimanche de novembre à mars. Parking minute devant l'office.
L'office de tourisme de Saint-Cyr-sur-Mer vous renseignera sur les visites à effectuer dans la commune et dans ses environs, et vous indiquera les meilleurs sentiers de randonnée.

■ **ATLANTIDE**
Nouveau Port des Lecques
✆ 04 94 32 51 41
www.atlantide1.com
Ouvert d'avril à novembre. Selon la croisière 26-61 € / adulte, 16-41 € /enfant.
Atlantide propose depuis le nouveau port des Lecques des excursions aux Calanques de Cassis, ainsi qu'à Marseille et au château D'If (généralement le mercredi d'avril à septembre). En octobre et novembre, méfiez-vous, les rotations sont moins fréquentes : renseignez-vous auprès de l'Office de tourisme, ou sur le site Internet de la compagnie.

Points d'intérêt

■ **LES PLAGES** ★★
Les plages de Saint-Cyr se répartissent en trois zones : les Lecques, la Madrague et Port d'Alon.
Au fond du Golfe d'Amour, les plages des Lecques s'étendent sur deux kilomètres de sable et sont particulièrement adaptées aux familles. On peut en effet stationner à proximité (plus de 1 000 places de parking alentour... souvent occupées malgré tout en été !), on y trouvera des zones de baignades délimitées, des chenaux traversiers réservés aux véliplanchistes, des installations sportives telles que mini-golf et beach-volley, ainsi que de nombreux prestataires de loisirs proposant voile, kayak et plongée.
A la Madrague, rendez-vous sur une plage un peu plus intimiste, offrant toutefois les mêmes avantages en termes d'accessibilité, de sécurité, et d'offres nautiques. En empruntant le sentier du littoral en direction de Bandol, on débouchera sur un certain nombre de petites criques bien abritées du vent (plages de la Reinette, du Resquilladou et des Engraviers notamment).
Port d'Alon, enfin, est une calanque sauvage, accessible en voiture par la route de Port d'Alon (à partir de la D559 entre St Cyr et Bandol ; attention toutefois le calme se monnaie : parking payant), ou bien à pied par le sentier du Littoral, bien plus sympa entre nous.

■ **MUSÉE GALLO-ROMAIN DE TAUROENTUM** ★
131, route de La Madrague
✆ 04 94 26 30 46
www.museedetauroentumsaintcyrsurmer.fr
Haute saison : ouvert du mercredi au lundi de 15h à 19h. Basse saison : ouverture variable, se renseigner. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 2,50 €.
Vestige du passé antique de la commune, cet intéressant musée classé nous replonge 1 500 ans en arrière. Construit sur les vestiges d'une villa Maritima, ce site abrite trois belles mosaïques du Ier siècle après J.C., des colonnes torsadées de la même époque et de nombreux objets, amphores, vases, monnaies, verreries… et un ensemble remarquable de formes de sépultures.

■ **LE SENTIER DES VIGNES** ★
Depuis la Madrague jusqu'à la calanque Port d'Alon par les terres et les vignes. Comprend le tour de la bastide. Durée : 1h-1h30.
Labellisé « sentier varois de qualité » en 2014, ce circuit à thème permet de découvrir, tour à tour, à travers sept tables explicatives, la Bastide de la Nartette, le vignoble AOC Bandol, la pelouse à orchidées, la dune éolienne plaquée, plus connue de tous sous le nom de « colline de sable », l'olivier, les cultures traditionnelles, les paysages et la géologie du secteur. Prévoir une heure à une heure et demie pour parcourir tranquillement ces 2 kilomètres de découverte.

LE SENTIER DU LITTORAL ★★

Itinéraire complet de Saint-Cyr-sur-Mer à Bandol : 12 km ; 4h. Comptez 2h du port de la Madrague jusqu'à la calanque de Port d'Alon, et encore 2h jusqu'à Bandol.

Saint-Cyr possède une très jolie plage de sable fin, tout au long de la baie des Lecques, mais peut-être préférerez-vous explorer le rivage d'un peu plus près ? Le sentier balisé du littoral, de Saint-Cyr à Bandol, révèle tous ses trésors aux marcheurs : chêne vert, pin d'Alep, pin parasol, figues de barbarie, faucon pèlerin (assez rare)… Le départ s'effectue sur la petite plage de la Reinette – au sud-ouest du port de La Madrague – pour se terminer dans la calanque du Capelan. Tout au long du parcours, de nombreuses pointes permettent d'admirer de jolis points de vue. A mi-parcours, vous arrivez dans la calanque idyllique de Port-d'Alon – 5,7 kilomètres, durée 1 heure 30 –, assez comparable aux fameuses calanques de Cassis. Puis vous poursuivez en direction de la baie de la Moutte, avec son étrange rocher en forme de sous-marin, et vous atteignez la pointe des Engraviers, où vous découvrez une vue sur l'île Rousse, et la pointe Encanet, avant d'arriver à l'anse de Rènecros à Bandol – 6,3 kilomètres, durée 1 heure 50.

Modification de parcours depuis 2017 : en raison d'un fort risque d'éboulement, la portion pointe Grenier-pointe Fauconnière est interdite d'accès. La boucle n'est pas réalisable à partir de la plage de la Reinette, mais la liaison Calanque de port d'Alon-pointe Fauconnière demeure tout à fait réalisable. Dans tous les cas, se renseigner auprès de l'office de tourisme.

LA STATUE DE LA LIBERTÉ ★

New York ou… Saint-Cyr ? Au centre du village, place Portalis, se dresse une flamboyante statue entièrement en fonte et finement dorée.

Il s'agit de la réplique de la statue américaine – l'une des quatre répliques exactes – en modèle réduit : elle mesure 2,50 mètres, soit la longueur de l'index de celle de New York. Signée sur socle par l'artiste Frédéric-Auguste Bartholdi, elle commémore l'arrivée de l'eau courante à Saint-Cyr en 1913.

Le couvert

FAMILY BAINS

Plage des Lecques
Face au 13, boulevard de la Plage
✆ 06 24 60 48 60
www.familybains.fr
roger@familybains.fr

Ouvert en principe de mi-avril à mi-octobre. Ouvert tous les jours de 8h à 20h. Selon conditions météo. Plat : 11-28 € (hors poissons sauvage selon arrivage : selon le cours du jour). Sandwichs 5-18 €. Transat 14 €/jour, parasol 11 €/jour (carte de fidélité gratuite 10+1, et tarifs spéciaux lever et coucher de soleil).

Un endroit fort sympathique où familles et amis aiment à se retrouver en été. L'accueil de Roger Simi, le maître des lieux, lui vaut d'ailleurs une bonne réputation dans le coin. Loin de l'ambiance guindée de certains restaurants de plage, vous êtes ici reçu dans une atmosphère décontractée et très conviviale. Côté plats, la carte est variée : salade complète, sardines ou encornets grillés, carpaccio de bœuf ou de poisson, gambas à la plancha, supions à la provençale, daurade grillée (selon arrivage du jour), friture de la mer ; de quoi satisfaire toutes les bourses. Précisons enfin que le poisson est frais : il provient chaque jour directement de la pêche de La Ciotat !

LE MAS DES VIGNES

Dolce Frégate Provence
Route de Bandol RD 559
Lieu-dit Frégate
✆ 04 94 29 39 39
www.dolcefregate.com
reservation-fregate@dolce.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menu unique à 95 € (menu dégustation). Plat : 21-44 €. Menu enfant : 20 €. Accord mets et vins : 35 €. Accueil des groupes. Terrasse. Animaux non admis.

Au sein de l'hôtel Dolce Frégate Provence, le Mas des Vignes surplombe les trois piscines en cascade et le golf. Dans une ambiance feutrée à l'intérieur, ou sur la terrasse ombragée vue mer aux beaux jours, le chef Guillaume Maurice attache une attention toute particulière aux produits locaux et de saison. Il travaille d'ailleurs, par le biais de l'AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), avec la Ferme des Olivades à Ollioules, pour une fraîcheur des produits 100 % garantie. En émane une carte courte et évolutive, et des propositions toujours plus gourmandes : noix juste snackée au naturel, mousseline de cresson AMAP'ien et petits légumes sautés ; filet de bœuf rôti au sautoir, pomme rate AMAP'ienne en mousseline truffée, croquant de radis en écaille et truffe « tuber melanosporum » ; ou macaron bicolore, crème citron, gelée de fruits rouges et sorbet framboise au thé jasmin en dessert. On s'en délecte encore !

LA RIVIERA DEI FIORI

Nouveau-Port
Les Lecques
✆ 04 94 32 18 20

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au mardi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 19 € à 24 €. Plat : 16-25 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 17,50 €.

Depuis plus de 20 ans, les amateurs de cuisine transalpine se retrouvent sur le port des Lecques pour découvrir les saveurs d'une cuisine méditerranéenne et colorée. Les pizzas au feu de bois, moelleuses à cœur et croustillantes sur les bords, sont fort appréciées, tout comme les quelques incontournables de la carte : moules marinières frites maison, souris d'agneau confite, pâtes fraîches et gnocchis de pommes de terre maison, tartare de daurade sauvage à la mangue et huile de vanille, daurade au four et ses *linguine* aux palourdes... Alléchant n'est-ce pas ? En dessert ce jour-là, croustadine de fruits frais et sorbet framboise, ou encore panettone façon pain perdu avec glace à la pistache et chocolat maison. L'accueil est agréable qui plus est, le service attentionné, et le rapport qualité-prix convaincant.

Le gîte

DOLCE FRÉGATE PROVENCE****
Lieu-dit Frégate
Route de Bandol RD 559
✆ 04 94 29 39 39
www.dolcefregate.com
reservation-fregate@dolce.com

Ouvert toute l'année. 163 chambres (dont 33 appartements pour 4 à 6 personnes). Chambre double de 150 € à 1 000 €. Demi-pension : 49 €. Petit déjeuner : 25 €. Parking (extérieur fermé). American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration. Vente. Canal +. Sauna. Animations. Golf.
Chapeauté de son campanile, l'hôtel est blotti au milieu des vignes et des oliviers du Domaine de Frégate. Entouré par l'un des plus beaux golfs d'Europe, il vous offre une vue imprenable sur la Méditerranée. Il reflète l'authenticité et le confort haut de gamme, tant par sa situation que par ses équipements. Doté de chambres illuminées par le soleil donnant toutes sur de larges terrasses vue mer, les tons et les meubles patinés ne sont pas sans rappeler l'atmosphère locale. L'hôtel dispose de deux restaurants dont le Mas des Vignes, de deux bars, d'un superbe golf donc, et depuis l'été 2017, du luxueux Spa de Frégate.

HÔTEL BEAUSÉJOUR LES PALMIERS
34, avenue de la Mer
✆ 04 94 26 54 06
www.beausejour-lespalmiers.fr
mail@beausejour-lespalmiers.fr

Ouvert toute l'année. 14 chambres. Basse saison : chambre double 90 €. Haute saison : chambre double de 170 € à 190 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking (fermé, inclus dans le tarif de la chambre). Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restaurant ouvert de Pâques à fin-septembre. Menu compet 32 €, entrée-plat 28 €, plat-dessert 22 €. Animations.
Cette vieille maison, dont la terrasse est abritée par deux vieux et imposants platanes, est située à 100 mètres de la mer et de l'animation estivale. Pour un dépaysement total, les chambres possèdent chacune un thème décoratif différent, qui vous transporte en Orient, en Asie, en Afrique et en Europe. Au restaurant, le chef cuisine seulement avec des produits frais du jour issus de production locale. En été, un concert se tient sur la terrasse tous les vendredis soir.

Loisirs

AQUALAND
ZAC des Pradeaux
✆ 04 94 32 08 32
www.aqualand.fr
aqualand.stcyrsurmer@aqualand.fr

Ouvert de mi-juin à mi-septembre. De mi-juin à mi-juillet, tous les jours de 10h à 18h. De mi-juillet à début septembre, tous les jours de 10h à 19h. De début septembre à la fermeture, ouvert de 10h à 18h. Adulte : 28 €. Enfant (de 5 à 10 ans) : 20,50 € (10 € pour les 3-4 ans). Pass 2 jours, consécutifs ou non : adultes 41 €, enfants 33,50 €.
Ce parc propose de nombreuses attractions aquatiques : plusieurs toboggans tubulaires, une simulation de descente de rapides, une piscine à vagues, des piscines à jets et à bouillons et le Total Zébra, une descente de raft à deux dans l'obscurité d'un tunnel qui débouche sur une chute d'eau de 10 mètres de hauteur ! Sur place : des petites boutiques et des points de restauration rapide.

GOLF DE DOLCE FRÉGATE PROVENCE
Lieu-dit Frégate
Route de Bandol RD559
RD 559
✆ 04 94 29 38 00
www.dolcefregate-golf-provence.com
golf-fregate@dolce.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi de 7h à 20h ; le mardi de 7h à 17h. Practice couvert. Pro-shop. Green fee 18-trous de 70 à 95 € selon la saison. 9-trous de 50 à 60 €. Stage junior (50 €/séance), stage adulte (150 €), stage famille (200 €). Ecole handi-golf gratuite. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Boutique.
Le golf étend son long ruban vert le long de la Méditerranée, où les départs en terrasse offrent une vue imprenable sur la mer. Frégate, parcours de 18 trous, accueille également des joueurs d'un niveau avancé. Remarquable par sa technicité, il vous impressionnera aussi par son panorama exceptionnel avec 15 trous sur 18 qui vous offrent une vue spectaculaire sur la mer Méditerranée. Le parcours Frégalon est un parcours idéal – 9-trous homologué – pour une première expérience et pour les débutants. Académie de golf (stages découverte, perfectionnement et coaching), école de golf et école handi-golf.

Emplettes

DOMAINE DE FRÉGATE
RD 559
Route de Bandol
✆ 04 94 32 57 57
www.domainedefregate.com
domainedefregate@orange.fr

Fermé le dimanche en basse saison. Vins de Bandol crus classés. Visite de la cave et dégustation tous les jours de l'année sur réservation. 2 formules de 10 à 40 € par personne.
Propriété de la même famille depuis 1892, ce domaine est l'un des rares à posséder des vignes dans la commune même de Bandol, qui plus est avec des vignes qui surplombent la mer ! Les 26 hectares du vignoble sont plantés de trois cépages, le mourvèdre, bien entendu, le grenache et le cinsault. La production en vins rouges représente environ 40 %, en vins rosés 50 % et en vins blancs 10 %. Une visite de la cave s'impose, ainsi qu'un arrêt au caveau de dégustation et de vente, d'où l'on aperçoit la salle des foudres dotée de 12 tonneaux d'une capacité de 35 à 85 hectolitres. Enfin, le domaine se targue d'une belle salle de réception, le Pavillon de Frégate, pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes.

■ **DOMAINE DE L'ESTAGNOL**
1426, Route de la Cadière
RD 66
✆ 06 01 01 35 52
www.domainedelestagnol.com
sandrineferaud@hotmail.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Les visites guidées, d'une durée de 1h à 2h, se font sur réservation et en groupe (8 € par personne) : visite des vignes puis de la cave avant de passer à la dégustation. Possibilité de faire la visite en anglais et en italien. Il est cependant conseillé de téléphoner avant si on veut découvrir le Domaine.
Le vignoble du Domaine de l'Estagnol appartient à la famille Dupuy qui est par ailleurs dans le bois depuis 600 ans. C'est d'ailleurs pourquoi Sandrine vinifiait elle-même au moyen de pressoirs en bois jusqu'en 2017, un savoir-faire transmis par sa famille depuis 6 générations. Depuis 2018, les propriétaires ont cependant investi dans un système pneumatique plus moderne. Les vins du Domaine de l'Estagnol, vendangés manuellement, ont reçu de nombreuses récompenses et sont médaillés chaque année. En 2007, ils ont fait partie de la sélection du concours du Conseil général du Var. Ils ont également été sélectionnés dans la revue Gault & Millau de 2008 à 2010 et ils ont remporté la médaille de bronze au concours international des vins à Lyon avant de remporter l'or en 2011. Pour une découverte des rouges, le domaine propose une collection de 6 bouteilles de millésimes différents à 128 € au lieu de 142 €. Et pas d'inquiétude, Sandrine a fait ses classes au Château Pradeaux, elle connait donc bien les grands vins ! Le Domaine a plusieurs labels : Bienvenue à la ferme, ainsi que Vignoble et découverte. Il a par ailleurs 3 appellations : vins de France, Côtes de Provence et Bandol. Vins de France par terroir avec des parcelles en vallons. En cubi de 5 l, il existe une cuvée Flavio (rouge), Elise (rosé) et Gabriel (blanc). Les vignes des Côtes de Provence sont en plaine et, pour la petite histoire, Sandrine a lancé un concours auprès de ses clients fidèles qui ont créé « la cuvée des fidèles » (existe aussi en blanc). Pour les Bandol, les parcelles sont en terrasse, cépage 90% de mourvedre et 10% de grenache pour le rouge. Quant aux Bandol rosés, leur cépage se compose de 1/3 de mourvedre, 1/3 de grenache et 1/3 cynsault. La cuvée Bandol « Le Cabanon d'Hélène » (du prénom de la mère de Sandrine) existe aussi bien en rouge qu'en rosé. Le Domaine de l'Estagnol est une des plus petites productions de Bandol, elle fait un peu moins de 2 hectares.A noter : les vendanges se font manuellement au Domaine de l'Estagnol et depuis 5 ans Sandrine s'est lancée dans le vin bio sans label pour autant. Depuis 2018, elle s'est orientée dans une nouvelle activité, en collaboration avec Laurence Rouvière de l'atelier Adrien : elle produit des cosmétiques à base de raisin de table et d'huile d'olive ! Savons, parfums (à base de raisin de table, de myrte, fleur de thym et ambre) et laits corporels (à l'huile d'olive)… Autant de produits naturels parfaits pour se chouchouter !

SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME ★★

Troisième tombeau de la chrétienté, Saint-Maximin est de nos jours un gros bourg provençal, mais son principal attrait, qui mérite à lui seul le déplacement, est la magnifique basilique qui fut édifiée, selon la tradition provençale, sur la crypte de sainte Marie-Madeleine, ensevelie en ce lieu au Ier siècle de notre ère. La basilique est considérée comme le plus grand édifice gothique de toute la Provence.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Destination Provence Verte & Verdon
Couvent royal ✆ 04 94 59 84 59
www.la-provence-verte.net
saintmaximin@provenceverte.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Ouvert les jours fériés aux heures habituelles. Fermetures les 1er mai, 25 et 26 décembre, 1er et 2 janvier. Basse saison : avril, mai, juin, septembre. Haute saison : juillet et août. Parking. Wifi gratuit. Langues étrangères parlées : anglais, espagnol.
L'office de tourisme propose conseils et infos pratiques, vente d'activités de loisirs à tarifs réduits (demandez le programme « Amusez-vous ! »), billetterie de spectacle, agenda des animations.

Points d'intérêt

■ **BALADE HISTORIQUE EN CŒUR DE VILLE** ★
✆ 04 94 59 84 59
Parcours libre. Brochure « Laissez-vous conter Saint-Maximin » disponible gratuitement à l'office de tourisme. Durée : 1h environ.
« Laissez-vous conter Saint-Maximin » ! Après vous êtes procuré la brochure correspondante à l'office de tourisme, suivez l'itinéraire rouge et les 17 panneaux explicatifs qui jalonnent le cœur historique de la ville. Du couvent royal à la place Malherbe, en passant par l'emplacement de la basilique primitive et du baptistère, les anciens remparts, le quartier juif ou encore la place Martin Bidouré, Saint-Maximin n'aura bientôt plus de secret pour vous...

■ **LE COUVENT ROYAL** ★★★
Ouvert toute l'année. Visite du cloître uniquement (accès par l'office de tourisme). Gratuit.
Sa construction a débuté en 1295. Le couvent subit des travaux d'agrandissement et de restauration jusqu'au XVIIIe siècle. Les moines dominicains en furent chassés à la Révolution. Une partie du couvent devint une prison sous la Terreur. Les dominicains y revinrent sous l'Empire. Ils ont définitivement quitté Saint-Maximin en 1957. On admirera particulièrement le très beau cloître.

■ **BASILIQUE ROYALE SAINTE-MARIE-MADELEINE** ★★★
Place de l'Hôtel-de-Ville
✆ **04 94 78 00 19**
Voir page 16.

■ **MmassIF DE LA SAINTE-BAUME** ★★
A cheval sur le Var et les Bouches-du-Rhône, il est recouvert d'une forêt exceptionnelle, remarquable par sa double orientation : au nord, la végétation correspond aux forêts que l'on trouve quelques centaines de kilomètres plus haut – hêtres, houx, ifs, érables, tilleuls – ; au sud, la végétation reste plus typiquement méditerranéenne – pins, arbousiers, chênes verts. Cette forêt recouvre 140 hectares à une altitude comprise entre 680 et 1 000 mètres. Plus de cent dix espèces d'oiseaux nichent dans les bois – éperviers, pics noirs des montagnes, pics-verts, chouettes hulottes, mésanges –, au sol – blaireaux, fouines, genettes, mais aussi, renards, sangliers, chevreuils. Cette forêt considérée comme une « relique » est aujourd'hui classée en réserve biologique domaniale. Elle est donc « hors de coupe », on n'y abat des arbres que pour assurer sa régénération.

Le couvert

■ **LE NIGHTFALL**
12, place Malherbe
✆ **04 94 80 83 83**
www.lenightfall.fr
restaurant@lenightfall.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi de 18h30 à 22h30. Menus de 28 € à 30 €. Plats de 14 € à 24 €. Formule : 15 € (plat, dessert, café). Terrasse. Lounge bar.
Idéalement situé sur la place Malherbe, théâtre chaque du grand marché hebdomadaire chaque mercredi et du petit marché de producteurs locaux le samedi, un restaurant de famille à l'intérieur moderne et contemporain, qui met à l'honneur une cuisine brasserie et provençale. Parmi les plats à découvrir, les ribs de porc caramélisé, sauce barbecue, la brochette de volaille panée à la Japonaise, sauce Yakitori, ou encore l'entrecôte charolaise XXL et sa sauce secrète du Night... En dessert, le fondant au chocolat fait un malheur !

■ **LA TABLE DE BRUNO**
32, avenue du Maréchal-Foch
✆ **04 94 80 50 39**
bruno.gazagnaire@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu du marché au déjeuner (du mardi au samedi) : 28 €. Carte : 45-50 €. Formule : 50 € (entrée, plat, fromage, dessert).
Bruno Gazagnaire, ancien élève de Ducasse qui a fait les beaux jours du Château de Nans durant de très nombreuses années, s'est installé à son compte avec son épouse. Une carte courte et un menu du marché garantissent la fraîcheur des plats, avec par exemple risotto arborio aux champignons des bois, mignon de cochon à la graine de moutarde et gratin de framboises.

Le gîte

■ **HÔTEL DE FRANCE*****
3 et 5, avenue Albert-Ier
✆ **04 94 37 01 30**
www.hotelsaintmaximin.com
reservation@hotelsaintmaximin.com
Ouvert toute l'année. Dont 13 dans l'annexe place Malherbe. 33 chambres. Basse saison : chambre double à partir de 44 €. Haute saison : chambre double à partir de 69 €. Petit déjeuner : 11 €. Wifi gratuit. Restaurant Côté Jardin. Ouvert tous les jours midi et soir.
L'hôtel de France vous accueille dans une ambiance intime et chaleureuse au cœur du village de Saint-Maximin. Au sein du bâtiment principal, 20 chambres confortables et toutes équipées vous attendent, avec écran plat, wi-fi et climatisation, tandis que place Malherbe, 13 chambres sont proposées en annexe depuis 2017 en lieu et place de l'ancien hôtel Plaisance. Plus spacieuses et plus lumineuses, ces nouvelles unités ne disposent toutefois pas de la climatisation, et les trois étages ne sont desservis que par escalier : pas d'ascenseur donc. Côté restauration, le Côté Jardin, au 3 de l'avenue Albert-Ier, vous propose une cuisine provençale de qualité évoluant au fil des saisons.

■ **HÔTEL LE COUVENT ROYAL*****
Place Jean-Salusse
✆ **04 94 86 55 66 – www.couvent-royal.fr**
contact@hotel-lecouventroyal.fr
Ouvert toute l'année. 67 chambres. Chambre double à partir de 89 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 14 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking (10 € par jour). À partir de 80 € tarif non remboursable. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément 10 € la nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi. Restaurant Le chapitre ouvert tous les soirs (sauf dimanche soir de novembre à mars), et samedi et dimanche midi. Tv satellite.
Un site grandiose de style gothique provençal, qui réjouira à coup sûr les amateurs de vieilles pierres. Salles voûtées en croisée d'ogives, cloître, jardin médiéval : nous sommes ici dans un ancien couvent royal qui jouxte la basilique. Entièrement restauré en 2004 dans un style provençal et contemporain, il offre des chambres dotées de tout le confort moderne, aménagées dans les anciens logements des Pères Dominicains, avec une vue sur le cloître ou sur le jardin. Le restaurant est situé dans la salle capitulaire ; à partir de fin mai, les repas sont servis dans les travées du cloître. La cuisine de la nouvelle cheffe est élaborée au fil des saisons avec des produits régionaux. On se délecte du cadre comme de l'assiette !

Chambres d'hôtes

■ **LE CLOS GERALDY**
135, chemin de Font-Trouvade
✆ **04 94 72 03 69**
www.leclosgeraldy.com
leclosgeraldy@gmail.com

Ouvert toute l'année. Accueil de 17h à 21h. Langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Allemand, Italien. 3 chambres (100 % non fumeur). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 40 € (dans une chambre seulement). Parking (exterieur, à l'interieur de la propriété, gratuit). Animaux acceptés. Wifi gratuit. Service de ménage. Accès libre à l'espace détente. Hammam, bain bouillonnant. Excursions (service de conciergerie).

Bienvenue chez Thierry et Myane, vos hôtes aux petits oignons ! Si le Clos Geraldy est une belle maison d'hôtes avec vaste jardin de 1 hectare, petit vignoble privé, piscine extérieure et espace bien-être intérieur (hammam, sauna et bain à remous, et éléments de fitness sont au rendez-vous... gratuitement !), c'est aussi et surtout l'accueil de monsieur et ses gentilles attentions qui marqueront votre séjour. Idées de visites, conseils gourmands, il saura vous aviser personnellement et vous épauler si besoin pendant la durée de votre escapade. On apprécie aussi l'ardoise attitrée à l'entrée de chaque chambre : un petit plus qui ne coûte pas grand-chose, mais qui met immédiatement à l'aise. Bref, une belle adresse à découvrir.

■ **LA COURTESIE**
Lieu dit la Courtoise
✆ 04 94 86 72 97
www.la-courtesie.com
contact@la-courtesie.com

2 chambres. Basse saison : chambre double de 105 € à 115 €. Haute saison : chambre double de 125 € à 135 €. Petit déjeuner inclus. Table d'hôtes… à la découverte du terroir, uniquement sur réservation 50 € par personne. Pétanque. Gîtes.

Tout le charme de la Provence dans ce qu'elle a de plus authentique dans cette maison d'hôtes où l'on est assuré de passer un séjour heureux. La Courtesie, c'est non seulement une base idéale pour partir à la découverte de la région, mais encore un lieu de séjour des plus agréable. Dans un cadre de nature préservée, qui sent bon la lavande et le thym, on se détend au bord de la piscine protégée par un toit amovible. Ce mas propose des chambres spacieuses avec une salle de bains privative et de grandes terrasses pour pratiquer le farniente tout en savourant un bon verre. La table d'hôtes permet de découvrir la cuisine du marché local.

Emplettes

■ **CELLIER MARIUS CAÏUS**
47, Grand'Rue
POURRIÈRES
✆ 04 94 78 43 29
www.cellier-marius-caius.fr
contact@cellier-marius-caius.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h. Label Vignobles & Découvertes.

Fondée en 1912, voici aujourd'hui l'une des plus grosses caves coopératives du Var en termes de production : ses 130 viticulteurs, quasiment tous implantés à Pourrières, produisent en moyenne quelque 50 000 hectolitres de vin par an. Côtes de Provence, Côtes de Provence

Sainte-Victoire et IGP Var y sont déclinés dans les trois couleurs, même si le rosé représente à lui seul près de 95% de la production. De lourds investissements ont été réalisés ces dernières années pour gagner en qualité, et le challenge est plus que réussi ! Attenante à la cave, la jolie boutique du Cellier Marius Caïus s'est récemment offert une nouvelle jeunesse, et propose un beau panel de bouteilles et vins en vrac à (re) découvrir d'urgence !

■ **DOMAINE SAINT-JEAN-LE-VIEUX**
317, avenue 8-Mai-1945
Route de Bras
✆ 04 94 59 77 59
www.saintjeanlevieux.com
domaine@saintjeanlevieux.com

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h. Ouvert toute l'année. Parking. Dégustation gratuite. Visite du domaine sur rendez-vous.

Ce domaine familial de 63 hectares, dirigé par les frères Boyer, Pierre et Claude, vignerons indépendants adhérents depuis 2002 à la charte Terra Vitis, référenciel de l'agriculture raisonnée, s'étale aux pieds du massif de la Sainte Baume. Le domaine produit les trois couleurs, rosé, rouge et blanc, en appellation AOP Coteaux-varois-en-Provence et en vin IGP du Var, ainsi que des vins effervescents, blanc, brut et demi-sec, et rosé brut, méthode traditionnelle, que vous pouvez déguster dans un caveau de vente aéré et lumineux.

■ **DOMAINE SAINT-MITRE**
1782, Chemin de Saint-Mitre
✆ 04 94 78 07 54
www.domainesaintmitre.com
saint.mitre@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Parking.
Le domaine, aux mains des familles Martin et Millon et géré par leur fille Virginie Poiron, s'étend sur 35 hectares de vignes, exploité en AOP Coteaux-varois-en-Provence et en vin IGP du Var. Des cuvées standards ou haut de gamme, aux vins de pays du Var classiques ou monocépage, il y a une vraie volonté de présenter des vins de qualité, régulièrement médaillés, pour tous les instants, notamment une belle gamme de rosés, de l'aérien Papillon à emporter dans votre panier de pique-nique au gastronomique Clos Madon. Un caveau de dégustation, très convivial, accueille les amateurs pour des apéritifs et soirées dégustation (sur réservation au domaine).

Dans les environs

Ollières

Le gîte

■ **LES TERRES DE SAINT HILAIRE**
Route de Rians
✆ 04 98 05 40 10
www.terresdesainthilaire.com
gite@tdsh.fr
Ouvert toute l'année. 15 gîtes (de 2 à 11 personnes) et 15 chambres. Chambres de 35 € à 95 €. Gîte à la semaine de 315 € à 1 410 € selon la taille et la saison. Pas de petit déjeuner. Chèque Vacances. Accès handicapés dans les studios Lavande et Cyprès. Wifi gratuit. Tv satellite. Visite du domaine ou du chai de vinification sur rendez- vous : 15 € avec bouteille de vin offerte. Parking extérieur gratuit.
Avec un domaine agricole et viticole de plus de 130 hectares de vignes, 15 chambres et 15 appartements de charme du studio au T6, 320 m² d'espaces réceptifs et un centre équestre, les terres de Saint Hilaire se mettent en quatre pour vous accueillir. Pendant votre séjour dans cet ancien mas provençal de caractère entièrement rénové, une visite du domaine viticole s'impose pour déguster les quatre cuvées : le bois du Marquisat, Oppidum, Sagesse et Tentation.

Emplettes

■ **LES TERRES DE SAINT HILAIRE**
Route de Rians
✆ 04 98 05 40 10
www.terresdesainthilaire.com
contact@tdsh.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h. Visite du domaine ou du chai de vinification sur rendez-vous uniquement : 15 € avec bouteille de vin offerte. 15 chambres et 15 gîtes sur place. Vignoble et découverte. Label Terra Vitis (agriculture raisonnée). Route des vins.
Si les ermites occupant l'abbaye des Terres de Saint Hilaire au XVII[e] siècle pratiquaient déjà la viticulture pour leur propre consommation, le travail de la vigne semble ne jamais avoir cessé depuis. Cette culture ancestrale a en effet su traverser les siècles pour prendre un nouvel essor en 2002, lorsque la famille Burel acquiert le domaine. Attaché aux notions d'authenticité et de partage (label Terra Vitis), Philippe Burel et son équipe ont élaboré des produits qui séduisent tout autant les novices que les initiés. Vins plaisir, vins complexes et vins de garde se côtoient à travers quatre cuvées : le bois du Marquisat (*Guide hachette* 2016 pour son rouge 2012), Oppidum (*Guide hachette* 2017 pour son rouge 2014, et médaille d'argent au concours général agricole 2017 pour son rosé 2016), Sagesse, et Tentation (médaille d'argent au concours général agricole 2017 pour son blanc 2016).
Les Terres de Saint-Hilaire, c'est aussi une offre œnotouristique originale, avec les cheminements du vigneron, qui ont lieu une fois par mois en avril, mai, juin et septembre. A travers une balade de 2,5 km qui débute par les jeunes vignes, on découvre des cépages grenache, cinsault typique, ainsi que les vieilles vignes de cabernet, un moment d'échange avec le vigneron sur l'agriculture raisonnée qui se termine par une dégustation. Les groupes sont limités à 20/25 personnes, comptez 8 euros avec une bouteille de la gamme offerte ! Profitez aussi du sentier botanique, réalisé en collaboration avec la classe « Jardin » du collège de Saint-Maximin : ouvert d'avril à septembre, on s'y balade en autonomie pendant 45 minutes environ.
▸ **Le domaine offre également** 15 chambres et 15 gîtes de charme, 320 m² d'espaces réceptifs situés dans le manoir, et un centre équestre.

SAINT-RAPHAËL ★★★

Station balnéaire et touristique baignée par la Méditerranée, idéalement située au pied du massif de l'Estérel, Saint-Raphaël se divise en différents quartiers qui offrent une grande diversité, la vieille ville, le centre-ville, les ports, Valescure, Boulouris, le Dramont, Agay, Anthéor, le Trayas. La cité s'étend sur 36 kilomètres de littoral et propose trente plages de sable fin ou de galets, du centre-ville aux confins des Alpes-Maritimes.

■ **OFFICE DE TOURISME**
99, quai Albert-Ier, Face au Vieux Port
✆ 04 94 19 52 52
www.saint-raphael.com
information@saint-raphael.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h

à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Ouvert toute l'année. Parking public Bonaparte payant à 50 mètres. Langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, italien, allemand, espagnol. Catégorie 1.

Points d'intérêt

■ AGAY

www.agay.fr
info@agay.fr

Cette petite station balnéaire et quartier de Saint-Raphaël, s'enorgueillit d'une merveilleuse rade enserrée entre les pointes du cap Dramont et de la Baumette, avec les superbes falaises de porphyre rouge du Rastel d'Agay en arrière-plan. Cette baie protégée, appréciée des bateaux au mouillage, offre également plusieurs plages de sable. Autrefois, ce refuge naturel constituait un port militaire romain d'une grande importance stratégique, très abrité, donc apprécié des navigateurs. Cette rade fut prisée par de nombreux artistes, le compositeur Vincent d'Indy, le peintre Louis Valtat, les écrivains Guy de Maupassant, Maurice Donnay, Saint-Exupéry et Albert Cohen, qui y a situé une partie de l'action de son roman « Belle du Seigneur ».

■ BASILIQUE NOTRE-DAME-DE-LA-VICTOIRE

Boulevard Félix-Martin

Cet édifice de 950 m², construit de 1882 à 1889, dans un style romano-byzantin, par l'architecte Pierre Aublé à l'initiative de l'abbé Bernard, fait certainement référence à une victoire chrétienne, la bataille de Lépante (1571), une des plus grandes batailles navales de l'Histoire. L'église Notre-Dame fut inaugurée en 1887. Elevée au rang de basilique par le Vatican, en janvier 2004, elle montre en façade la représentation de l'archange Raphaël, emblème de la commune.

■ BOULOURIS

Appelé autrefois « Boulerie » ou « jeu de boules », ce quartier très résidentiel possède neuf plages de sable et de rochers et un petit port qui peut accueillir une soixantaine de bateaux. C'est également le lieu de rendez-vous des sportifs, avec le Creps, centre d'entraînement de nombreux athlètes et le Cers qui accueille régulièrement des sportifs renommés pour leur rééducation.

■ LE CAP DRAMONT

Ce promontoire, coiffé d'un sémaphore, construit en 1860 sur les ruines d'une tour de guet datant de 1562 et utilisé aujourd'hui par la Marine nationale pour la surveillance maritime, offre un magnifique point de vue sur le massif de l'Estérel, la Méditerranée et Saint-Raphaël. Le sentier de randonnée, qui part du parking de la plage de Camp-Long et qui serpente entre mer et rochers, vous permet de rejoindre le petit port du Poussaï.

■ LE MASSIF DE L'ESTEREL

Entre les rivages de la Méditerranée et la Provence calcaire, l'Estérel est un massif volcanique de 32 000 ha dont 14 000 sont classés. Ce massif, parfaitement préservé, est remarquable par son étonnante couleur rouge, due à la rhyolite, roche volcanique de l'ère primaire. D'un relief très tourmenté, avec ses pentes escarpées, ses couloirs et ses gorges aux multiples étranglements, ses paysages où alternent les parois déchiquetées et les couloirs touffus, l'Estérel séduit le promeneur par sa beauté sauvage.

Ses principales curiosités sont le pic de l'Ours (départ du parking du col de Notre-Dame, 1h30 en faisant une boucle de 2,5 km), la pointe du cap Dramont, le rocher Saint-Barthélemy, la grotte de la Sainte-Baume (départ du parking de la Sainte-Baume, 1h aller-retour soit 2 km), le belvédère du cap Roux, un panorama exceptionnel sur les roches rouges et la Méditerranée, le mont Vinaigre (614 m au-dessus du niveau de la mer), le ravin du Perthus, et le ravin du Malinfernet, doté de multiples sources.

Le massif de l'Estérel s'étend sur cinq communes ; trois du Var – Fréjus, Les Adrets et Saint-Raphaël – et deux des Alpes-Maritimes – Mandelieu et Théoule.

■ MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DE SAINT-RAPHAËL

Place de la Vieille-Eglise
Rue des Templiers
✆ 04 94 19 25 75
www.musee-saintraphael.com
musee@ville-saintraphael.fr

Ouvert toute l'année. Ouvertures : – Novembre à février : du mardi après-midi au samedi matin, de 9h à 12h30 et de 14h à 17h (fermé au public dimanche, lundi, mardi matin, samedi après-midi et jours fériés) -. Du mardi au samedi. – Mars à juin et octobre : du mardi après-midi au samedi 9h à 12h30 et de 14h à 17h (fermé au public dimanche, lundi, mardi matin et jours fériés) – Juillet à septembre : du mardi au samedi 10h / 18h. (Fermé au public dimanche, lundi et jours fériés). Gratuit. Durée de la visite 1h30 environ. Visites guidées. Ateliers enfants. CB non acceptée. Accessible aux personnes à mobilité réduite, mais pas pratique car beaucoup de marches.

Ce musée installé dans le presbytère de l'ancienne église San Rafeù abonde d'objets rares de la Préhistoire, d'une remarquable collection d'amphores antiques et de mobilier provenant des fouilles sous-marines, enrichie régulièrement par de nouvelles découvertes. Vous pourrez également visiter l'église romane datant du XII[e] siècle ainsi que les cryptes. Du haut de la tour, haute de 30 m, le visiteur découvrira un panorama à 360°, des sommets de l'Estérel à la pointe de Saint-Tropez en passant par les étangs de Villepey, le rocher de Roquebrune, et une vue imprenable sur la basilique et ses dômes byzantins…

Le couvert

■ RESTAURANT DOLCE VITA

29, rue Pierre-Aublé
✆ 04 94 82 75 02
www.valeriaquaglia.wix.com/dolce-vita

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h45. Haute saison : tous les jours de 19h à 21h45. Réservation recommandée. Carte : 50 € environ. Vin au verre. Pâtes de 19 € à 31 €. Diners Club. Accueil des groupes (35 personnes maximum). Vente à emporter.

Un petit coin d'Italie à Saint-Raphaël ! Dans leur petit et coquet restaurant situé dans la rue qui longe la basilique et mène au vieux port, André Quaglia, le chef, et son épouse italienne Valéria, vous invitent à découvrir une cuisine semi-gastronomique et ses spécialités plus particulièrement originaires de l'Emilie Romagne et du Piémont. Succombez à la sélection d'antipasti italiens, à l'osso-buco de veau longuement braisé, jeunes carottes et gnocchis maison, aux linguine aux noix de Saint-Jacques, ail, piment, basilic frais et pignons de pin, aux gnocchis de pomme de terre maison, crème de gorgonzola et speck, rien que des plats succulents à accompagner de crus en provenance de toutes les régions de la Botte.

LE SUD
16, boulevard Darby
route des Golfs –
Centre commercial Golf Estérel – Valescure
✆ 04 94 44 67 86
www.restaurant-lesud.com
contact@lesud-restaurant.fr

Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi. Du jeudi au lundi de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menu découverte 39 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salon privatif de 16 couverts). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animations. Bar. Parking à proximité.
Au cœur des golfs, Le Sud vous accueille dans un cadre chic et convivial conjuguant plaisir et détente dans un havre paisible de verdure loin du tumulte urbain, lieu de rendez-vous des golfeurs et habitués. Ce restaurant vous propose une cuisine d'inspiration française élaborée par le chef David Paysant, gastronomique et végétarienne, élaborée au gré des saisons. Un endroit bien agréable pour déjeuner au calme, au cœur de la plaine des golfs au pied de l'Estérel. L'ambiance est détendue le midi et bistronomique le soir.

LES VOILES SAINT-RAPHAËL
110, quai du Commandant-le-Prieur
Port Santa Lucia
✆ 04 94 40 39 15
lesvoiles.st.raphael@free.fr

Fermé du 20 décembre au 20 janvier. Bib gourmand Michelin. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h30. Menus de 18 € à 45 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 18 € (entrée-plat ou plat-dessert). Vin au verre. Plat du jour 18 €. Suggestion(s) du jour 18 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes (35 personnes maximum). Terrasse. Parking.
Sur les quais du port Santa Lucia, à proximité de la régie des ports raphaëlois, dans un environnement nautique, Olivier Maria, le directeur et Arnaud Mène, le chef de cuisine, ont planté le décor (marin) et ont mis toutes les voiles dehors pour satisfaire la clientèle. Une carte courte, élaborée avec des produits régionaux de saison et de la mer, une cuisine du marché bien tournée, aux mets succulents, thon rouge snacké à la niçoise ; dos de lieu jaune en croûte de coco, rougail d'ananas et purée de patates douces ; filet de saint-pierre grillé à la plancha, ratatouille maison et sauce aux agrumes et la fameuse bouillabaisse sans arête d'Arnaud ; des desserts traditionnels, baba au rhum, Paris Brest... et un excellent rapport qualité-prix suffisent pour assurer la réussite de cette table distinguée d'un Bib gourmand décerné par le guide Michelin.

Le gîte

BEST WESTERN PLUS
HÔTEL LA MARINA****
Port Santa-Lucia
30, place de la Marina
✆ 04 94 95 31 31
bwplus@hotel-lamarina.fr

Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (accueil de 17h à 21h. Langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Allemand, Italien). 97 chambres (non fumeur mais certaines avec balcon pour les fumeurs). Chambre double à partir de 92,65 €. Petit déjeuner buffet. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés (avec un supplément de 10 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (sauf le samedi et dimanche en basse saison – restaurant « Quai Raphaël »). Vitrine exposant des bijoux, des lunettes de soleil, des produits thalgo, de la verrerie, des foutas, des produits d'accueil. Tv satellite, Canal +. Sauna. Animations. Excursions.
Cet hôtel moderne est situé sur les quais, à l'extrémité est du port Santa-Lucia, près de la capitainerie et à proximité du palais des congrès. Les chambres climatisées donnent en majorité sur le port de plaisance ou sur la piscine. La lumineuse salle de restaurant, entièrement rénovée, ouverte à tous, bénéficie d'une vue sur les voiliers et les yachts et s'ouvre sur une petite terrasse cossue en bois exotique. Le chef de cuisine propose une cuisine traditionnelle, régionale et du monde. Il vous invite aussi à déguster, l'été au bord de la piscine, salades géantes, grillades, buffets à thème et soirées barbecue les mardis en haute saison.

UNIQUE HÔTEL & RÉSIDENCE****
155, rue de la Garonne
✆ 04 94 82 03 13
www.unique-hotelsresidences.com
contact@unique-hotelsresidences.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h (langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, allemand). 17 chambres (100 % non fumeur). Chambre double à partir de 79 €. Studios de 2 à 4 personnes à partir de 574 € la semaine. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Snacking au bar. Tv satellite, Canal +.
Ce boutique-hôtel, ensemble de grand standing, est situé au cœur de la ville, à quelques minutes à pied du vieux

port, des plages, des commerces, du marché provençal, des restaurants et de la gare. Chaque espace a été conçu dans un style contemporain alliant modernité, raffinement et confort. Chaque chambre ou studio élaboré, est décorée et personnalisée de manière unique, sublimée par un thème différent selon l'étage. Autour du lounge bar, chaque hôte partagera une réelle ambiance cocooning articulée autour de soirées à thème, *happy hours*, retransmission d'événements culturels ou sportifs. A l'accueil, chaque hôte trouvera les informations essentielles pour un séjour original réussi : meilleures adresses de restauration, plages privées et loisirs, et bénéficiera des partenariats avec des acteurs locaux tels casino de jeu, prestataires d'activités diurnes et nocturnes.

LA VILLA MAURESQUE***
1792, route de la Corniche
Bouloumis
✆ 04 94 83 02 42
www.villa-mauresque.com
direction@villa-mauresque.com

Fermé du 1er janvier au 28 février. Accueil 24h/24 (langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, allemand, arabe, russe, italien). 18 chambres (certaines fumeur). Basse saison : chambre double de 173 € à 680 €. Haute saison : chambre double de 280 € à 1 500 €. Petit déjeuner buffet : 25 € (28 € en chambre). Lit supplémentaire : 60 € (par nuit). Parking : 10 €. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (25 € par animal et par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant gastronomique Le bougainvillier. Vente (vitrine à la réception avec produits locaux). Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant, sauna. Animations. Spa. 2 piscines. Une plage privée et un petit port avec boat house et activités nautiques à disposition. Excursions en bateau.

Si vous cherchez le calme, la tranquillité et le prestige, cet hôtel de charme, composé de 2 villas indépendantes, préservé par une muraille crénelée, est fait pour vous. Entièrement rénovées et en grande partie redécorées, blotties au milieu d'un parc boisé de plus de 5 000 m² en bord de mer, elles disposent, toutes les deux, de piscines et de bains bouillonnants, avec vue sur la mer. Au restaurant gastronomique, où la vue est sublime, en terrasse ou dans la salle intérieure, le chef concocte une cuisine créative méditerranéenne.

Emplettes

LE PROVENÇAL
95, boulevard Félix-Martin
✆ 04 94 95 04 26
www.le-provencal.net
patisserieleprovencal@hotmail.fr

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 19h. Ouvert toute l'année. Le Provençal café est ouvert du mardi au samedi de 8h45 à 18h. Formule du midi au Provençal café 11 € et 13 €. American Express.

Cette pâtisserie confiserie alsacienne, bien connue des Raphaëlois depuis de très nombreuses années (elle a été créée en 1928 !) pour le choix et la qualité des douceurs proposées, macarons, calissons de Provence, nougat, miel, pains d'épice, fruits confits... mais aussi toute une gamme de spécialités provençales salées, tapenade, anchoïade, sardinade... (à découvrir également sur leur site de vente en ligne), s'est adjoint un café, dont la terrasse, avec transats, s'ouvre sur la place Coullet, véritable bar à gourmandises sucrées et salées, quiches, sandwiches, cakes, bagels, tartes, cheesecakes, glaces, pour petites faims à dévorer sur le pouce. La formule du midi propose du salé, du sucré, une boisson et un café pour un prix alléchant !

SAINT-TROPEZ ★★★★

Dans le monde entier, ce port de commerce et de pêche qui connut une grande prospérité aux XVIIe et XVIIIe siècles, mais que rien n'avait prédisposé à sa nouvelle vocation de capitale de la jet-set, est devenu un mythe aussi célèbre que la statue de la Liberté à l'entrée du port de New York, ou les pyramides de Gizeh dans la banlieue du Caire. La silhouette de Brigitte Bardot dans « Et Dieu créa la femme », et les fameux gendarmes entraînés par Louis de Funès, ont beaucoup contribué à faire connaître ce petit port qui attire inlassablement les foules chaque été, sous l'œil paterne du bailli de Suffren, enfant du pays statufié sur le port et qui, sans doute, en a vu bien d'autres. Sa statue a été coulée en 1866 avec du bronze provenant des canons pris par Napoléon III aux Autrichiens, lors des batailles de Magenta et de Solférino. Il était vice-amiral de France et bailli de l'Ordre de Malte. Les armoiries de la cité représentent un corps couché dans une barque : saint Torpès (devenu Saint-Tropez), né Caïus Silvius Torpétius à Pise, en Toscane. Dignitaire des armées romaines, il fut choisi par l'empereur Néron comme intendant de son palais. Gardien de saint Paul, il se convertit au catholicisme sous son influence. Néron le fit décapiter à Pise. Son corps fut placé dans une barque entre un chien et un coq, et dériva, entraîné par les courants, jusqu'à l'emplacement actuel du port. A plusieurs reprises au Moyen Âge, la petite ville fut pillée et détruite par les Sarrasins, une première fois en 739, une deuxième fois en 889. Au Xe siècle, le comte de Provence Guillaume Ier chasse les Sarrasins, fortifie la ville, et fait bâtir le château fort. En 1056, Saint-Tropez est cédée aux moines de Saint-Victor, qui fertilisent la région. Au XIVe siècle, la ville est ravagée par de nouvelles guerres entre les princes provençaux. En 1441, le gouverneur de la Provence confie la reconstruction de la ville à un architecte génois, Raphaël Pornazio de Garezzio. Saint-Tropez devient une république autonome et un port réputé pour la qualité de ses marins.

Toute la ville est fortifiée. C'est de cette époque que datent la porte de la Ponche, la tour Jarlier, la tour Vieille, la tour du Portalet, qui matérialisaient les angles des remparts. La citadelle a été construite sur ordre d'Henri IV, à l'extérieur des murs, pour loger une garnison de renfort susceptible de venir au secours de la ville en cas de siège. Pierre-André de Suffren, né en 1729, séjourne fréquemment à Saint-Tropez. Il combat les Anglais pendant la guerre d'Indépendance des Etats-Unis. Louis XVI le nomme bailli. Jusqu'au XIXe siècle, Saint-Tropez vit principalement du commerce maritime et envoie jusqu'en Afrique et en Turquie ses bateaux chargés de liège, de bois, d'huile, de vin, de châtaignes, à bord des fameuses tartanes. En 1894, Paul Signac arrive à Saint-Tropez, il s'installe dans une cabane de pêcheur de la plage des Graniers. Dans son sillage, Matisse, Derain, Renan, Liszt ou encore Colette vont contribuer à faire connaître ce petit village dans le monde entier. C'est surtout dans les années cinquante que sa notoriété va littéralement exploser.

■ **SAINT-TROPEZ TOURISME**
Bureau d'accueil
Quai Jean-Jaurès (sur le vieux port)
✆ **0 892 68 48 28 040**
Voir page 16.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DE LA GENDARMERIE ET DU CINÉMA DE SAINT-TROPEZ**
2, place Blanqui
✆ **04 94 55 90 20**
www.ville-sainttropez.fr
mgc@ville-sainttropez.fr

Fermé le 1er janvier, les 1er et 17 mai et le 25 décembre. Une période de fermeture aura lieu en 2019 certainement en mars. Ouvert tous les jours à partir de 10h. Fermeture 17h-18h ou 19h en fonction de la saison. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 2 €. Boutique du musée sur le site internet de la ville. Parking du port payant, juste à l'arrière du musée. CB et chèques non acceptés. Chèque Vacances. Animaux autorisés dans les bras.

Après Brigitte Bardot, sa Madrague et le film de Roger Vadim, *Et Dieu... créa la femme*, la renommée de ce petit village de pêcheurs s'est prolongée avec la gendarmerie de Saint-Tropez et Louis de Funès, alias le maréchal des logis-chef Ludovic Cruchot. Il était donc évident de mettre en avant ce patrimoine culturel tropézien et d'ouvrir un musée en lieu et place du bâtiment qui abrita une vraie brigade de gendarmerie de 1879 à 2003 et qui servit de décor à la fameuse série culte de films de Jean Girault dédiée aux « Gendarmes ». La visite s'effectue sur deux niveaux avec, au premier étage, la présentation de l'histoire du bâtiment et du corps de la gendarmerie à Saint-Tropez, avec la reconstitution d'un bureau de gendarme des années 60, et l'introduction sur le cinéma à Saint-Tropez, avec la reconstitution d'un hall de cinéma, puis d'une salle de cinéma avec extraits de films, interviews d'acteurs, histoire des différents films tournés dans la presqu'île varoise, objets de tournages et la sculpture en bronze, à taille réelle, de Louis de Funès en gendarme. Au second étage, vous prenez la route des vacances pour explorer le mythe et la réalité de Saint-Tropez à travers le cinéma. Au rez-de-chaussée, le musée dispose d'une salle d'exposition temporaire, qui permet de mettre en valeur un thème particulier lié au cinéma à Saint-Tropez ou à la gendarmerie.
400 000 visiteurs depuis l'ouverture !

■ **MUSÉE DE L'ANNONCIADE**
Place Georges-Grammont
Le Port
✆ **04 94 17 84 10**
annonciade@ville-sainttropez.fr

Fermé du 1er janvier au 15 février et du 15 au 30 novembre. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 6 €. Enfant : 4 €. Groupe (10 personnes) : 4 €. Étudiant -25 ans : 4 €. Demandeur d'emploi : 4 €. Titulaire de la carte Maison des artistes : 4 €. Carte annuelle (accès illimité individuel pendant 12 mois) : 18 €. Chèque Vacances. Boutique.

Le bâtiment est une ancienne chapelle construite entre 1510 et 1558 par la confrérie des Pénitents blancs. Réquisitionnée à la Révolution, elle fut ensuite pillée. En 1821, son clocher fut abattu, l'intérieur divisé en deux niveaux et utilisé pour la coupe des voiles et le tracé des constructions de bateaux. Plusieurs mécènes et artistes ont participé à sa résurrection et à sa transformation en musée, dont l'architecte Louis Süe et le peintre Paul Signac, qui découvrit en 1892, le petit port de pêcheurs à bord de son yacht *L'Olympia*. L'industriel Georges Grammont fit aménager le premier étage et y installa les toiles de sa propre collection. Le musée ne cesse d'acquérir des œuvres. Tous les peintres exposés ont en commun la pratique de l'art figuratif et la recherche sur la couleur et la lumière. Les collections présentées s'échelonnent entre 1890 et 1950. On peut y admirer des œuvres de Pierre Bonnard, André Derain, Maurice Utrillo, Albert Marquet, Henri Matisse, Paul Signac, Kees Van Dongen, Georges Seurat, Georges Braque, Raoul Dufy… Ce musée, qui a fêté ses 60 ans en 2015, en présentant les chefs-d'œuvre de sa collection, a le privilège de présenter aux visiteurs des toiles mondialement renommées et exposées dans la lumière dans laquelle la plupart d'entre elles ont été conçues. Séverine Berger est le nouveau conservateur du musée.

Le couvert

■ **GANDHI**
3, quai de l'Épi
Parking du nouveau port
✆ **04 94 97 71 71**
www.gandhisai.com
sivagandhisai@gmail.com

Fermé de décembre à janvier. Basse saison : ouvert du jeudi au mardi de 12h à 13h45 et de 19h à 22h. Haute saison : tous les jours de 19h à 22h ; le mardi et du jeudi au dimanche de 12h à 13h45. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 58 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant :

10 €. Vin au verre. Tandoori 58 € pour 2 personnes. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.
Pour varier les plaisirs, direction Gandhi, le premier et seul restaurant de cuisine régionale indienne de Saint-Tropez, ouvert depuis 1990, référencé VegOresto, pour goûter ses saveurs et ses parfums. Au programme, nababi thali (sélection des 8 meilleurs plats de la cuisine indienne), *chicken* tandoori (cuisses de poulet cuites au tandoor, four en argile cuite), nababi mixed grill (sélection des 6 meilleurs grillades), *chicken* butter kashmir, crevette coco et un menu 100 % végétal... Une parenthèse agréable à l'extrémité du quai de l'Epi.

L'OLIVIER
La bastide de Saint-Tropez
25, route des Carles
✆ 04 94 55 82 55
www.bastidesaint-tropez.com
contact@bastidesaint-tropez.com

Relais & Châteaux. Fermé du début janvier à mi-février. Le restaurant L'olivier est ouvert tous les soirs (fermé dimanche soir au mardi midi hors saison). Le restaurant Le Bistr'o est ouvert le midi et le soir (fermé du dimanche soir au mardi midi du début octobre au début mai). Une carte du déjeuner est proposée de 12h à 16h de mai à septembre, hors juillet et août. Réservation recommandée. Menu 95 €. Carte : 100 € environ. Vin au verre. Au Bistrot, menu 33 €, entrée, plat, dessert. American Express, Diners Club. Accueil des groupes (50 personnes maximum). Jardin. Terrasse. Voiturier. Parking.
Dans ce merveilleux hôtel situé au calme, à l'écart de la frénésie tropézienne, la restauration, réalisée à base de produits frais de saison et locaux par l'excellent chef Philippe Colinet, étoilé Michelin depuis février 2017 ! La table est soit gastronomique le soir, l'huître, plat signature, perle blanche n° 1 grillée, crème d'échalote, charbon de pain, pulpe de cresson, le rouget, barbet de roche en filet, confit de tomates au basilic, croustilles de crevettes noires, fleurs de fenouil sauvage, le cochon de lait confit 24 heures puis caramélisé, salsifis au beurre d'amandes, prunes rouges au Xérès, soit dans l'esprit bistrot, le midi et le soir. Le BBQ de La bastide, installé au bord de la piscine, avec plancha, grill aux ceps de vigne et four à pizza, est à essayer pour varier les plaisirs !

LA VAGUE D'OR
Cheval blanc Saint-Tropez
Plage de la Bouillabaisse
✆ 04 94 55 91 00
www.vaguedor.com/
info.sttropez@chevalblanc.com

Ouvert de début mai à mi-octobre. 3 étoiles Michelin. Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h. Réservation impérative. Menus de 295 € à 340 €. Carte : 250 € environ. Jardin. Terrasse. Voiturier. Boutique. Piscine. Parking.
La perle des rivages tropéziens rejoint la collection de Maisons Cheval Blanc. Avec sa troisième étoile accordée par le guide Michelin en 2013, le chef Arnaud Donckele, sacré meilleur chef du monde le 25 novembre 2018 par ses pairs (magazine Le chef), continue à donner le meilleur de lui-même. Dès le début du repas, son credo est de rendre hommage à Saint-Tropez, à la Provence. Des hommages qui se poursuivent avec de nombreux plats destinés à mettre en valeur la mer et le travail des pêcheurs, et la terre et ses produits locaux de qualité, les légumes de Cogolin, l'huile d'olive de Gassin, le safran de La Môle, les yaourts de Trets, les fromages de chèvre de Collobrières, la tome de Châteaudouble. L'autre point fort de cette cuisine passionnante, fulgurante, pleine d'émotions, aux dressages très picturaux, réside dans la symbiose avec la salle où Thierry di Tullio, le directeur de la restauration, excelle. Des moments rares qui méritent bien que l'on casse sa tirelire.

Le gîte

HÔTEL PLAYA***
99, rue Allard
✆ 04 98 12 94 44
www.playahotelsttropez.com
playahotel@aol.com

Fermé de début octobre à début avril. Accueil 24h/24 (langue étrangère parlée à l'accueil : Anglais). 16 chambres (100 % non fumeur). Chambre double de 95 € à 260 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (par personne). Lit supplémentaire : 30 € (par jour – lit bébé offert). Chèques non acceptés. American Express. Séminaires. Wifi gratuit. Service de ménage.
Situé à quelques centaines de mètres du port et de la célèbre place des Lices, cet hôtel, avec son agréable patio entièrement réaménagé qui vous permet de prendre votre petit-déjeuner ou de siroter une boisson, vous permet de vivre Saint-Tropez intensément, au cœur de l'action. Vous pouvez également profiter de la piscine et des terrains de tennis du deuxième établissement, l'hôtel La Romarine à Ramatuelle, situé sur la route des plages à quelques kilomètres.

HÔTEL BYBLOS*****
20, avenue Paul-Signac
✆ 04 94 56 68 00
www.byblos.com
saint-tropez@byblos.com

Fermé du 15 octobre au 16 avril. Leading Hotels of the World. Palace. Accueil 24h/24 (langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, italien). 90 chambres (dont 50 suites, 100 % non fumeur). Basse saison : chambre double de 480 € à 660 €. Haute saison : chambre double de 855 € à 1 050 €. Petit déjeuner buffet : 48 €. Lit supplémentaire : 120 €. Garage : 60 € (et parking extérieur fermé 40 €). Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurants. Le B. Ouvert de midi à 2h du matin (horaire continu). Carte. La cucina, restaurant by Alain Ducasse fermé le midi. Vente. Tv satellite, Canal +. Hammam. Spa.

L'histoire mythique de ce village dans la ville, des maisonnettes aux façades colorées construites au pied de la Citadelle, perdure depuis le 29 mai 1967, jour de son inauguration. Les chambres, toutes personnalisées, réparties dans ce palace de 17 000 m², offrent une vue sur le jardin, la piscine ou le village. Deux points de restauration et l'épicerie by Byblos, dirigés par un nouveau et talentueux chef Rocco Seminara, calmeront toutes vos fringales, Le B, situé en bord de piscine, ouvert de midi à 2h du matin, avec tous les soirs un groupe live, et La Cucina, le restaurant by Alain Ducasse (nouveau concept italo-méditerranéen), ouvert uniquement le soir. Le spa by Sisley cosmetics, pour profiter d'une pause bien-être et les Caves du Roy, pour faire la fête, complètent cet ensemble dédié à la détente et au luxe.

HÔTEL MAS BELLEVUE****
Route de Tahiti
✆ 04 94 97 07 21
www.masbellevue.com
masbellevue@wanadoo.fr

Fermé du 10 octobre au 10 mai. Accueil 24h/24 (langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Allemand, Italien et Néerlandais). 41 chambres (certanes fumeurs). Basse saison : chambre double de 195 € à 425 €. Haute saison : chambre double de 295 € à 695 €. Pension complète : 70 € (par personne). Demi-pension : 35 € (par personne). Petit déjeuner en chambre : 20 € (25 € par personne). Lit supplémentaire : 35 € (la nuit). Parking (gratuit). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Bains bouillonnants dans certaines suites. Restaurant. Menu 39 €. Plat du jour 19 € à 25 €. Menu enfant 18 €. Carte 48 €. Vins au verre. Tv satellite.
Appréciez tout le charme d'un mas provençal authentique, situé dans un parc de 2 hectares à quelques minutes des belles plages de Pampelonne. Dans un cadre dominant la baie de Pampelonne, le restaurant La terrasse gourmande, avec ses deux chefs, va évoluant le midi, l'autre le soir, offre toutes les saveurs d'une cuisine vive et parfumée, méditerranéenne, plutôt axée sur le poisson au déjeuner et semi-gastronomique au dîner avec produits nobles, tartare d'avocat, mangue, crevettes, terrine de foie gras, penne aux truffes, gambas à la provençale, loup grillé sauce vierge...

LES LAURIERS***
Rue du Temple ✆ 04 94 97 04 88
www.hotelleslauriers.net
hotelleslauriers@wanadoo.fr

Fermé du 1er novembre au 28 mars. Accueil jusqu'à 21h (langue étrangère parlée à l'accueil : Anglais). 18 chambres (dont 1 suite non fumeur). Chambre double de 90 € à 185 €. Petit déjeuner : 12 €. American Express. 1 chambre accessible aux personnes à mobilité réduite et aux fauteuils roulants. Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit.
Ce charmant hôtel et son joli jardin planté de mandariniers et d'orangers, situé en plein centre-ville derrière la place des Lices, mais dans une rue calme, combleront ceux qui souhaitent séjourner au cœur de tous les plaisirs tropéziens. L'hôtel a été rénové très récemment dans un esprit maison de famille. L'ambiance est chaleureuse et décontractée.

Loisirs

SPA VALMONT ET CINQ MONDES Château de la Messardière
2, route de Tahiti
✆ 04 94 56 76 80
www.messardiere.com
spa@messardiere.com

Spa ouvert de mi-avril à fin octobre, exclusivement sur rendez-vous, de 10h à 20h (21h en juillet et août). Espace détente (piscine d'intérieur et salle de musculation) ouvert tous les jours de 6h30 à 21h30. L'accès au spa est autorisé aux enfants de plus de 14 ans. Salon de coiffure ouvert de 10h à 12h et de 16h à 20h (fermé le mardi). En juin, juillet et août, ouvert de 10h à 20h, 7 jours sur 7. American Express.
Cet espace de bien-être de 465 m², niché au cœur du palace tropézien, est baigné par la lumière naturelle et s'ouvre sur un sublime jardin à l'italienne. Côté détente, une piscine équipée de nage à contre-courant et d'un bain à huile, des hammams homme et femme, une salle de remise en forme et de fitness, sont à votre disposition. Côté spa, une riche gamme de soins, réalisée en partenariat avec les célèbres marques de cosmétiques Valmont et Cinq Mondes, vous permettent de découvrir les meilleurs soins du visage et de massage du monde entier, notamment un nouveau soin du visage Valmont, «rituel soin sommet du Cervin», traitement expert résolument liftant et sculptant où la marque suisse déploie tout son savoir-faire technique en 5 étapes, en hommage au 5e sommet le plus haut des Alpes suisses.

Sorties

L'ESQUI CLUB SAINT TROPEZ
2, rue du Four
✆ 04 94 56 26 31

Ouvert toute l'année. De minuit à 7h tous les jours de Pâques au 11 novembre. Vendredi et samedi du 12 novembre au 21 décembre. Vendredi et samedi du 2 janvier à Pâques.
Le célèbre club de la Ponche, le seul ouvert à l'année, depuis plus de 50 ans, petite cave séparée en 2 pièces, une pour le bar et l'autre pour le dance floor, est le temple des nuits turbulentes et festives, où se mêlent tous les genres musicaux, music house, dance, disco, électro, r'n'b et world music.

SÉNÉQUIER
Quai Jean-Jaurès
✆ 04 94 97 20 20
www.senequier.com

Ouvert tous les jours. Fermé mi-novembre à mi-décembre. Terrasse. Restauration.
Sénéquier, l'institution tropézienne habillée de rouge et de blanc, pâtisserie, place aux herbes, côté village depuis 1930, viennoiseries, chocolats, confitures, calissons, fruits confits, marrons glacés et fameux nougat, et café sur le

port depuis 1930, demeure toujours le meilleur poste d'observation, assis face aux imposants yachts, pour voir déambuler le tout Saint-Tropez.

Autre adresse : La pâtisserie : 4, place aux Herbes
✆ 04 94 97 00 90

Dans les environs

Gassin

■ **OFFICE DE TOURISME**
20, place Léon-Martel
✆ 04 98 11 56 51 – www.gassin.eu
accueil@gassin.eu

Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h à 13h. Ouvert toute l'année. Langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, italien, espagnol, allemand. Parking.

■ **ÉGLISE NOTRE-DAME-DE-L'ASSOMPTION**
Place de l'Église
Construite au XVI[e] siècle, elle a été restaurée en 1981. La tour du clocher, partie la plus ancienne de l'édifice, comportait à l'origine des créneaux, sans doute dans un but de fortification. À l'intérieur, vous découvrirez un bénitier de marbre blanc orné d'angelots, un buste reliquaire de saint Laurent du XVIII[e] siècle, des tableaux de Notre Dame du Rosaire avec saint Dominique, sainte Catherine de Sienne et sainte Lucie, une Vierge à l'Enfant du XVI[e].

Le couvert

■ **LE BELROSE**
Boulevard des Crêtes
La Grande Bastide
✆ 04 94 55 97 97 – www.villa-belrose.com
restaurant@villa-belrose.com

Small luxury hotels of the world. Ouvert de mi-avril à mi-octobre. 1 étoile Michelin. Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h ; le dimanche et les jours fériés de 12h à 14h. Le petit Belrose, déjeuner de 12h à 17h. Réservation recommandée. Menus de 115 € à 145 €. Carte : 150 € environ. Vin au verre. Le petit Belrose, plats à la carte de 12h à 17h. American Express. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Voiturier. Parking.
Pietro Volonté, le chef natif d'un petit village entre Côme et Milan, a construit sa carte sur une ligne méditerranéenne, avec une forte influence italienne, ce qui permet d'aller à la découverte de diverses régions transalpines et de leurs spécialités culinaires, pansotti (raviolis farcis) à la ricotta de brebis et noix, déclinaisons d'oignons, sauce à la bourrache, ballottine de lapin, panisse, blette confite, purée de poivron rôti, sauce au vin rouge Rossese... Sans oublier ses savoureux risotti, parfaitement maîtrisés, et ses poke bowl, une nouvelle tendance healthy venue d'Hawaï, composés d'aliments sains et très peu caloriques, et ses pizzas, dont la fine pâte repose 36 heures et cuit à 320° C, dans une version traditionnelle aux fameuses tomates olivettes San Marzano et stracciatella, ou plus sophistiquée à la truffe d'été et même au caviar baeri d'Italie, à se délecter le midi, accompagné de la cuvée rosé Belrose du Château la Valetanne, sur l'enchanteresse terrasse du Petit Belrose, au bord de la piscine, où le chef propose une cuisine bistronomique.

■ **RESTAURANT LES SARMENTS**
D559
464, sentier de Gassin
✆ 04 94 56 38 20
www.restaurant-les-sarments.com
lessarments83580@gmail.com
Sur la D559 entre l'hôpital et La Croix Valmer.
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu carte de 32 € à 41 €. Formule du midi : 19 € (entrée ou dessert, plat, boisson ou 22 €, entrée, plat, dessert, boisson, sauf dimanche et jours fériés). Vin au verre. Terrasse. Service traiteur. Parking.
Le restaurant d'Éric Vigouroux est situé au pied du village, au milieu des vignes, sur la route qui vous mène à La Croix-Valmer. Ancien chef de cuisine d'Eddy Barclay durant près de 15 ans, Eric propose une carte variée, à l'esprit provençal, la crème de courgettes glacée et ses lamelles de truffe fraîche d'été, la selle d'agneau de pays fourrée à la tomate confite, olives et basilic, la crème brûlée à la figue et marc de Provence...

■ **LA VERDOYANTE**
Quartier Minuty
866, chemin de Coste-Brigade
✆ 04 94 56 16 23
www.la-verdoyante.fr
la.verdoyante@wanadoo.fr

Bib gourmand Michelin. Ouvert de début avril à début octobre. Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche de 12h30 à 13h45 et de 19h30 à 21h. Haute saison : du jeudi au mardi de 19h30 à 21h ; le mardi et du jeudi au dimanche de 12h30 à 13h45. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 59 €. Carte : 60 € environ. Menu enfant : 17 €. Vin au verre. Véritable bouillabaisse varoise – Bourride à la Gassinoise : 124 € pour 2 personnes. Accueil des groupes (35 personnes maximum). Jardin. Terrasse. Parking privé ombragé.
Laurent Mouret règne depuis 2004 sur cette charmante et jolie bastide provençale, ancienne ferme familiale viticole, nichée en pleine campagne au milieu des vignobles du Château Minuty, et qui bénéficie d'une vue époustouflante sur le golfe de Saint-Tropez. Les spécialités provençales, servies avec le sourire de Bérénice en prime, joignent le classicisme à l'originalité, tartine de légumes confits au chèvre et miel, jeune mesclun, jambon cru et pistou, filet de loup et son écrasée de pommes de terre aux herbes, sauce vin rouge, épaule d'agneau confite à la menthe et petits légumes rôtis, panna cotta à la verveine et coulis de fraises... En été, le service s'effectue sur la terrasse panoramique, à l'ombre des chênes centenaires, en hiver il retrouve la salle chaleureuse, redécorée dans un style provençal raffiné, avec sa cheminée au feu de bois. La carte change régulièrement.

Le gîte

ALTHOFF HÔTEL VILLA BELROSE***
La Grande Bastide
Boulevard des Crêtes
✆ 04 94 55 97 97
www.villabelrose.com
info@villa-belrose.com

Groupe Althoff Hotels Collection. Small luxury hotels. Ouvert de mi-avril à mi-octobre. Accueil 24h/24 (langues étrangères parlées à l'accueil : anglais, allemand). 40 chambres (et suites 100 % non fumeur). Basse saison : chambre double de 410 € à 1 865 €. Haute saison : chambre double de 650 € à 3 120 €. Demi-pension : 140 € (la nuitée par personne). Petit déjeuner buffet : 39 €. Lit supplémentaire : 100 €. Garage (30 €, parking extérieur fermé gratuit). Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Le Belrose. Ouvert tous les soirs. Fermé pour le déjeuner, sauf dimanches et jour fériés. Menu 115 € à 145 €. Carte 150 € environ. Vins au verre. Le petit Belrose, déjeuner autour de la piscine, tous les midis. Vente de produits. Spa centre de beauté. Tv satellite. Excursions (via les concierges).
Les chambres luxueuses de cette élégante villa d'inspiration florentine, dirigée de main de maître par Robert-Jan van Straaten depuis 2001, sont meublées en style Louis XV et touche provençale. Neuf ont été rénovées récemment et leur terrasse privative dotée d'un nouveau mobilier. L'idyllique terrasse du restaurant qui surplombe la baie de Saint-Tropez, a également bénéficié de nouveaux aménagements (bacs à fleurs, lumières…) afin de lui donner plus d'intimité. Le centre de beauté du 5-étoiles du groupe Althoff est également devenu le premier point de vente de la gamme de soins anti-âge Niance pour le visage. Des plaisirs à conjuguer avec ceux de la table, où le chef transalpin Pietro Volonté, signe une carte sur une ligne méditerranéenne, et un menu « esprit à l'Italienne », où il imprime sa marque de fabrique.

KUBE HÔTEL SAINT-TROPEZ***
319, RD 98 - route du Littoral
✆ 04 94 97 20 00
www.kubehotel-saint-tropez.com
kubehotel@mhc.travel

Fermé du 4 novembre au 21 mars. Groupe Machefert Hôtels collection. Accueil 24h/24 (langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Italien, Espagnol, Allemand). 68 chambres (100 % non fumeur, dont 4 chambres pour personnes à mobilité réduite). Basse saison : chambre double à partir de 265 €. Haute saison : chambre double jusqu'à 1 900 €. Petit déjeuner : 28 € (par personne et par jour). Lit supplémentaire : 75 € (par nuit). Garage : 28 € (par véhicule et par jour – 28 € parking par véhicule et par jour). Chèques non acceptés. American Express. Animaux acceptés (avec supplément 45 € par jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant Le Marius (cuisine provençale) ouvert 7 jours sur 7, midi et soir. Carte à partir de 60 € hors boissons. Tv satellite, Canal +. Hammam, sauna. Animations. Location de vélos sur demande et en supplément. 3 piscines extérieures dont 2 chauffées. Spa by Carita.
Situé à 800 m de l'entrée de Saint-Tropez, cet hôtel 5-étoiles, accessible par la route du bord de mer, est un complexe luxueux entièrement dédié à l'art de vivre. Disposant d'un magnifique parc paysagé et offrant une vue imprenable sur le golfe, l'établissement dispose de 68 chambres, dont 27 chambres réparties dans la récente extension faite de 5 villas, de 3 piscines, dont 2 chauffées, d'un spa by Carita de 300 m² avec son salon de coiffure privé, d'une salle de séminaire de 92 m² avec lumière du jour pour organiser vos événements, d'un garage fermé et sécurisé. Côté cuisine, influence provençale pour le restaurant Marius, encornets farcis à la provençale, coulis de homard, mérou en croûte d'olive verte, vinaigrette d'olive noire, pommes écrasées à l'ail, panna cotta fleur d'oranger, romarin, caramel à l'orange...

Loisirs

GOLF CLUB SAINT-TROPEZ
600, route du Golf
✆ 04 94 55 13 44
www.golfclubsainttropez.com
proshop@golfclubsainttropez.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 8h à 19h. Boutique. Restaurant ouvert tous les jours de mai à septembre de 12h à 15h30. Tél. 04 94 55 13 50. Parking.
Ce golf de 18 trous de 6 045 mètres, imaginé par Gary Player et ses collaborateurs, extrêmement varié, offre des vues imprenables sur les quatre villages de la presqu'île, Grimaud, Gassin, Ramatuelle et Saint-Tropez. Les installations, club house, boutique-proshop, bar, restaurant, agence immobilière, sont complétées par un compact 9 trous, un practice et une académie.

AZUR PARK
51, rond-point de La Foux
✆ 04 94 56 48 39
www.azurpark.com
contact@azurpark.fr

Ouvert tous les jours d'avril à septembre. À partir de 16h en avril, 18h en mai, 19h en juin et de 20h à 2h de juillet à septembre. Gratuit. Restaurant « AzurPark ». Parking gratuit. Tropical golf, deux parcours de 18 trous dans un décor d'animaux préhistoriques.
Cette gigantesque fête foraine, c'est plus de 35 attractions sur 6,5 hectares, classiques et originales, pour petits et grands, toboggan, train tortues, petit bateau, Aladin, jumping frog, carrousel 1900, accro-branche, grande roue, play ball, montgolfières, train fantôme, atmos-fear, extasy, stargate, sky rider -l'une des attractions phare-, typhoon, une attraction en provenance de la foire du Trône, un mini-golf avec deux parcours de 18 trous dessinés dans un décor d'animaux préhistoriques et une rôtisserie de 300 places au milieu des attractions, pour satisfaire toutes les fringales.

Emplettes

LA BOUTIQUE DES MAÎTRES VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ
270, RD 98
La Foux ✆ 04 94 56 40 17
www.vignerons-saint-tropez.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h. Ouvert toute l'année. Parking. Dégustation gratuite.
Cet espace de découverte, spacieux, entièrement rénové, avec une mise en scène des domaines et châteaux, permet de déguster et acheter les vins AOC côtes-de-provence de 10 domaines et 3 grandes caves des Maîtres Vignerons de Saint-Tropez, entité créée en 1964. Grain de glace, le rosé de l'hiver du millésime 2018 a remporté une médaille d'or au concours général agricole de Paris 2018. Des animations, foire aux vins, happy wine, le jeudi, after work, le vendredi, dégustation de produits du terroir, le lundi, sont organisées régulièrement.

DOMAINE LA ROUILLÈRE
Route de Ramatuelle
RD 61 ✆ 04 94 55 72 60
www.domainedelarouillere.com
contact@domainedelarouillere.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 20h. Ouvert toute l'année et les week-ends d'avril à octobre de 10h à 20h. Parking. Dégustation gratuite. Visite du domaine sur rendez-vous, 15 € avec dégustation produits du terroir.
Ce grand domaine de l'appellation Côtes-de-Provence crée en 1900, qui emprunte son nom à un ruisseau surgi des collines de Gassin, renaît de ses cendres en 1998, et s'étend sur 130 hectares entre Gassin et Ramatuelle. Son authentique bastide est nichée au cœur de 45 hectares de vignes répartis sur la presqu'île de Saint-Tropez. Le respect des pratiques traditionnelles est depuis toujours une des valeurs fondamentales, pour offrir un nectar unique, qui a notamment obtenu une médaille d'or au concours général agricole à Paris en 2018 avec la cuvée Grande réserve rosé 2017. Cette culture de la tradition est alliée aujourd'hui à la modernité de la cave et la qualité des cépages. Une boutique d'été, tout en bois, vous accueille à l'entrée du domaine, au bord de la route, pour découvrir et déguster les cuvées du domaine et la grande réserve, dans les trois couleurs. Une visite s'impose.

LA MAISON DES CONFITURES L'abricotier
825, route du Bourrian
✆ 04 94 43 41 58
www.maisondesconfitures.fr
lamaisondesconfitures@wanadoo.fr
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 19h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 20h. Ouvert toute l'année. 7 jours sur 7. Parking. Ouvert le dimanche (seulement pendant les vacances scolaires de 10h à 13h). Parking. Pots de 250g : 6,50 €. Pots de 450g : 9,80 €.
Avec plus de 450 variétés de confitures fabriquées artisanalement, la boutique de Virginie et Patrice Bonnant est une alléchante caverne d'Ali Baba pour gourmands. Ces délices sucrés, dans leurs jolis pots traditionnels, sont élaborés chaque jour, manuellement, afin de garantir une parfaite qualité et une régularité de goût, de façon naturelle et artisanale, dans le petit laboratoire attenant à la boutique, avec des fruits et des légumes sains, parfaitement mûrs, achetés sur les marchés de la région, et du sucre, le tout cuit dans des chaudrons en cuivre. Une gamme de pots de 150 g, déclinée dans près de 200 variétés, privilégie les confitures de légumes qui sont très appréciées avec les fromages, en cuisine pour déglacer viande ou poisson, ainsi qu'en accompagnement de terrines ou foie gras.

Ramatuelle ★★★

BYBLOS BEACH NOUVEAU
Boulevard Général-Patch
Plage de Pampelonne
www.byblos-beach.com
Ouvert du 6 avril au 7 octobre 2019. Basse saison : ouvert le midi. Haute saison : le midi et le soir. Du 6 avril au 29 mai et du 2 septembre au 7 octobre, ouvert de 9h à 18h. Du 30 mai au 1er septembre, ouvert de 9h à 23h. Réservation recommandée. 100 matelas. Brassards et jeux de plage pour les enfants. Chèques non acceptés. American Express. Terrasse. Parking.
Le palace tropézien s'installe, les pieds dans l'eau, sur une nouvelle plage de 1 300 m² et 35 m de long, imaginé dans l'esprit du Byblos Saint-Tropez, avec la même qualité de service et d'accueil. Le décor, composé à 100 % de bois, dans un esprit éco-responsable, est inspiré du monde marin, à l'image des petites barques aménagées en sofas. Une végétation méditerranéenne apporte également une touche naturelle. La cuisine du restaurant de 120 couverts, ouverte sur la terrasse, recouverte de ciels blancs pour apporter ombre et fraîcheur, est le domaine de Rocco Seminara, le nouveau chef exécutif de l'hôtel Byblos. Il signe la carte, où le terroir méditerranéen est à l'honneur avec notamment un plat à succès, le beignet de fleur de courgette au basilic et à l'huile d'olive. Le soir, en haute saison, ambiance lounge pour siroter un cocktail et picorer des bouchées gourmandes sur fond de musique douce et vue magique sur la Méditerranée.

OFFICE DE TOURISME
Place de l'Ormeau ✆ 04 98 12 64 00
www.ramatuelle-tourisme.com
office@ramatuelle-tourisme.com
Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le mardi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h ; le week-end et les jours fériés de 9h30 à 13h30 et de 15h30 à 18h30. Parking. Ouvert toute l'année.
Le village adopte les nouvelles technologies. La visite numérique : une autre façon de découvrir Ramatuelle. Des QR codes sont placés sur certains monuments : l'église, la fontaine, le moulin à huile, l'échoppe, la porte sarrasine et le cimetière. N'hésitez pas à les flasher avec vos smartphones quand vous serez sur place.

CAP 21 - LES MURÈNES
Boulevard Patch
Plage de Pampelonne
✆ 04 94 79 83 15
www.cap21beach.com
cap21-murenes@orange.fr

Qualité Tourisme. Ouvert du début avril au début octobre. Plage ouverte de 9h à 19h. Déjeuner de 12h30 à 17h. Réservation recommandée. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 11 €. Matelas 21 €, parasol 5 €. Terrasse. Bar. Wifi gratuit. Bouées d'amarrage. Parking.
Toute de bleu et blanc vêtue, cette plage est appréciée pour son confort, pour l'accueil de Philippe et Bertrand, et pour la cuisine servie au restaurant, qui vogue entre saveurs exotiques et méditerranéennes, assiette de nems, salade de poulet thaï, salade de thon poêlé à la méditerranéenne, escalope de veau milanaise, encornets à la provençale, dos de cabillaud à l'aïoli de tomates, gambas flambées au pastis et poissons grillés.

Le couvert

LA FORGE
Rue Victor-Léon
✆ 04 94 79 25 56
www.laforgederamatuelle.fr
laforge-ramatuelle@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h30 à 15h30 et de 19h à 22h. En juillet et août, ouvert uniquement le soir. Carte : 60 € environ. Terrasse. Epicerie fine Italienne.
Paolo et Francesca vous reçoivent dans leur petit coin d'Italie, où le chef Paolo cuisine les produits de la mer, poulpe rôti aux pommes de terre et poivrons colorés, coulis de betterave rouge, thon et caponata de légumes, sauce d'aubergines à la menthe et pignons toastée, les viandes, osso bucco de veau en gremolata et cassolette de légumes… et bien entendu la pasta, tortelli verts maison farcis aux aubergines fumées et ricotta, mousseline doux à l'oignon blanc et rouille aux noisettes, tuffoli Mancini à la carbonara, façon La Forge, qu'il façonne lui-même.

Le gîte

CAMPING LES TOURNELS*****
1510, route de Camarat
✆ 04 94 55 90 90
www.tournels.com
info@tournels.com

Fermé du 1er novembre au 19 avril. Yelloh ! village. Réservation recommandée. Accueil 24h/24 (langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Allemand, Italien, Néerlandais). Gardé 24h/24. Terrain de 20 ha. Exposition : ombragé. Sol : herbeux / pierreux. Relief : en terrasse. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 5 A) de 18 € à 75 €. Mobil-home 4 personnes de 65 € à 368 € la nuit. Bungalow 6 personnes de 88 € à 475 € la nuit. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Wifi payant. Service de ménage. Restauration. Vente. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Espace balnéo détente et spa (soins esthétiques, massages et coiffeur). Terrain de boules. Amphithéâtre. Excursions.
Ce camping-caravaning qui surplombe les plages de Pampelonne, en dessous du phare de Camarat, propose un large choix d'hébergements disséminés dans une vaste pinède paradisiaque de 20 hectares, ainsi qu'un spa et balnéo de 1 000 m² pour vous détendre – unique dans le golfe de Saint-Tropez pour un camping ! – et d'un espace aquatique de rêve de 5 000 m², où vous pourrez lézarder tranquillement sur un vaste solarium, après avoir testé toutes les activités.

LEÏ SOUCO
167, chemin du Plan
Route des plages
✆ 06 10 09 73 76
www.leisouco.com
leisouco@gmail.com

Ouvert du début avril à mi-octobre. Accueil jusqu'à 19h30 (langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Espagnol, Allemand). 5 chambres (non fumeur). Chambre double de 94 € à 180 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking (gratuit). Studios d'été de 105 € à 185 €. Petit-déjeuner supplément 10€. CB non acceptée. Animaux acceptés (chien tenu en laisse 5 €). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Location de vélos à assistance électrique. Excursions.
Situé dans un domaine de six hectares, à 20 minutes à pied des merveilleuses plages de sable fin de Pampelonne, notamment accessibles par un chemin qui longe les vignobles, ce mas provençal offre de vastes chambres, avec poutres apparentes et tomettes au sol, qui s'ouvrent sur une terrasse ouverte de plain-pied sur le parc ombragé, où vous pourrez prendre votre petit déjeuner. Les amateurs de farniente et de calme apprécieront les transats qui vous attendent autour de la piscine ou dans le parc.

EPI 1959
1128, chemin de l'Épi
✆ 04 98 12 95 95
www.epi1959.com
bonjour@epi1959.com
Route des plage, chemin de l'Épi, plage de Pampelonne.

Ouverture Hôtel : mai-octobre. 9 chambres (dont une suite). Basse saison : chambre double 850 € ; suite 1 400 €. Haute saison : chambre double à partir de 1 050 € ; suite à partir de 1 750 €. Petit déjeuner inclus (carte disponible également). Lit supplémentaire : 150 € (lit bébé 30 €). Prix spéciaux sur les chambres en octobre. Au niveau du restaurant compter de 18 à 75 € l'entrée, 120 € les 50g de caviar oscietre, et de 25 à 85 € pour les plats. Wifi gratuit. Restaurant ouvert à la clientèle extérieure, ouvert de 7h à 23h.

Pause Provençale dans le Golfe de St Tropez.

Le village camping Les Tournels est abrité au cœur d'une belle pinède de 20 ha, à seulement 1500m. de la très célèbre plage de Pampelonne ! Piscines chauffées de 1200 m², jolis bungalows et mobil-homes, jacuzzi, hammam... le grand rêve sur la côte d'Azur !

Les Tournels

Camping Village ★★★★★ *Golfe de St Tropez*

www.tournels.com

Route de Camarat - 83350 Ramatuelle - France
Tél.: 00 33 (0)4 94 55 90 90 - Fax : 00 33 (0)4 94 55 90 99

CAMPING VILLAGES yelloh! VILLAGE

Cet hôtel de charme, est implanté dans une étendue de nature et de végétation méditerranéenne de plus de 6 000 m2, sur la plage de Pampelonne, les pieds dans l'eau. Ce lieu unique, conçu, imaginé par Jean Castel et Albert Debarge en 1959, pour accueillir les joyeuses fêtes tropéziennes fréquentées par les personnalités du cinéma (Bardot), de la mode (Kenzo), de la musique (Madonna, Johnny, Goldman), de la politique, a changé plusieurs fois de direction. Depuis mars 2018 cette institution ramatuelloise est devenue propriété du milliardaire américain et propriétaire de l'OM Frank McCourt et de son fils Drew, également créateur de la franchise parisienne de l'Overwatch. Esprit maison de famille et de charme, le lieu est métamorphosé, porte fermée avec gardien, jardin luxuriant, espaces privatifs délicats, deux superbes piscines réservées aux clients de l'hôtel, et un accès direct à la plage qui sublime le voyage. Chaque chambre, à la décoration unique et raffinée, donne de plain-pied sur les deux piscines et le sable qui guide vers la mer. Remarquable nouveauté avec deux terrains de tennis en terre battue à disposition des clients, également accessibles pour les joueurs extérieurs. Cerise sur le gâteau ; Epi 1959 est en partenariat avec la Réserve de Genève pour accueillir des profs de tennis bienveillants et de très bon niveau ! Le restaurant ouvert au public extérieur s'étoffe de jour en jour, une carte simple d'ouverture en 2018 avec petite pizza fontina et truffes, la pêche du jour, langouste grillée de compétition, sole raffinée, une surprenante milanaise extra fine à découvrir, un poke bowl vegan et quelques spécialités de pâtes toutes succulentes. La carte des vins fait une part belle à la Presqu'île, à la Provence, aux grands crus bordelais et aux champagnes. En projet une dixième option d'hébergement type petite maison située au niveau des oliviers centenaires, une salle de sport pour transpirer et une salle de soins pour se faire du bien. Un véritable coup de cœur, le rendez-vous est pris pour 2019 !

Emplettes

DOMAINE DES TOURNELS
419, Chemin des Tournels
✆ 04 94 55 90 91
www.domaine-des-tournels.com
contact@domaine-des-tournels.com

Ouvert toute l'année. Du 1er novembre au 31 mars, uniquement le samedi de 9h -12h30 / 15h – 17h. Du 1er avril au 30 juin et du 1er septembre au 31 octobre, du lundi au samedi 9h -12h30 / 16h – 19h, dimanche 9h -12h30. Du 1er juillet au 31 août, du lundi au dimanche de 9h à 12h30 et de 16h à 20h. Parking. Hébergement et restauration possibles au camping les Tournels 5 étoiles. Dégustation gratuite. Pour les groupes à partir de 10 personnes, 10 € par personne. Visite du domaine.
Ce domaine AOP côtes-de-provence de 110 ha, propriété familiale depuis plusieurs générations, domine la baie de Pampelonne, au pied du phare de Camarat. 55 hectares sont consacrés à la culture de la vigne, où les vins se répartissent en 80 % de rosé, 15 % de rouge et 5 % de blanc. Une belle récompense au Concours général agricole de Paris en 2018 avec une médaille d'or pour la cuvée Rayne 2017 rosé.

SAINTE-MAXIME ★★

La naissance de la commune date du 15 février 1790, lorsqu'elle fut constituée à partir de la réunion de deux seigneuries, celle du Revest au nord et celle des bastides de Sainte-Maxime et de Saint-Pierre-de-Miramas, au sud. Aujourd'hui, Sainte-Maxime vit essentiellement du tourisme.

OFFICE DE TOURISME
1, promenade Simon-Lorière
✆ 08 26 20 83 83
www.sainte-maxime.com
contact@sainte-maxime.com
Ouvert d'octobre à mars, du lundi au dimanche, de 9h à 12h et de 14h à 18h. Avril, mai, juin et septembre, du lundi au dimanche, de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Juillet et août, du lundi au dimanche, de 9h à 19h. Fermé le 1er janvier et le 25 décembre. Parking.

LE PETIT TRAIN DES PIGNES
Départ avenue Charles de Gaulle
Face aux Bâteaux verts ✆ 06 86 94 51 20
www.lepetittraindespignes.com
petittraintouristique@gmail.com

Ouvert tous les jours à partir de 11h30. Ouvert du 9 février au 3 novembre 2019. Contact par téléphone pour connaître les horaires de départs du jour. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 4 €. Groupe (20 personnes) : 6,50 € (et 3,50€ enfants de 3 à 11 ans). Tarifs réduits pour les personnes handicapées et à mobilité réduite. Animaux acceptés tenus en laisse. CB non acceptée. Chèque Vacances. Visite guidée.
C'est le meilleur moyen de découvrir la totalité de la ville et de ses alentours, sans vous fatiguer. Assis dans l'une des 54 places disponibles, le petit train des Pignes vous promène, de quartier en quartier, en partant du port, direction la tour Carrée, l'église et les ruelles animées de la vieille ville. La balade commentée et scénarisée se poursuit à l'extérieur de la ville jusqu'au sémaphore installé au sommet de la colline de Bellevue, à 136 mètres d'altitude, d'où vous pouvez admirer les somptueuses villas éparpillées sur les collines, l'ancienne villa Grimaldi, résidence construite par la famille princière de Monaco dans les années 1920, transformée aujourd'hui en résidence de luxe, la villa Gaumont, construite en 1883 et ayant appartenu à Léon Gaumont, pionnier de l'industrie cinématographique, devenue château les Tourelles, d'où s'échappe un point de vue panoramique remarquable sur le golfe de Saint-Tropez. Quatre départs par jour sont prévus d'avril à juin et septembre, trois en octobre, deux en novembre, février et mars et six en juillet et août, dont un à 21h.

Points d'intérêt

MUSÉE DU PHONOGRAPHE ET DE LA MUSIQUE MÉCANIQUE

Parc Saint-Donat
Route du Muy – CD25
✆ 04 94 96 50 52
www.phono.org/Maxime.html
musee.phono@gmail.com

Ouvert du 1er mai au 31 octobre. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 16h à 18h. En octobre, visites possibles sur rendez-vous. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 1,50 €. Groupe : 3 € (groupes adultes, plus de 10 personnes). Étudiant : 3 €. CB non acceptée. Langue étrangère parlée : Anglais.

Un bâtiment en forme de limonaire abrite une étonnante collection de plus de trois cents appareils, unique en Europe, rétrospective de multiples techniques de reproduction du son, le mélophone de 1780, ancêtre de l'accordéon, des orgues de barbarie, pianolas mécaniques, boîtes à musique, phonographes à pavillon, à cylindre, à disques et même un oiseau chanteur automate. Les machines à coudre, à calculer, à écrire, la photographie, le cinéma ainsi que la radio et la télévision, font également partie de ce voyage dans le passé.

LE PETIT TRAIN DES PIGNES

Départ avenue Charles de Gaulle
Face aux Bâteaux verts
✆ 06 86 94 51 20
Voir page 502.

Le couvert

L'AMIRAL

Quai Léon-Condroyer
Le Port
✆ 04 94 43 99 36
www.amiral.info
restaurant.amiral83120@gmail.com

Ouvert toute l'année. Hors saison, fermé dimanche soir et lundi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 32 € à 58 € (78 € menu homard). Carte : 40 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 16,90 € (plat du jour et dessert du jour, sauf le dimanche). Plateau de l'écailler 47 € par personne. Le midi, plat du jour, viande ou poisson au choix, 14,90 €. Dessert du jour 6 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Cet établissement, doté d'une terrasse panoramique qui domine le port de Sainte-Maxime depuis 1987, a l'avantage de se composer d'espaces bien distincts. D'un côté, un confortable lounge bar, ambiance bois, avec des fauteuils club en cuir, et de l'autre, un restaurant à l'esprit plutôt brasserie le midi, avec des plats du jour et des desserts différents, plutôt gastronomique le soir, avec des noix de Saint-Jacques snackées, émulsion champagne, homard bleu simplement grillé, jus de carapace, magret de canard rôti au miel et le fameux soufflé chaud au Grand Marnier à ne pas oublier de commander au début du repas. Bonne table, accueil et service parfait.

LE CAFÉ DE FRANCE

2, place Victor-Hugo
✆ 04 94 96 18 16 – www.lecafedefrance.fr
direction@lecafedefrance.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Festival jazz à table du 1er octobre au 30 juin. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 55 €. Carte : 47 € environ. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 14 € (entrée-plat ou plat-dessert). Vin au verre. Plat du jour 12 €. Fait maison. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (100 personnes maximum). Chaises bébé. Terrasse. Animations.

La brasserie historique créée en 1852, membre de l'association des Cafés historiques européens et titulaire du label Famille plus, propose une cuisine bistronomique, dans un cadre historique. Géraldine (4e génération) et son mari ont su préserver l'âme de ce lieu ou pêcheurs et touristes s'amusent à refaire le monde. La carte, qui change toutes les saisons, recèle de plats traditionnels, tartare de bœuf frais, tartare de saumon, jarret de porcelet confit et saucisse de Toulouse, dos de cabillaud rôti, hamburgers, woks maison, pâtes fraîches, pizzas et de desserts maison, tiramisu grand-mère, cygne meringué façon poire Melba, coupes glacées… En un mot, l'embarras du choix ! La grande terrasse sous les platanes évoque toute la convivialité du Midi. Les propriétaires tout comme Nicolas Vachet le directeur sont passionnés de musique, il y a du jazz toute l'année (hors juillet-août), le jeudi, vendredi et samedi. Les soirées jazz@table, programmées depuis 10 ans, sont très courues aussi, de Saint-Tropez à Cannes. Expérience recommandée !

MAHI-PLAGE

53, avenue du Général-Touzet-du-Vigier
Plage de La Nartelle
✆ 04 94 96 25 57 – www.mahiplage.fr
mahi@mahiplage.fr

Ouvert de mi-mars à fin octobre. Ouvert tous les jours de 9h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 14,50 €. Plat du jour : 14 € (le midi, hors week-end et jours fériés). Vin au verre. Aïoli tous les vendredis. Moules le mercredi et le jeudi. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil des groupes (200 personnes maximum). Chaises bébé. Terrasse. Voiturier. Vente à emporter. Boutique. Animations. Parking privé gratuit (40 places). Location de matelas. Jeux enfants. Mariages, réceptions, séminaires, anniversaires.

Cette plage, située à l'est de la ville, dispose d'un restaurant (Maître restaurateur depuis 2015) où vous pourrez déguster, face au large, les pieds dans l'eau, une assiette de tapas, une tarte fine légumes du soleil chèvre, basilic, des poissons grillés de la pêche du jour, un burger de saumon, un tartare de bœuf, des grillades, des profiteroles à la vanille et sa sauce chocolat chaud. Salades, paninis et sandwichs sont, quant à eux, proposés tout au long de la journée. Tous les jeudis soirs, de mi-juin à fin août, vos hôtes Jacques et Alexandra, vous offrent des soirées music live accompagnées de délicieuses grillades. Une salle vue mer, avec cheminée, est à votre disposition pour organiser vos réceptions et vos événements familiaux.

L'ORMEAU
38, rue Hoche
✆ 04 94 49 17 44

Ouvert tous les jours sauf le mercredi toute la journée et le jeudi midi. Menu 28 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 16,50 €. Terrasse.
Le chef décline ici une cuisine bistronomique élaborée au gré des saisons et du marché, avec une carte courte et des plats bien tournés, ceviche de dorade à la mangue, tarte fromagère, marmite du pêcheur, filet de dorade en croûte de parmesan, flan de légumes et quinoa, cuisses de grenouilles en persillade, magret de canard, jus parfumé à la cannelle et figue, écrasé de pommes de terre, souris d'agneau cuit basse température, aux herbes de nos collines, petits légumes, gnocchis, tarte à l'orange meringuée, île flottante, caramel beurre salé... que l'on vous sert avec le sourire.

Le gîte

VILLAGE DE VACANCES LES TOURELLES
5, boulevard des Cistes
✆ 04 94 96 02 49 – www.lestourelles.fr
infos@lestourelles.fr

Fermé du 8 novembre au 20 décembre. Langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Allemand, Italien. 82 chambres (appartements et 10 chambres d'hôtel non fumeur). Demi-pension : 30 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 5 € (la nuit). Parking (gratuit). En haute saison : T2 952 à 1197 € – T3 1190 à 1323 € – T4 1722 à 1911 €. En basse saison : T2 462 à 812 € – T3 574 à 840 € – T4 651 à 1015 €. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (restaurant Le jardin provençal. Ouvert tous les jours midi et soir. Formule midi 13 €. Menus 20 € à 30 €. Carte. Vins au verre). Tv satellite. Hammam, sauna. Spa.
Vous trouverez confort et quiétude dans le village de vacances 4 étoiles, posé sur les hauteurs de Sainte-Maxime au milieu d'un parc méditerranéen de 5 hectares, merveilleusement fleuri et arboré, ancien bien de Léon Gaumont, le célèbre créateur de l'industrie cinématographique française. Les appartements climatisés, récemment rénovés, disponibles pour 2, 4 ou 6 personnes, sont spacieux et tous équipés d'une cuisine moderne, d'un accès internet haut débit gratuit, d'un coffre et d'une télévision satellite. Le village de vacances dispose également d'un hôtel de 10 chambres dans le château du XIX[e] siècle qui surplombe la ville et qui offre une vue superbe en direction du village de Saint-Tropez et d'un restaurant, ouvert tous les jours midi et soir.

HÔTEL LES TOURELLES***
5, boulevard des Cistes
✆ 04 94 96 02 49
www.lestourelles.fr
infos@lestourelles.fr

Fermé du 9 novembre au 20 décembre. Accueil jusqu'à 19h (langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Allemand, Italien). 10 chambres (100 % non fumeur). Basse saison : chambre double de 114 € à 148 €. Haute saison : chambre double de 212 € à 242 €. Demi-pension : 30 €. Petit déjeuner inclus. Parking (gratuit). Connexion Internet. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant Le Jardin provençal. Ouvert le soir à partir de 18h. Formule midi 13 €. Menus 20 € à 29 €. Carte. Vins au verre. Tv satellite. Hammam, sauna. Possibilité d'utiliser la piscine du village de vacances sur le même site (à 500 mètres de l'hôtel).

Situé sur le domaine du village de vacances Les Tourelles, ce 3-étoiles occupe un magnifique château du XIX[e] siècle, construit en 1883 par Meissonier, qui surplombe la ville et offre une vue superbe en direction du village de Saint-Tropez, à seulement 400 m de la plage et du centre-ville. Ce château fut racheté par le célèbre inventeur et industriel Léon Gaumont en 1912, il s'y installe en fin de carrière et y réalise d'ailleurs le film *Judex*. Vendu aux Allemands en 1963 par Monsieur Nègre, l'activité hôtelière commence en 1967. Aujourd'hui l'établissement est une référence de l'hôtellerie maximoise. Ceux qui le souhaitent peuvent opter pour la demi-pension et dîner au restaurant Le Jardin Provençal qui propose une cuisine traditionnelle en terrasse ou dans sa salle climatisée. En 2018 l'établissement s'est doté d'un élévateur pour personne à mobilité réduite (EPMR).

HÔTEL ROYAL BON REPOS***
11, rue Jean Aicard
✆ 04 94 96 08 74
www.hotelroyalbonrepos.fr
resa@hotelbonrepos.fr

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h (langues étrangères parlées à l'accueil : Anglais, Italien, Espagnol). 22 chambres (100 % non-fumeur). Basse saison : chambre double de 80 € à 128 €. Haute saison : chambre double de 105 € à 214 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (français, 18 € petit-déjeuner buffet, supplément de 5 € petit-déjeuner français en chambre). Lit supplémentaire : 24 €. Parking : 16 € (en hiver, 18 € en saison). Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Chiens acceptés : 10 € pour moins de 10kg, 15 € pour plus de 10kg. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration sur le pouce. Bar à vin. Billard. Tv satellite.

Situé dans la vieille ville, à proximité du musée de la Tour carrée et du port de plaisance, cet hôtel 3 étoiles aux prestations d'un 4 étoiles, offre des chambres spacieuses et confortables, avec literie haut de gamme, dont certaines sont équipées d'une kitchenette, et bénéficient, de leurs balcons-terrasses, d'une belle vue sur le golfe de Saint-Tropez. Rénovées récemment et décorées avec goût, elles sont disponibles dans plusieurs catégories, standard, prestige, confort, famille. Pour info les petits déjeuners sont ouverts à l'extérieur sur réservation (prévenir au moins 30 minutes à l'avance). L'accueil de Virginie Liotier et de son équipe sont un plus non négligeable !

Chambres d'hôtes

LE BASTIDON SAINT-MICHEL
Les Beaucas
CD 44
✆ 04 94 43 72 95
www.bastidon-saintmichel.fr/
bastidon-saintmichel@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h30 (langues étrangères parlées à l'accueil : Allemand, Anglais). 4 chambres (100 % non fumeur). Chambre double de 75 € à 100 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking (gratuit). CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Service de ménage.

Située au cœur du massif des Maures, dans un domaine privé de 4 hectares, mais à seulement 10 minutes de l'animation de Sainte-Maxime et des plages du golfe de Saint-Tropez, cette ancienne bâtisse du XVII[e] siècle, transformée selon la tradition provençale, vous propose un véritable havre de paix et de ressourcement pour des séjours au milieu de la nature. La maison d'hôtes de Bernard et Elisabeth met à votre disposition quatre chambres, décorées avec soin et toutes pourvues d'une terrasse individuelle avec table et chaises et une piscine aux formes arrondies et entourée d'orangers, de citronniers et de lavande. Les randonneurs apprécieront la proximité immédiate du GR51.

Loisirs

CENTRE DE PLONGÉE KETOS
112, avenue Charles de Gaulle
Face La tarte tropézienne
Port de Sainte Maxime
✆ 06 11 52 40 50
www.ketos.fr/
ketos@ketos.fr

Fermé du 10 novembre au 25 mars. Basse saison : ouvert tous les jours de 8h30 à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 8h30 à 19h. Entrée : 28 € (à 70 € – adulte et enfant). American Express, Chèque Vacances. 2 bateaux pour un accueil total de 48 plongeurs. Plongée bouteille, randonnée aquatique pour adultes et enfants à partir de 8 ans. Labellisé Famille Plus. Parking.
Marie-Josée et Alberto vous invitent à plonger tous les jours (du débutant au monitorat, à partir de 8 ans) sur plus de 60 sites différents dans le golfe de Saint-Tropez. Une immersion qui vous permet de découvrir le corail rouge, les gorgones caméléon, toute la flore et la faune, parmi de nombreuses épaves, dont celle du Rubis.

GOLF BLUE GREEN SAINTE-MAXIME
Route du Débarquement
✆ 04 94 55 02 02
www.bluegreen.com
ste.maxime@bluegreen.com
*Ouvert toute l'année. Fermé le 25 décembre. Basse saison : tous les jours de 8h à 18h. Haute saison : tous les jours de 7h à 20h. Parking. Restauration. Boutique. Hôtel 4 ****.*
Dessiné par Peter et Don Harradine, ce golf de 18 trous dispose d'un practice de 22 postes, d'un chipping green, d'un putting green, de deux académies d'enseignement. Il offre une vue à 180° sur la baie de Saint-Tropez, entre mer, garrigue sauvage et forêts de chênes-lièges, des variations de parcours très appréciées des golfeurs confirmés.

Sorties

CASINO BARRIÈRE DE SAINTE-MAXIME
23, avenue Charles-de-Gaulle ✆ 04 94 55 07 00
casinosaintemaxime@lucienbarriere.com
Ouvert toute l'année. Ouvert de 10h à 3h du dimanche au jeudi de 21h à 3h (4h le vendredi, samedi, veille de jours fériés et saison estivale). Jeux de table ouverts du lundi au jeudi de 21h à 3h (4h le vendredi, samedi, veille de jours fériés et saison estivale). Le Lounge Bar Sun 7 Barrière ouvert du jeudi au dimanche de 18h à 3h. Le Café Plage ouvert midi et soir de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30, jusqu'à 23h les vendredis, samedis. Le bar des machines à sous ouvert de 12h à 3h.
Idéalement situé le long de la plage, l'établissement offre un espace machine à sous à ciel ouvert avec 125 machines à rouleaux de 1 centime à 2 euros, 10 machines à sous multi-jeux, rouleaux, rouleaux vidéo, roulette anglaise électronique, vidéo poker, jackpots progressifs, jeux de table, boule, roulette anglaise et black-Jack, et dispose de deux restaurants et d'un bar. À tester : les nouvelles machines à sous Zorro, en exclusivité nationale, où le vengeur masqué vous conduira jusqu'aux jackpots.

Emplettes

MARCHÉ COUVERT
Rue Fernand-Bessy (près de la
place du marché) et montée de l'Epagneul
Basse saison (du 1er octobre au 31 mars) : ouvert du mardi au vendredi de 8h à 13h. Le samedi et le dimanche de 8h à 14h. Haute saison (de la deuxième semaine de juillet à la troisième semaine d'août incluse) : tous les jours de 7h à 14h et de 17h à 19h30 à l'exception des dimanches et jours fériés. Dimanches et jours fériés de 7h à 14h.
Fruits, légumes, fromages du pays, fleurs, produits du terroir, épicerie fine, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, boucherie, triperie, poissonnerie, spécialités italiennes... on trouve de tout dans ce marché couvert. Une vraie caverne d'Ali Baba gourmande !

SALERNES

Ce village du haut pays varois, situé sur l'ancienne route préhistorique du sel, surplombe la vallée de la Bresque. Au cœur de son histoire, une tradition, celle du travail de l'argile. Plus de vingt ateliers de céramiques vous proposent leurs collections uniques issues de leur savoir-faire ancestral. Le musée Terra Rossa, maison de la céramique, est un magnifique hommage aux créateurs passés et contemporains. Grand marché hebdomadaire le dimanche matin.

POINT INFO TOURISME
Place Gabriel-Péri
✆ 04 94 70 69 02 – www.ville-salernes.fr
salernestourisme@dracenie.com
Du 1er octobre au 31 mai, ouverture du lundi au vendredi, de 9h00 à 12h30 et 13h30 à 17h. Du 1er juillet au 31 août, du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et 14h30 à 18h, dimanche de 9h30 à 12h30. En juin et en septembre du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h.

Points d'intérêt

ÉGLISE SAINT-PIERRE
Edifice de style roman cistercien, communément daté du XIIIe siècle. Elle est dotée d'un magnifique clocher roman, d'un campanile du XVIIe siècle et d'un cadran solaire.

TERRA ROSSA
Maison de la céramique architecturale
Quartier les Launes, Route des 4 chemins
✆ 04 98 10 43 90
www.terrarossasalernes.fr
maison.ceramique-terrarossa@orange.fr
Fermé du 1er novembre au 5 avril. Basse saison : ouvert le lundi de 15h à 18h ; du mercredi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h. Haute saison : le lundi de 10h à 13h et de 15h à 19h ; du mercredi au dimanche de 10h à 13h et de 15h à 19h. Parking. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte :

4 €. Groupes (+ de 10 personnes) : 2 € par personne.
Cette ancienne fabrique, revisitée dans un esprit contemporain par le cabinet Wilmotte & Associés, renaît sous la forme d'un espace musée, entièrement dédié à la céramique. Dans ce bâtiment d'une surprenante modernité, mêlant histoire et expositions d'artistes contemporains, c'est un véritable parcours initiatique qui vous emmène à la découverte de la céramique dans toutes ses nuances. Les expositions permanentes et temporaires ont de quoi ravir les amateurs comme les néophytes.

Le couvert

FOOD' AMOUR
4, rue Pierre-Blanc
✆ 09 81 93 19 49
Ouvert toute l'année. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés le midi de 12h à 14h et le soir à partir de 19h (dernier service à 21h). D'octobre à avril ouvert du jeudi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h. d'avril à juin le mercredi soir en plus et de juin à septembre ouvert tous les jours sauf le lundi. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 51 €. Carte : 41 € environ. Une soirée bouillabaisse en novembre sur réservation à 52 €. Salon de thé le samedi et le dimanche. Terrasse.
A deux pas de la place du Marché, Aude et David cuisinent à 4 mains dans leur petit restaurant d'une vingtaine de couverts. Elle est pâtissière et ses desserts sont un enchantement de créativité. Lui laisse exploser les saveurs dans des assiettes inventives où les produits frais de saison sont sublimés en de savants assemblages aromatiques. La carte est courte et les plats préparés à la minute, des amuse-bouche aux mignardises, tout est fait maison. Nos coups de cœur : ravioles d'escargots aux herbes fraîches crème d'ail confit, foie gras poêlé avec poêlée de pommes, dattes et dragées, cromesqui d'agneau purée de patates douces et jus épicé, sphère meringuée chocolat-praliné soupçon passion, et le « lion » revisité mousse caramel et grains de riz soufflés.

CHEZ PÉPÉ THOMAS
1, place du 8-Mai ✆ 04 94 70 57 48
Ouvert toute l'année. Fermé le lundi. Basse saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu 28 €. Grandes salades.
Attablez-vous au centre du village sur la place à proximité de la fontaine, dans la salle intérieure ou sur la terrasse ombragée, pour goûter une cuisine traditionnelle provençale, véritable andouillette du Haut-Var, foie gras maison, pilon d'agneau à la provençale, filets de rougets rôtis à l'orange et au miel, brick de chèvre à la marjolaine et pignons.

Le gîte

LES AMANDIERS
2058, route des 4-Chemins
✆ 04 94 67 35 86 – www.les-amandiers.net
lesamandiers-picard@orange.fr

Fermé du 30 septembre au 31 mars. Arrivée à partir de 15h, départ pour 10h. 2 chambres (non fumeur). Chambre double de 65 € à 70 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 18 €. CB non acceptée. Animaux acceptés (sur demande). Table d'hôtes sur réservation la veille. Menu 20 €, boissons comprises. Tv satellite.
Cette maison d'hôtes, située à flanc de colline, domine un environnement de vignes et d'oliviers. Les chambres de plain-pied, disposent d'une entrée indépendante. Après les séances de détente sur les transats ou quelques longueurs dans la piscine, partez randonner dans la région pour découvrir la cascade de Sillans, le lac de Sainte-Croix, les gorges du Verdon, les grottes de Villecroze, l'abbaye du Thoronet, le village perché de Tourtour... Au retour, pour reprendre des forces, vos hôtes vous invitent à leur table d'hôtes, où vous sera servie une cuisine familiale, typiquement provençale, soupe au pistou, aïoli, veau aux olives, daube provençale, petits farcis.

Loisirs

CIRCUITS PÉDESTRES
Du vieux village jusqu'aux vestiges du château féodal qui surplombent le village, nombreux sentiers de randonnées pédestres balisés : source légendaire de Salernes le site de Saint-Barthélemy est une vallée remarquable en pleine nature où il fait bon pique-niquer ; point de baignade de La Muie ; grottes du grand parc avec aire de pique-nique. Points de vue – chapelles, tombe mégalithique.
Lavoir. Baignade sur la Bresque dans un bassin de 3 000 mètres carrés avec plage ombragée. Enfin l'EV8, piste cyclable reliant Salernes, Lorgues, Flayosc, Draguignan et Sillans-la-Cascade

Emplettes

LES ORÉLIADES
Z.A. la Combe
✆ 04 94 70 56 18
www.lesoreliades.com
contact@lesoreliades.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Fermé durant les 2 semaines de vacances scolaires de Noël. Parking. Entrée libre.
Depuis plus de trente ans, cette entreprise familiale et artisanale crée et fabrique une large gamme de spécialités de Provence et méditerranéennes, tapenade, anchoïade, terrines, plats cuisinés,... mais également des huiles d'olives aromatisées, des vinaigres à la pulpe de fruits, et des mélanges de gros sel aux baies, herbes ou épices. Pour créer, Greg et Géraldine s'appuient sur les recettes de Gaëtane, la maman, tout en s'inspirant de la tradition culinaire provençale, et en laissant parler leur imagination et leur gourmandise. Une combinaison qui donne naissance à des recettes originales et festives, reflétant un certain art de vivre.

SANARY-SUR-MER ★★

Aujourd'hui, à côté du tourisme, l'activité de pêche reste intensive sur les fameux pointus, petits bateaux ventrus devenus le symbole de la pêche artisanale du Midi. Le port de Sanary offre un abri naturel bien protégé du mistral par le massif de Gros-Cerveau.

■ **OFFICE DE TOURISME**
1, quai du Levant
✆ 04 94 74 01 04
www.sanary-tourisme.com
infostourisme@sanarysurmer.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. D'avril à juin : du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h à 13h et de 14h à 17h. Parking. Catégorie II.
On y dégotera notamment une intéressante documentation pour « Flâner au cœur du village ». Du tombeau de Michel Pacha à l'église Saint-Nazaire, en passant par la montée des oratoires, la chapelle des Pénitents blancs ou encore les jardins de la ville : découvrez à votre rythme et au fil de vos envies, les principaux points d'intérêt historiques de Sanary.

Points d'intérêt

■ **LES PLAGES** ★
Avec 8 kilomètres de côtes, Sanary comporte de nombreuses plages de sable fin. Le Levant en centre-ville, Portissol, plage de sable, La Kima, quartier de Portissol, la Baie de Cous, puis, se succédant dans la baie de Bandol, les belles plages de sable fin de la Gorguette, la plage dorée et le Lido.

■ **TOUR DE SANARY** ★
Sur le port
✆ 04 94 32 97 89
patrimoine@sanarysurmer.com
D'octobre à mars, du mercredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. En avril, tous les jours aux mêmes horaires. En mai-juin, tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h. En juillet-août, du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h, le week-end de 10h à 12h30 et de 16h30 à 21h30. En septembre, tous les jours de 10h à 152h30 et de 14h30 à 18h. Fermé en novembre et janvier. Gratuit.
Construite à la fin du XIII[e] siècle, puis entourée d'un fossé et d'un boulevard en 1437, transformée en prison et en corps de garde pour les garde-côtes, elle fut restaurée par la ville en 1990. Aujourd'hui, elle abrite dans le cadre du musée de la Plongée, une collection de pièces archéologiques. D'une hauteur de 21,50 m, elle offre depuis son sommet une vue magnifique.

■ **ZOA – PARC ANIMALIER ET EXOTIQUE** ★
131, avenue du Pont-d'Aran
✆ 04 94 29 40 38
www.zoaparc.com
info@zoaparc.com
Ouvert toute l'année. De février à octobre et pendant les vacances scolaires, ouvert tous les jours. De novembre à janvier, ouvert uniquement mercredi, samedi et dimanche. Horaires : 9h30-19h d'avril à septembre ; 9h30-18h de février à mars et en octobre ; 9h30-17h30 en hiver. Adulte : 12 €. Enfant (de 3 à 10 ans) : 9 €. Des animations Anniversaire sont également proposées. La boutique propose jouets, peluches, plantes petits souvenirs. Possibilité de déjeuner sur place au snack du zoo, ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires, fermé le lundi sinon.
Créé à la fin des années 1950 par Odile et Maurice Clément, un couple de jeunes horticulteurs marseillais spécialistes des cactées, ce jardin exotique qui domine la baie de Bandol s'est rapidement doté d'un zoo abritant des espèces venues d'autres latitudes. Depuis 2014, c'est Frédéric Tardy qui, après avoir passé 17 ans à la direction zoologique du parc de Sigean, poursuit l'aventure avec la passion et la même rigueur. Le parc s'étend sur 2 hectares avec côté botanique plantes tropicales, vaste collection de cactus d'Amérique du sud et Amérique centrale, plantes carnivores, plantes cailloux, yuccas ponctuent ses allées et son aménagement paysager soigné. Quant au parc animalier, il présente une trentaine d'espèces de mammifères (mangouste fauve, ocelot, serval, suricate, coati brun, capucin, ouistiti à toupet blanc, saïmiri du Pérou...), une vingtaine d'espèces d'oiseaux (ara, ibis, cacatoès, flamant rouge de Cuba, kooburra...) et plusieurs espèces de reptiles dont le le caïman à lunette, l'uromastyx et le varan à gorge blanche. Au programme : animations régulières et expositions temporaires, on croise aussi régulièrement les soigneurs qui nourrissent les espèces. A noter enfin qu'une partie des recettes de Zoa est reversée à l'association Helpsimus pour la sauvegarde du grand apa lemur foncé, et permet de financer les salaires de trois écoles créées à Madagascar.

Le couvert

■ **LA PLAGE DORÉE**
Route de Bandol
Entre Sanary et Bandol
✆ 04 94 29 83 87
www.laplagedoree.com
De mi-avril à fin septembre. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Plats 19-24 € en moyenne. Plat enfant : 10 €. Location de matelas et parasols. Service sur la plage. Repas de groupes, soirées privées.
Situé dans un cadre magnifique, à l'écart du centre-ville, ce restaurant de plage est aussi une bonne table : côté mer, on fait la part belle aux poissons issus de pêche locale, tandis que côté terre, le chef laisse libre court à un peu plus d'exotisme avec des recettes aux accents d'ailleurs... Difficile de choisir, mais le résultat ne pourra être que concluant ! Belle variété de salades-repas également. La cuisine est goûteuse et l'addition plutôt douce ; là encore sans doute, la recette du succès.

LE MAC'SYM'S CAFÉ
10, quai Général-de-Gaulle
✆ 04 94 74 45 34
laurent.macsyms@gmail.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 22h. Petit déjeuner possible dès 8h. Réservation recommandée. Plat : 13-16 €. Assiette enfant : 6,60 €. Terrasse.
Ce restaurant au cadre contemporain, adresse incontournable sur le port, est ouvert dès 8 heures pour le petit-déjeuner. La carte de belles salades est complétée de spécialités telles que le tartare italien, le pavé de bœuf au Saint-Marcelin, les pâtes fraîches ou encore la poêlée de Saint-Jacques, riz et légumes du jour. Bons desserts maison, à l'instar de la tarte au citron meringuée. Le Mac'sym's est également un bar tendance avec ambiance musicale.

Dans les environs

Six-Fours-les-Plages ★★

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE SIX-FOURS-LES-PLAGES
Promenade du Général-de-Gaulle
Plage de Bonnegrâce
✆ 04 94 07 02 21
www.tourisme-ouestvar.com
tourisme@six-fours-les-plages.com
Ouvert tous les jours toute l'année. Fermetures exceptionnelles 2019 : mercredi 1er mai et mercredi 25 décembre. Parking. Visite guidée de l'île des Embiez : 8 € (gratuit moins de 6 ans). Visite enfants Mini explorateurs du Gaou : 7 € pour les 4-12 ans, 3 € par adulte.
L'office de tourisme organise tout au long de l'année et sur réservation des visites guidées adultes autour de l'île des Embiez, et enfants sur l'île du Gaou. Programme et informations par téléphone, et/ou sur le site Internet de l'office.

Autre adresse : Accueil Le Brusc. Capitainerie – quai Saint-Pierre. De juin à septembre.

LE MONT SALVA
Chemin du Mont-Salva
Le Brusc
✆ 04 94 34 03 93
www.restaurant-reception.com
le-mont-salvat.restaurant@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 23 € à 52 €. Menu enfant : 10 €. Suggestion du jour : 18 €. Bouillabaisse et bourride sur commande. American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse.
A partir du petit port du Brusc, remonter un peu dans les terres, le restaurant est à cinq minutes en voiture. Dès votre arrivée, vous serez séduit par le cadre et l'atmosphère qui règne ici. Confortablement installé en terrasse, les différents menus vous titillent rapidement les papilles, et si la carte est renouvelée chaque saison, on retrouvera à l'année les incontournables pieds et paquets, loup en croûte de sel, et autres bouillabaisses, bourrides et aïoli du vendredi (sur commande). En hiver, on adore aussi les grillades au feu de bois, cuites dans la cheminée. Tout ici est fait maison ! Une adresse recommandée tout au long de l'année.

RESTAURANT LOU FIGUIER
43, rue Marius-Bondil
Le Brusc
✆ 04 94 34 00 29
www.loufiguier.com
♿
Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 39 €. Plat : 17-24 €. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.
Repris courant 2016 par le chef Thomas Pernot, Lou Figuier a malgré tout conserver son fil rouge : une cuisine traditionnelle provençale, avec en extras, quelques pointes orientales pour satisfaire les envies d'ailleurs. La carte, renouvelée tous les mois, inclut toutes les suggestions présentes dans les deux menus. A titre d'exemple, samosa de bœuf aux épices et chutney de mangue, daube de poulpe à la rouille, pieds paquets, et poissons issus de la pêche locale. Alléchant n'est-ce pas ? Les desserts suivent la tendance : faits maison, ils sont renouvelés au fil des saisons : nougat glacé aux pralins et fruits confits, fondant au chocolat et caramel beurre salé, et presque toujours une tarte du moment...

SEA ADVENTURE
Quai Saint-Pierre-Port-du-Brusc
✆ 06 83 91 42 96
www.sea-adventure.net
michael@sea-adventure.net
Ouvert d'avril à octobre. Rencontre avec les cétacés (3h) : 70 €. Fun Tour : 40 € par adulte et 35 € par enfant. Sortie Escapade : 50 € par adulte et 45 € par enfant. Porquerolles Discovery à la journée : 95 € par adulte et 90 € par enfant. Location privée avec skipper : 290 € /heure. Réservation obligatoire. Opérateur labelisé sanctuaire Pelagos (label HQWW : High Quality Whale Watching).
Michael propose depuis 2015 des sorties à vocation naturaliste pour observer le milieu marin – mammifères et oiseaux en tête. À bord de son grand semi-rigide, vous voilà enfin en petit comité (12 personnes tout au plus) ! La sortie, Rencontre avec les cétacés, vous mène vers les populations de dauphins et baleines, régulièrement observables entre mai et octobre. Si vous préférez découvrir le littoral, préférez la sortie « Escapade », comprenant la visite de l'archipel des Embiez, une session vitesse, la visite de Bendor, de l'île Rousse, des Calanques d'Alon et de la pointe du Défend à Saint-Cyr, et un arrêt baignade... Curieux de visiter Porquerolles ? Optez pour Porquerolles Discovery, une escapade à la journée incluant l'observation des cétacés, une escale à Porquerolles et la visite du littoral. Amateurs de sensations fortes enfin, laissez-vous tenter par le Fun Tour : une sortie sportive à la découverte de l'archipel des Embiez et du littoral, incluant quelques sessions de vitesse.

TOULON ★★

Adossée au mont Faron et ouverte sur la rade, Toulon reçoit d'abord le nom de Telo Martius lors de sa fondation, probablement par les Romains. Ce nom change au fil du temps : Telonensis, Tolonensis, Tholon, puis Toulon sous son orthographe actuelle. La ville est rythmée jusqu'à la première moitié du XX^{e} siècle par les différentes guerres, le sort douloureux d'un port militaire, avec, pour point culminant, le sabordage de la flotte dans le port de Toulon le 22 novembre 1942, afin que celle-ci ne tombe pas entre les mains des forces de l'Axe. Toulon, ville au passé riche, est pourtant résolument tournée vers l'avenir : à moins de quatre heures de Paris en TGV Méditerranée, elle est aussi le trait d'union quotidien entre la Corse et le continent. Tous les prétextes sont bons pour vous laisser ravir par son climat, ses monuments, ses sites naturels, ou encore son actualité culturelle et sportive.

■ **BATELIERS DE LA CÔTE D'AZUR**
Quai Cronstadt
Côté préfecture maritime
✆ 04 94 93 07 56
www.bateliersdelacotedazur.com
info@bateliersdelacotedazur.com
Ouvert toute l'année. Horaires sur le www.bateliersdelacotedazur.com. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 32 € (aller-retour Porquerolles au départ de Toulon). Enfant (de 4 à 10 ans) : 21 € (aller-retour Porquerolles au départ de Toulon). 15 € / vélo. Chèque Vacances. Visite guidée (porquerolles, Port-Cros, Saint-Tropez, visite de la Rade de Toulon).
Toulon, plus belle rade d'Europe ? Pour le découvrir, rien de tel que de voguer sur ses flots azur à bord du « Jules Verne II » ou « La Fée des Îles ». Cette balade commentée vous fera découvrir le port militaire abritant l'Escadre de la Méditerranée (environ 7 km), puis la partie civile et historique entourant la rade avec le fort de l'Aiguillette, le fort de Balaguier, la tour Royale, la baie de Tamaris et ses parcs à moules, la Grande Digue... En saison, les bateliers proposent également des promenades aux îles d'Or et vers la mythique ville de Saint-Tropez. Départ possible de la Londe-les-Maures.

◗ **Autre adresse :** 19 zone portuaire de Brégaillon, 83500 La Seyne-sur-mer

■ **OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS DE TOULON**
12, place Louis-Blanc
En bas du cours Lafayette
✆ 04 94 18 53 00
www.toulontourisme.com
info@toulontourisme.com
Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 9h à 17h ; le mardi de 10h à 17h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h. Haute saison : le lundi et du mercredi au samedi de 9h à 18h ; le mardi de 10h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h. Le 14 juillet et le 15 août, ouvert de 9h à 18h. Visites guidées de 2h, 10 € par adulte, gratuit pour les moins de 12 ans et pour les personnes à mobilité réduite. Label Tourisme & Handicap. Classement catégorie 1.
L'office de tourisme organise tout au long de l'année et sur réservation, des visites guidées à la découverte de l'histoire de Toulon, au gré des fontaines, à la conquête du Toulon insolite (en saison) ou de la ville contemporaine. Programme par téléphone ou sur le site Internet de l'office. Et pour découvrir le patrimoine toulonnais sans guidage, optez pour le circuit pédestre « Toulon Pas à Pas », en centre-ville, matérialisé par des clous au sol (procurez-vous au préalable la brochure à l'OT). L'office de tourisme vend également des tickets de bus et bateau du réseau mistral, et propose des réductions sur un certain nombre d'activités et de sites : renseignez-vous.

© Lawrence BANAHAN – Author's Image
Le théâtre municipal de Toulon.

Il propose aussi un service de billetterie de spectacles pour le théâtre Colbert ainsi que pour les spectacles programmés par Fantaisie Prod. Et pour faire le plein de souvenirs et cadeaux, un espace boutique est aussi disponible sur place (et en ligne). Nouveauté depuis 2018, les duels de « raille » (une équipe en toulonnais), la visite guidée dont vous êtes le héros. Une découverte de ville en équipe avec des défis lancés pour faire gagner votre raille. Surprenant !

LES BATELIERS DE LA RADE
Port de Toulon
Quai Cronstadt
✆ 04 94 46 24 65
www.lesbateliersdelarade.com
lesbateliersdelarade@hotmail.fr

Ouvert d'avril à fin octobre. Ouvert de mai à septembre puis durant les vacances scolaires et accueil groupes. Consultez les horaires (variables selon la saison) sur le site internet. Pour les PMR, pas de rampe d'accès. Gratuit jusqu'à 4 ans. Visite de la rade : adulte 13 €, enfant jusqu'à 10 ans 8 €. AR Toulon-Porquerolles : adulte 29 €, enfant 19 €. Chèque Vacances.

Créés en 1974 par le Monsieur Gonzales (Père), les Bateliers de la Rade de Toulon font partie des trois organismes proposant des excursions en bateau à la découverte de la rade et du port de Toulon. Entre mai et septembre, et en période de vacances scolaires toute l'année, un second bateau assure des rotations depuis Toulon ou Saint-Mandrier (billet vendu à l'Office de tourisme) vers les îles de Porquerolles et Port-Cros : calendrier des liaisons à jour sur le site Internet de la compagnie. Une balade fort agréable sur un bateau bien entretenu, qui vous permettra de profiter pleinement de l'air marin avant de fouler le sol de l'une de ces deux îles d'Or.

PETITS TRAINS DE TOULON
119, quai Cronstadt
Départ au quai du port de Toulon
✆ 06 20 77 44 43
www.traintoulon.com
petittraintoulon@orange.fr

Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert tous les jours de 11h à 17h45. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 18h15. Horaires en ligne. Adulte : 7 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 4 €. Visites commentées de 45 à 50 minutes au départ du Port de Toulon, près de l'embarcadère des bateaux-bus. CB non acceptée. Chèque Vacances. Visite guidée.

Ah les petits trains ! Rien de tel pour découvrir la ville en douceur, son histoire, et d'apprendre des anecdotes sur les lieux et personnages, sans oublier les petits morceaux de musique d'époque. Le premier circuit, « City Tour », vous mène durant 50 minutes dans des lieux emblématiques de la ville tels que le stade Mayol, le port marchand et de plaisance, l'arsenal du Mourillon, la corniche du Mourillon, la place d'Armes, le boulevard de Strasbourg ou encore la Tour Carrée. Nouveau en 2018, la possibilité de descendre jusqu'aux plages du Mourillon et de remonter en centre-ville avec le même ticket.

ASSOCIATION VAR PROVENCE GREETERS OLLIOULES
www.toulon.greeters.online

Balades sur réservation, uniquement depuis le site Internet (c'est simple comme bonjour !). Maximum 6 personnes. Gratuit (... dons bienvenus pour l'association).

Une belle aubaine pour découvrir Toulon et ses environs dans un cadre qui change un peu des visites touristiques traditionnelles. Les Greeters de Var-Provence, c'est une équipe dynamique, éclectique et bénévole, qui tout au long de l'année, sur réservation, vous propose une découverte alternative de la zone Toulon – Ollioules – Cuers – Hyères. Selon vos envies et vos centres d'intérêt, vous sera proposée une balade personnalisée, commentée avec passion par Caroline, Nathalie, Jean, Thierry – tous deux anciens officiers de marine –, ou encore Guy, suisse d'origine et architecte de métier.

Points d'intérêt

CATHÉDRALE NOTRE-DAME-DE-LA-SEDS ★
55, place de la Cathédrale
✆ 04 94 92 28 91
Remonter le cours Lafayette, 3e rue sur votre droite

Ouvert tous les jours. Horaires variables : se renseigner. Illuminée en soirée.

Depuis le Ve siècle, plusieurs églises ont successivement été érigées à son emplacement. Devenue cathédrale romane au XIe siècle, agrandie et remaniée au XVIIe siècle, elle présente aujourd'hui un curieux mélange de styles mêlant classique et baroque. Particularité sans doute unique, la nouvelle église a été construite à angle droit par rapport à la précédente, la longueur de l'église ancienne devenant la largeur de la nouvelle. Elle est surmontée d'un splendide campanile provençal en fer forgé. L'intérieur, plusieurs fois remanié, conserve une unité gothique à croisée d'ogives simples. L'autel baroque en marbre et stuc fut réalisé par Christophe Veyrier, neveu et élève de Pierre Puget. La chapelle de la Vierge abrite des tableaux anciens : *L'Annonciation* de Pierre Puget (1648), et *L'Adoration du Saint-Sacrement* de Jacques Volaire (1745). La cathédrale est classée aux monuments historiques.

FORT SAINT-LOUIS ★★
Port du Mourillon
Littoral Frédéric-Mistral, Bus 3 et 23.

Fermé au public.

Cette tour bâtie en 1692 sur les ordres de Vauban fut tout d'abord nommée « Tour des Vignettes ». Elle était chargée, par sa position stratégique à l'entrée de la rade, de prévenir toute présence ennemie. Elle connut ses heures de gloire en 1707 lors du siège de Toulon par les navires de la coalition anglo-espagnole, à l'occasion des guerres de succession au trône d'Espagne auquel le roi Louis XIV prétendait. Totalement détruite, elle fut reconstruite dans sa forme initiale et rebaptisée « Fort Saint-Louis ». Son embrasement est célébré de nos jours le 15 août par un magnifique feu d'artifice, qui attire une foule de toulonnais et de touristes sur la plage attenante.

HOMMAGE À RAIMU
Place Raimu, rue Racine, place des Trois-Dauphins et place du Théâtre (opéra)

Le plus célèbre des Toulonnais méritait bien qu'on lui dédie plusieurs lieux ! Né le 18 décembre 1883 au 6 de la rue Anatole-France, comme une plaque le commémore, Raimu était un fabuleux artiste à la verve provençale. Vous découvrirez son buste sur la place des Trois-Dauphins, une peinture murale en couleur où il est attablé avec son ami, dédiée « à Fanny » sur place de l'Opéra. A deux pas de là, dans la rue Racine, sa sculpture en pied est accolée à l'opéra. Sur la place Jules-Raimu, la superbe sculpture de bronze représente la célèbre partie de cartes, et laisse deux places à table pour se photographier avec César et Panisse (grandeur nature) ! Ce Toulonnais, célèbre héros de la trilogie de Pagnol, s'appelait de son vrai nom Jules Auguste Muraire. Vedette de music-hall à ses débuts, ce monstre sacré du cinéma français des années 1930 et 1940 fut découvert par Sacha Guitry. Acteur fétiche de l'écrivain et cinéaste Marcel Pagnol, il tourne de nombreux films se déroulant à Marseille et certains se souviennent encore de ses répliques... Or Raimu ne supportait pas l'indélicatesse qu'on le prenne pour un Marseillais, et clamait haut et fort qu'il était toulonnais ! Raimu est resté dans les mémoires pour son interprétation du rôle de César, père de Marius, dans la « trilogie marseillaise », et celle du boulanger trompé dans *La Femme du boulanger*. Sa sépulture se trouve au cimetière de Toulon.

MÉMORIAL DU DÉBARQUEMENT ET DE LA LIBÉRATION DE PROVENCE – HAUT LIEU DE LA MÉMOIRE NATIONALE DU MINISTÈRE DES ARMÉES
Route communale du Faron
✆ 04 94 88 08 09

Du 1er novembre au 31 mars ouvert tous les jours sauf le mardi de 10h à 12h30 et de 13h15 à 17h15. Du 1er avril au 30 juin et du 1er septembre au 31 octobre ouvert tous les jours sauf le mardi de 10h à 12h30 et de 13h15 à 19h15. Du 1er juillet au 31 août ouvert tous les jours et en continu de 10h à 19h15. Fermé le 1er mai, le week-end suivant celui des journées du patrimoine. Fermeture annuelle deuxième quinzaine de décembre. Tarif Plein : 5 €. Tarif réduit : 2 €. Visite guidée (sous réservation). Toute l'année fermeture des caisses 45 minutes avant la fermeture du mémorial.

Installé dans les locaux d'un ancien fortin militaire, ce mémorial fait partie des neuf hauts lieux de la mémoire nationale du ministère de la Défense. Inauguré par le général De Gaulle le 15 août 1964, il a fermé ses portes en 2015 pour une réhabilitation complète ; sa nouvelle version a été inaugurée par le président de la République le 16 mars 2017.

A travers des supports multimédia interactifs, et grâce à de nombreux témoignages de soldats, de résistants et de civils, les 600 m² d'exposition transportent littéralement le visiteur au cœur de l'été 1944. L'ensemble présente également une collection de 200 objets du quotidien des hommes et des femmes qui connurent ces événements. La visite est saisissante. Avant de partir, ne manquez pas le superbe panorama : perché à 542 m d'altitude, le mémorial domine Toulon, son littoral et ses environs.

LE MONT FARON ET SON TÉLÉPHÉRIQUE
Boulevard Amiral-Vence
✆ 04 94 92 68 25
www.telepherique-faron.com
Sur le port, prendre le bus 40 jusqu'à la gare du téléphérique.

Fermeture annuelle de mi-novembre à début-février. Ouvert tous les jours sauf jours de grand vent, de 10h à 17h30 (jusqu'à 19h45 selon la saison : se renseigner). Aller-retour : 7,50 € par adulte et 5,50 € par enfant (4-10 ans). Forfaits aller-retour + zoo : 15 € par adulte et 10,50 € par enfant. Réductions et forfaits spéciaux auprès de l'office de tourisme.

La montagne de Toulon ! Il culmine à 584 mètres et son nom vient du provençal « faro », phare. Pour y accéder, vos pieds (pour les plus courageux), une petite route en lacets (attention au vertige) ou un trajet de 6 minutes à bord du téléphérique. Nouvel emblème de la ville, il propose un trajet mer – montagne unique en France avec une seule équivalence dans le monde à... Rio de Janeiro. Ses cabines rouges ont été renouvelées fin 2016 après 50 ans de bons et loyaux services. La vue d'en haut est vertigineuse et spectaculaire avec un panorama sur la jolie rade de Toulon, les îles d'Or, Giens... En haut, vous découvrirez bar et restaurants, le zoo du Faron, ainsi que le Mémorial du Débarquement de Provence et une petite chapelle. L'endroit est très familial, avec au menu balades et pique-nique en perspective. Attention, le téléphérique ne fonctionne pas les jours de grand vent ! Un départ toutes les dix minutes environ, consultez les horaires suivant les périodes de l'année et les différents tarifs sur le site Internet.

MUSÉE NATIONAL DE LA MARINE
Place Monsenergue
Entrée de l'Arsenal – Port de Toulon
✆ 04 94 02 02 01
www.musee-marine.fr
toulon@musee-marine.fr
Bus (lignes 3, 6, 29 et 40) et bateau-bus.
Parking Place d'Armes à proximité.

Qualité Tourisme. Fermé du 1er au 31 janvier. Ouvert de 10h à 18h (dernière visite à 17h15). De juin à août, ouvert tous les jours. Le reste du temps, fermé le mardi. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 6 €. Tarif réduit en passant par l'office de tourisme. Audioguides et maquettes tactiles. Chèque Vacances. Visite guidée (visite thématique sur réservation, livret jeu pour visite en famille).

Un musée pour tous, qui vient d'obtenir le label Qualité Tourisme. Créé à la fin du Premier Empire, il est installé à l'entrée de la base navale ; l'ancienne porte royale de l'arsenal (construite en 1738) lui sert d'accès. Il propose de façon pédagogique et attractive une histoire humaine et technique accessible à tous.

Parmi les incontournables présentées depuis 2010, un espace dédié à Vauban et au tout premier arsenal, le bagne à Toulon avec une reconstitution de l'Hôpital du bagne, l'alliance franco-russe et les cadeaux diplomatiques, un focus sur la Marine dans la Seconde Guerre mondiale, et enfin la Marine d'aujourd'hui développée au premier étage autour des sous-marins et des porte-avions. À la librairie-boutique, maquettes, livres, et autres objets concernant la marine et les voyageurs termineront la visite. Un coin jeunesse laissera les plus jeunes en admiration !

MUSEUM D'HISTOIRE NATURELLE DE TOULON ET DU VAR

737, chemin du Jonquet
✆ 04 83 95 44 30
https://museum.var.fr
museum@var.fr

Ouvert du mardi au dimanche, de 9h à 17h de décembre à février et de 9h à 18h de mars à novembre. Fermé les jours fériés. Gratuit.

Inauguré en 1888 après six ans de construction, le Museum d'histoire naturelle de Toulon et du Var est une référence dans le département. Installé pendant plus de 120 ans en cœur de ville, au sein d'un bâtiment construit par l'architecte toulonnais Gaudensi Allar, il a déménagé en 2011 dans le Jardin départemental du Las, dans la Villa Burnett. Aujourd'hui, à travers son exposition permanente et des expositions temporaires, il aborde de façon relativement complète les thèmes de la minéralogie, de la paléontologie, de la préhistoire, de la zoologie, de la botanique et de l'ethnosociologie. Une visite des plus instructives !

OPÉRA – THÉÂTRE MUNICIPAL

Boulevard de Strasbourg
Place Victor-Hugo
✆ 04 94 93 03 76
www.operadetoulon.fr
contact@operadetoulon.fr

En voiture, parkings Peiresc, Place d'Armes et Place de la Liberté. Restauration (bar ouvert pendant les entractes).

Le Grand Théâtre de Toulon est inauguré le 1er octobre 1862 et remplace avantageusement l'ancienne Salle de la Comédie, pas encore centenaire (1770) mais très vétuste, exiguë et inconfortable, aux dires de la bonne société toulonnaise ! La construction d'une nouvelle salle est rendue possible par l'agrandissement de la ville, décrété en 1853, et le report de ses remparts plus au nord. Le Grand Théâtre, c'est ainsi qu'il est nommé, est le premier monument (1856-62) érigé dans le nouveau Toulon, dont la superficie est multipliée par trois. Admirablement situé au cœur de la nouvelle ville, le monument possède une façade monumentale ouverte sur une charmante place aménagée dès l'origine à cet effet. L'Opéra se situe le long de l'ex-rue Royale (actuelle rue Jean-Jaurès) et sa façade, également « historiée » au Nord, habille remarquablement le tout nouveau boulevard Louis-Napoléon de l'époque (aujourd'hui boulevard de Strasbourg). L'édifice de style néo-classique, avec ses arcs en plein cintre, ses colonnes grises et roses ainsi que son fronton, possède de nombreux détails intéressants, notamment des frises géométriques d'inspiration byzantine, style orientaliste qui sera très prisé à la fin du siècle. Le bâtiment, conçu par l'architecte Léon Feuchères occupe une surface au sol de 27 x 70 mètres, soit près de 2000 m². Il a une infrastructure en pierres maçonnées et poutres métalliques, selon les principes de construction de l'époque. Les chanceux auront la primeur d'entendre les répétitions en s'asseyant sur les marches ou les bancs ensoleillés de la place, où les terrasses confortables ne manquent pas ! Il est le plus grand opéra de province et est réputé pour la qualité de son acoustique.

© Lawrence BAMMAN – Author's Image

La sculpture « Le Génie de la navigation » de Louis Joseph Daumas sur le port de Toulon.

PLACE DE LA LIBERTÉ

Parking souterrain payant sous la place.

La plus grande et la plus belle place de la ville est occupée en son centre par la magnifique fontaine de la Fédération, construite en 1890, avec son bassin ovale et son ensemble de statues allégoriques, dont la France, casquée, l'épée au côté, tenant les tables des Droits de l'Homme et du Citoyen et élevant la flamme de la liberté, entourée par la Justice et la Force. Elle possède aujourd'hui un célèbre théâtre, dirigé par Charles Berling, et les brasseries et restaurants ont posé leurs terrasses sur son immense étendue. C'est ici également qu'ont lieu les animations durant les fêtes de Noël, et où vous pourrez assister au spectacle de la crèche animée et contée (payante), sans oublier les chalets en bois où se découvrent les gourmandises et cadeaux des artisans et santonniers. L'été quant à lui fait place aux concerts !

LES PLAGES DU MOURILLON

Promenade Henri-Fabre
Littoral Frédéric-Mistral
www.toulontourisme.com
info@toulontourisme.com

Parking du Mourillon : 1300 places gratuites toute l'année. Label Tourisme & Handicap. Restauration. Animations. Base nautique, manège, terrains de jeux.

Si les plages du Mourillon ne sont pas les plus belles du littoral varois, elles offrent l'avantage évident de leur proximité avec la ville, son centre et son quartier festif. Les touristes estivaux préfèrent généralement s'éloigner vers les Sablettes, Le Pradet ou Hyères, laissant ainsi tout le loisir aux Toulonnais de profiter de leurs aménagements. Car à l'exception de la plage du Lido, la seule à être naturelle, toutes ont été aménagées. Ses quatre anses totalisent plus de 7 hectares de plage de sable, 9 hectares de verdure (pelouses) et d'aires de jeux, 1 300 places de parking, une base nautique, des bars, glaciers et restaurants. De quoi pique-niquer à l'ombre des arbres, *farnienter*, courir (pour les sportifs) ou faire des sorties en famille ou entre amis. La vue est admirable et fait face à la presqu'île de Saint-Mandrier. Attention, les 14 et 15 août sont des journées très attendues par tous : la patrouille de France fait son formidable show aérien au-dessus de vos têtes et de la rade – incroyable de beauté et de technique ! Le lendemain, c'est le fameux feu d'artifice du fort Saint-Louis, correspondant au jour du débarquement de Provence pour libérer le Sud-Est pendant la Seconde Guerre mondiale. Une foule phénoménale se rend donc ici en ces deux journées exceptionnelles, et les bouchons risquent de vous freiner : prenez vos précautions !

LA RADE

Bus (lignes 3, 6 et 23) et bateau-bus (8M, 18M et 28M).

De nombreux bateliers sur le quai Cronstadt proposent des visites de la rade commentées. Le circuit comprend l'arsenal militaire et les bâtiments de la Marine nationale, le cimetière marin, dernier mouillage des navires en fin de vie, le port de La Seyne-sur-Mer et les anciens chantiers navals, la corniche balnéaire de Tamaris, la baie du Lazaret et ses parcs à moules, les Sablettes, la presqu'île de Saint-Mandrier, la digue, et les fortifications – Eyguillette, Balaguier, Saint-Louis, Napoléon, Lamalgue, tour Royale. Sur le quai, le petit train touristique vous fera découvrir à travers deux circuits la base navale, les plages du Mourillon et la Tour Royale (d'avril à octobre).

QUAI CRONSTADT – PORT DE TOULON

Port de Toulon

Restauration.

Il porte ce nom en souvenir de la visite de la flotte impériale russe en 1898. Entièrement démoli en 1944, il a fait place à des rangées de maisons des années cinquante. Si les façades n'ont pas le charme des vieilles maisons pittoresques d'avant-guerre, on y sent déjà battre le cœur de la ville. Les pêcheurs professionnels s'activent à bord de leurs pointus, les patrons des bateaux de transport de groupes de touristes qui font faire le tour de la rade commencent à héler les clients sur le quai. Les célèbres Atlantes de Pierre Puget soutiennent le balcon de la mairie d'honneur. On dit que, d'après leurs attitudes, l'un soutient sa charge avec aisance mais l'autre paraît fatigué, ou victime d'une crampe… Rendons hommage au talent du sculpteur. En 2013, le quai connait une vague de travaux visant à améliorer la desserte des bateaux-bus grâce à une toute nouvelle gare maritime moderne. On y trouve aussi une multitude de restaurants, bars et boutiques face à la mer.

SENTIER DES DOUANIERS

Contournement temporaire fléché en raison de travaux sur le parcours. Balade en famille avec quelques passages délicats. Déconseillé aux enfants en bas âge.

Il doit son nom à l'administration des Douanes qui l'a créé en 1791 afin d'assurer la surveillance des côtes. Au début du XX^{e} siècle, il fut peu à peu abandonné, à cause de l'évolution des modes de transport des marchandises, et du perfectionnement des méthodes de détection des fraudes. La loi du 31 décembre 1976 l'a réhabilité en instituant une servitude de passage le long du littoral, d'une largeur de 3 mètres. Le sentier du littoral de la Mitre, débute au pied de la Tour Royale. Ré-ouvert depuis 2008, il offre une jolie balade (1h30 aller/retour) longeant la mer jusqu'au fort Saint-Louis dans le quartier du Mourillon. Attention cependant à ne pas l'emprunter par temps de vent, car les vagues couperaient votre chemin. Empruntez le petit chemin qui débute sous la petite arche et vous voici face à un panorama imprenable sur la rade de Toulon et la presqu'île de Saint-Mandrier. Plus loin, la plage de sable de Pipady donne une perspective enjôleuse sur sa longue digue. En passant les petites roches de cette pointe, le chemin mène aux petites criques d'eau azur et cristalline. Un chemin sécurisé contourne la roche pour déboucher sur la plage de la Mitre, et son rocher si caractéristique. Vous découvrirez le petit port du Mourillon et son fort Saint-Louis, ainsi que les nombreuses anses artificielles offrant des plages bordées de palmiers, terrasses et restaurants, et de larges pelouses pour les jeux ou un pique-nique estival. Près de la base nautique débute le sentier du littoral vers le cap Brun et ses anses magiques. Partez de l'anse Tabarly vers l'est, en longeant le bord de mer jusqu'à l'anse Méjean et les criques. Pins, liserons en fleurs, acanthes, cinéraires, centranthes et plantes exogènes colorent votre parcours, et à la Batterie basse, empruntez l'escalier pour descendre parmi les cabanons. Longez le quai et la grève jusqu'à l'anse et le petit port de Méjean, puis l'anse de Magaud : elles sont serties de cabanons de pêcheurs qui vous charmeront ! Vous serez étonné de découvrir un si bel endroit.

VIEILLE VILLE

Rue d'Alger. Peut-être l'artère la plus célèbre de Toulon, tortueuse à souhait, elle descend de la place Puget jusqu'au port et se borde de mille commerces en tout genre : les boutiques franchisées des accros du shopping, des petites boutiques pas chères, sans oublier les bijoux, les bars, les chausseurs... Elle s'entrecoupe d'une multitude de petites ruelles piétonnes, placettes et traverses pour passer d'une rue à l'autre – ouvrez

bien vos yeux pour les découvrir ! Elle aboutit sur le port, face à la gare maritime qui dessert en bateau-bus quelques villes de la rade de Toulon : Saint-Mandrier, la Seyne-sur-Mer, les Sablettes et les Tamaris. A deux pas, sur votre gauche, découvrez la splendide sculpture de bronze du Génie de la Navigation de Louis Daumas. Avec sa beauté aux allures de Neptune, le bras gauche levé vers le large, il montre l'horizon, indiquant peut-être la presqu'île en face, ou la mer. Les Toulonnais l'ont surnommé « Cuverville » en référence à son postérieur effectivement tourné vers la ville !

Places piétonnes du centre-ville. La place Puget, où trône la fontaine des Trois-Dauphins – œuvre du sculpteur Chastel –, tellement luxuriante et couverte de mousse et où même un laurier, un néflier et un figuier ont élu domicile, que vous aurez du mal à deviner les fameux dauphins, tant ils sont recouverts par leurs habits de verdure. La place Saint-Vincent et sa fontaine du XVII[e] siècle. La place à l'Huile et la maison des Têtes, ornée de vingt-sept visages aux expressions différentes. Sur la place Raimu, un ensemble de statues de bronze représente la célèbre partie de cartes de César, de Marcel Pagnol, avec Raimu dans son propre rôle.

Cours Lafayette. Le cours Lafayette, entièrement piétonnier, était surnommé « le pavé d'amour » car les gens venaient ici se conter fleurette. Il accueille du mardi au dimanche l'un des plus célèbres marchés de Provence, qui inspira à Gilbert Bécaud (toulonnais lui aussi) l'une de ses plus célèbres chansons. Vous trouverez tout le long du cours des boutiques de toute sorte : restaurants, cafés, épiceries, magasins de jouets, opticiens, chausseurs, boutiques de mode, boulangeries... Sur la rue Paul Lendrin, surnommée le petit cours, vous dégusterez la meilleure cade de la ville chez cademan, ça ne s'invente pas ! Sur le bas du cours, à l'angle de la rue de la République, découvrez l'architecture baroque de l'église Saint-François de Paule, dont la première pierre fut posée en 1744.

Rue Pierre Sémard, nouvelle rue des arts. Un air nouveau souffle sur la rue Pierre Sémard ! Inauguré début 2017, cet axe majeur de la vieille ville dévoile depuis un tout nouveau visage. Les galeries d'art et autres ateliers-boutiques d'artistes ont pris possession des lieux : ce petit coin du cœur de Toulon a repris ses lettres de noblesse en devenant un pôle culturel majeur. Nocturne le 1[er] jeudi de chaque mois.

La place de l'Equerre, attenante, a elle aussi fait peau neuve : elle accueille depuis début 2017 un joli panel de cafés, bars, boutiques et restaurants conceptuels, et est le théâtre de plusieurs manifestations culturelles et musicales.

Le couvert

L'AROMATE PROVENCAL

32, rue Gimelli
✆ 04 94 29 73 87
www.aromate-provencal.fr
aromate83@outlook.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 27 €. Plat : 12-16 € à midi et 15-25 € le soir. Formule du midi : 17 € (plat du jour, dessert du jour, verre de vin ou café). Plat du jour : 13 €. Réservation conseillée.

Les années passent et la qualité de cette adresse ne faillit pas. Martial Merlino et Pierre Andreini, très impliqués dans le véritable fait maison, dorlotent leurs invités avec une cuisine provençale bien mitonnée. Au gré d'une carte renouvelée chaque saison, on y déguste une savoureuse cuisine traditionnelle et méditerranéenne, avec des spécialités telles que les farcis provençaux (incontournables !), la souris d'agneau confite et sa polenta crémeuse au parmesan, le Saint-Marcelin au piment d'Espelette et sa confiture d'olives noires, ou encore le loup en croûte de sel. À (re) découvrir d'urgence été comme hiver, attablé dans la salle climatisée ou sous l'ombre d'un parasol, sur la terrasse côté rue...

LE CHANTILLY

5, place Pierre-Puget
Vieille ville
✆ 04 94 09 32 92

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h30 à 20h. Fermé dimanche et jours fériés. Plat : 14-19 €. Menu enfant : 9,50 €. Plat du jour : 12,50 €.

Une vraie brasserie, avec sa grande terrasse ouverte toute la journée, qui propose une cuisine de bistrot simple et gouteuse au fil d'une carte renouvelée à chaque saison. Au menu par exemple, la salade César et son poulet bio, les gnocchis au gongonzola ou encore l'escalopine de saumon label rouge. Gardez aussi de la place pour le dessert : ils sont tous faits maison. Accueil soigné et très belle salle à l'étage.

CARRÉ 2 VIGNE
14, rue de Pomet
✆ 04 94 92 98 21
www.carre2vigne.com
info@carre2vigne.com
Fermé de juillet à la mi août. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Fermé les jours fériés. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 49 €. Plat : 21-23 €. Vin au verre. Accord mets & vins : de 20 à 25 € / personne. Accueil des groupes.
Et si le Carré 2 Vigne était devenu la meilleure table de la ville ? C'est en tout cas notre grand coup de cœur de l'année ! Au gré des saisons, Julien Bazzano et son épouse Céline, sauront vous régaler avec tout l'éventail des adresses de charme : qualité de l'assiette, du service, des vins, de la vaisselle... avec amuse-bouches et mignardises servis pour toutes les tables. Notre expérience culinaire a été totale avec un repas en 6 services pour 49 € où chacun des plats a été une réussite : la courge butternut en carpaccio, le mi-cuit de thon pané à la poudre de cèpes, la caille désossée et sa purée Robuchon, jusqu'au baba au rhum et sa déclinaison de chocolat. Au Carré de Vigne, vous déjeunerez ou dînerez dans la salle principale ou au sous-sol dans une ambiance cave voûtée, mais repartirez à coup sûr avec des étoiles dans les yeux. En 2019, l'adresse est à nouveau récompensée d'un BIB Gourmand par le guide Michelin.

LA DÉGUST '
375, boulevard Bazeilles
✆ 06 15 87 91 98
www.ladegust-toulon.com
ladegust.toulon@gmail.com
Fermé dimanche et lundi. Mardi et mercredi de 16h30 à 00h. Jeudi, vendredi et samedi de 11h à 14h et de 17h à 00h.
Diplômé en sommellerie, Anthony Citara a fait de La Dégust' une adresse prisée des habitués du quartier du Mourillon. Nous apprécions déjà les activités de cave à vin et de grignotage épicurien en soirée, voici que notre homme se lance avec réussite dans une offre de bar à pâtes fraîches au déjeuner (nouveauté 2018). Les sauces, pâtes et raviolis proviennent d'un artisan tout proche (aux pâtes fraîches) et les fromages de la fromagerie toulonnaise Grosso, le tout à un prix plus que raisonnable. Et toujours la possibilité de déguster sur place chacune des 100 références de vin ou de choisir parmi la sélection de vins au verre. En salle, au comptoir et ou en terrasse... Le Petit Futé valide la Dégust' 2019 !

L'ÉTOILE DE L'INDE
3, rue Dumont-Durville
✆ 04 94 89 29 68
www.restaurant-indien.net
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 23h30 ; le dimanche de 19h à 23h30. Menus de 17,70 € à 19,60 €. Plat : 8,40-13,90 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 7,60 € (à 9,60 €).
Tandoori, curry, basmati, pakora... l'indien est dans la ville ! Une adresse *world food* que l'on s'échange entre amateur de cuisine traditionnelle indienne. Accueil bienveillant, plats savoureux, prix modeste, les atouts de l'Etoile de l'Inde sont nombreux. Si vous rencontrez des difficultés à choisir, n'hésitez pas à demander conseil. Pour les indécis, les menus et plateaux dégustation (le midi seulement) sont de vraies bonnes options.

LA FABRICA DI MARCO
27, rue Paul-Lendrin
✆ 04 94 62 99 95
contact@lafabbricadimarco.com
♿
Ouvert du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir à partir de 20h. Pizza à partir de 10,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Fort du succès de la Fabbrica di Marco, Marco Cassola a ouvert en 2018 un deuxième établissement, situé à seulement quelques mètres, sur une place entièrement rénovée. L'esprit trattoria demeure, avec une déco fraiche et travaillée. Dans les assiettes, les deux restaurants proposent une cuisine 100% transalpine avec une pizza napolitaine adoubée par l'association de la Vera *Pizza Napoletane*. Le voyage en Italie ne s'arrête pas là : charcuterie et fromages, pâte au ragoût de dorade ou notre préféré le *vitello tonnato* ! Côté douceurs, du fait maison fidèle aux grands classiques italiens. Les amoureux des saveurs italiennes pourront acheter sur place les produits qu'ils auront dégustés. Une adresse à ne pas rater.

Autre adresse : Place Vincent-Raspail – 83000 Toulon

LE LOCAL
455, littoral Frédéric-Mistral
✆ 04 94 20 61 32
www.restaurant-lelocal.fr
contact@restaurant-lelocal.fr
Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 31 € (entrée, plat, dessert).
Une nouvelle table installée depuis peu sur le littoral Frédéric-Mistral dans le quartier du Mourillon. Authenticité, exigence et proximité sont les maîtres mots du chef Thibaud Durix et son épouse Caroline. À la carte, pas plus de deux suggestions par poste, et quelques suggestions ! Maquereaux en escabèche en entrée ; Fregola sarde, Bouillon des arrêtes et Fenouil confit en plat de résistance ; et en dessert l'ananas confite puis rôtie. Un joli travail en cuisine récompensé en 2019 par un BIB gourmand au guide Michelin.

LES PINS PENCHÉS
3182, avenue de la Résistance
Le Cap-Brun
✆ 04 94 27 98 98
www.lespinspenches.com
contact@lespinspenches.com
Fermé en novembre. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 20h à 21h30. Réservation impérative. Menus de 68 € à 78 €. Carte : 100 € environ. Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Parking.
Ce château du XVIII[e] siècle se pose dans un écrin de 5 hectares de perfection et de finesse avec son jardin de mille variétés de palmiers, ses serres, orchidées et sculptures. Ses terrasses tout en beauté surplombant

la mer, ses six salles à manger, ses pergolas privées, sa cave vitrée en sous-sol attise notre curiosité, tandis qu'à table, la carte éveille immanquablement tous nos sens. La cuisine provençale revisitée fait son effet. Les plus : des mises en bouches, douceurs et mignardises à savourer en salon, et une cave de plus de 480 références de vin ! L'addition reste toutefois un peu excessive.

PIZZERIA GAËTANO FILS
4, place Amiral-Victor-Senès
Vieille ville
✆ 04 94 92 36 72
www.gaetano-pizza.com
Le midi, du mardi au vendredi. Le soir, du lundi au samedi. Pas de menu, comptez 20 € en moyenne à la carte. Ticket restaurant et CB acceptés. En toute saison, pensez à réserver le samedi soir, ou prenez vos précautions en arrivant tôt.
Une adresse à la double nationalité... italienne et toulonnaise ! La famille Gaëtano s'appuie sur le savoir-faire de 4 générations, garant d'une cuisine authentique et d'une ambiance unique à Toulon. L'adresse de la place Amiral-Victor-Senès, ouvert maintenant depuis plus de 60 ans, est le rendez-vous de tous : anonymes, notables, personnalités et touristes. Un melting-pot réuni autour des pizzas au feu de bois avec des noms évocateurs (et il est où zizou ? notre préférée) et de plats typiquement transalpins. Salades, viandes, pâtes et poissons sauront ravir vos papilles. Aux beaux jours, nombreux à Toulon, la terrasse ombragée est bondée, avec de sérieux accents d'Italie. Forte de son succès, l'enseigne a ouvert en 2016 un second établissement sur le port : même carte, même talent, même régal, face à la mer et aux bateaux ! Du lundi au samedi pour vos soirées cocooning, pensez aussi au service de livraison.

Autres adresses : 158, avenue de la République (sur le port) – ✆ 04 94 93 02 02 - Fermé dimanche et lundi. Accessible aux personnes à mobilité réduite. • Service livraison du lundi au samedi de 19h à 23h – ✆ 06 72 58 34 44.

LES RÉGATES
Port de plaisance Toulon
Quai des Sous-Mariniers
✆ 04 94 41 55 55
www.lesregates.fr
contact@lesregates.fr
Fermé en août. Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 13h et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Entrée – Plat / Plat – Dessert : 24 €. Entrée – Plat – Dessert : 31 €. Menu enfant : 12 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Située sur le port de plaisance de Toulon, à 500 m du stade Mayol, voilà une adresse pour en prendre plein les yeux. Le panorama sur le port est sublime ! Appartenant aux Maisons Lelièvre (les Pins Penchés, La Table du Port, Le Robinson, Grand Hôtel des Sablettes), Les Régates font dans le traditionnel et l'efficace avec une carte courte et un excellent rapport qualité-prix. La tonalité des assiettes tend vers la brasserie gastronomique, à l'image de l'avocat crevette revisité ou du dos de cabillaud rôti, riz noir Vénéré comme un risotto, émulsion Parmesan. Recommandé aux gastronomes.

SANTA ROSALIA
36, rue Charles-Poncy
Vieille ville
✆ 04 94 64 11 58
www.santa-rosalia.fr
contact@santa-rosalia.fr
Ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 14h ; le vendredi de 19h à 22h. Le vendredi soir, cocktails et assiettes à partager. Végan-friendly.
Cette adresse révolutionnaire fait encore partie cette année de nos coups de cœur ! Le concept ? Une cuisine mexicaine revisitée, savamment concoctée avec des tacos bio et locaux. Pour les tortillas par exemple, farine de Bras, pour les desserts, œufs du Pradet, et dans le verre, au choix : bière de la Rade ou vin de Correns. L'ardoise minimaliste est renouvelée quotidiennement, les plats sont préparés devant vos yeux, et l'on dégustera tout ça dans des couverts *made in France*, dans la charmante petite salle ou sur la jolie terrasse ombragée à l'extérieur, tout en dégustant une délicieuse citronnade maison.

TABLES ET COMPTOIR
3, boulevard Eugène-Pelletan
Quartier du Mourillon
✆ 04 94 10 83 29
tablesetcomptoir@aol.fr
Maître Restaurateur. Fermé 3 semaines en juin. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 44 €. Carte : 60 € environ. Plat du jour : 14 €. Chèque Restaurant. Terrasse.
A quelques pas du marché, cette petite adresse va vous ravir. De son parcours gastronomique, notre maître restaurateur Serge Vaz élabore sa cuisine tout en finesse, et ne conçoit que le tout fait maison, jusqu'à la confection de son pain à base de farine bio, et de ses glaces ! Au fil du marché, des recettes de légumes de saison viennent accompagner les mets proposés à la carte, renouvelés tous les mois. On privilégie ici les produits français, et locaux tant que possible. La viande proposée est élevée et abattue en France, le poisson est issu de la pêche sauvage de ligne française, et les légumes sont bio. Accueil des plus sympathiques, mille petites attentions, quelque 120 références de vins, et de précieux conseils sur les accord mets et vins ! L'addition n'est pas donnée, mais c'est tout à fait justifié aux vues de la qualité des produits et du service.

LES TÊTES D'AIL
22, rue des Bonnetières
Vieille ville
✆ 04 94 62 07 64
www.lestetesdail.fr
lestetesdail@gmail.com
♿
Gluten-free friendly. Ouvert toute l'année. 7J/7 midi et soir de juin à septembre. Fermé le dimanche soir et le lundi d'octobre à mai. Changement d'horaire possible, se renseigner. Réservation recommandée. Entrées 7-8,50 €. Plats 12-16 €. Desserts 4-7,50 €. Menu enfant : 10 €. (plat du jour : 11,50 €). Aioli du vendredi à 14,50 €. Chèque Restaurant. Propose des plats végétariens et/ou sans lactose. Terrasses : extérieure ombragée et intérieure chauffée.

Les « Tête d'ail » taquinent le centre historique de Toulon ! Les compères Alex, Julien et Bruno, sont des amoureux des bons produits du terroir : les fruits et légumes sont majoritairement bio et proviennent de La Crau, de Toulon, ou du potager maison à Sollies-Pont ! Les viandes proviennent de Hyères, de Caillan, du Mont Ventoux, de Camargue... Les poissons sont en large majorité issus de la pêche locale. Une démarche qui nous « botte » avec une carte renouvelée tous les 15 jours. Posé sur la terrasse ombragée bordée d'oliviers centenaires, on se laisse volontiers dorloter par la sympathique équipe et séduire en fin de repas par les glaces artisanales de Fred Glacier. Bouillabaisse maison sur commande (48h à l'avance).

■ **XERRI CHÉRI**
17, rue de l'Equerre
Place de l'Equerre
✆ 04 94 46 59 97 – www.xerricheri.com
xerricheri@gmail.com
Ouvert mardi et mercredi de 10h à 14h30, le jeudi de 10h à 14h30 et de 18h à 22h. Le vendredi et le samedi de 10h à 14h30 et de 18h à 00h30. Menus de 13 € à 15 €. Vente à emporter. Livraison possible avec Deliveroo.
Prononcez « Chéri Chéri » ! Pour la parenthèse et pour vous mettre dans le bain, *xerri* signifie « cochon » en basque. Aucun doute, les spécialités culinaires de ce petit bout du Sud-Ouest sont à l'honneur dans cette jolie épicerie fine-restaurant. Charcuterie, fromage, produits de la mer, bières et cidres régionaux et autres délicieuses conserves en tous genres sont à découvrir. À midi, plats du jour basques, frais et maison. Du jeudi au samedi soir, assiettes de tapas à déguster en prise directe avec la place de l'Equerre. Essayez par exemple le taloak, une crêpe de farine de maïs (sans gluten) cuisinée façon quesadilla. Et en non-stop, comptoir basque avec dégustation de produits à emporter.

Le gîte

■ **BEST WESTERN PLUS HÔTEL LA CORNICHE******
Quartier du Mourillon
17, littoral Frédéric-Mistral
✆ 04 94 41 35 12 – www.hotel-corniche.com
contact@hotel-corniche.com
Direction Toulon Centre,
suivre Le Mourillon, les Plages.
Ouvert toute l'année. 30 chambres. Basse saison : chambre double de 140 € à 205 €. Haute saison : chambre double de 170 € à 310 €. Petit déjeuner : 18 € (buffet). Parking : 9 € (extérieur, privé). Carte room service uniquement pour le diner (plat de 12 à 15 €). Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. 1 chambre PMR. Garde d'enfants. Animaux acceptés (10 € / jour). Séminaires. Wifi gratuit. Canal +.
Un hôtel qui a du chic ! Situé face à la mer, à deux pas du petit port de pêche et des plages du Mourillon, il est récemment monté en gamme en devenant Best Western Plus. Membre des Hôtels Toulon Bord de Mer, les prestations sont de qualité, avec un service personnalisé et des événements spéciaux toute l'année (soirées cocktails en été et les brunchs du dimanche en hiver). Certaines chambres jouissent d'une belle vue sur mer ou sur le port ; si ce n'est pas le cas de la vôtre, nul doute que la salle de petit déjeuner et son superbe panorama sauront vous consoler. Bien appréciable également : le charmant patio de l'entrée. Une adresse comme on les aime, à la fois charme, luxe, et tendance.

■ **HÔTEL LES VOILES*****
124, rue Gubler ✆ 04 94 41 36 23
www.hotel-voiles.com
contact@hotel-voiles.com
Ouvert toute l'année. 17 chambres (et 4 suites). Basse saison : chambre double de 99 € à 119 €. Haute saison : chambre double de 109 € à 239 €. Petit déjeuner : 14 €. Parking (sur emplacements publiques à l'extérieur). Chèques non acceptés. 1 chambre PMR. Animaux acceptés (10 € / jour). Wifi gratuit. Restauration (possibilité de room service pour le diner). Canal +.
Un boutique-hôtel de 17 chambres, toutes singulières avec une décoration inspirée de la course au large La Giraglia. Membre des Hôtels Toulon Bord de Mer, l'établissement est idéalement placé à deux minutes à pied des plages du Mourillon. Au dernier niveau, le toit-terrasse aménagé tombe à point nommé pour déguster son café aux premiers rayons du soleil ou pour siroter un cocktail à la tombée du jour. Accueil frais et souriant. Une excellente adresse dans sa catégorie.

■ **HÔTEL LITTLE PALACE****
6, rue Berthelot ✆ 04 94 92 26 62
www.hotel-littlepalace.com
reservation@hotel-littlepalace.com
Ouvert toute l'année. 23 chambres. Chambre simple à partir de 50 € ; chambre double à partir de 65 € ; chambre triple à partir de 75 € ; suite à partir de 90 €. Petit déjeuner buffet : 9 € (buffet jusqu'à 12h). Parking. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (sous condition, gratuit). Wifi gratuit. Canal +.
Situé à deux pas de l'Opéra dans la zone piétonnière, ce charmant hôtel de cinq étages propose des chambres et suites aux couleurs chaudes de la Provence. Son emplacement est idéal pour sillonner la vieille ville de Toulon, ses rues et ruelles pavées et ses belles fontaines. L'accueil est bienveillant, on y apprécie également les prix fixes toute l'année et le copieux petit déjeuner buffet, servi jusqu'à la mi-journée pour les lève-tard ! La direction gère aussi l'Hôtel Bonaparte du côté de la Place d'Armes et de l'arsenal.

Chambres d'hôtes

■ **VILLA MAOLNI**
1135, avenue Joseph-Louis-Ortolan
✆ 06 85 89 45 98 – www.maolni.com
villa.maolni@orange.fr
Ouvert toute l'année. NON FUMEUR. Basse saison : chambre double 90 €, / suite 100 €, Haute saison : chambre double 110 €, suite 120 €. Petit déjeuner, Parking inclus. CB non acceptée. Wifi gratuit.

Sur les hauteurs de Toulon, adossée au mont Faron, cette villa récente est aménagée avec beaucoup de goût et de raffinement. Annie et Claude, le charmant couple de propriétaires, a fait le choix de matériaux naturels, si bien que l'atmosphère y est douce et que l'on s'y sent bien immédiatement. Les chambres, à l'étage, donnent sur une très belle terrasse en surplomb de la ville. Le petit déjeuner quant à lui, est copieux à souhait ; bref, une adresse idéale pour ceux qui veulent en changer avec l'hôtellerie traditionnelle.

Loisirs

YACHT CLUB DE TOULON
Plages du Mourillon, Anse Tabarly
✆ 04 94 46 63 18 – www.yctoulon.fr
contact@yctoulon.fr
Bus 3 et 23
Toute l'année, ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. En juillet-août : tous les jours de 9h à 19h. Location de kayak et paddle à partir de 13 €, planche à voile à partir de 18 €, catamaran dès 35 €, laser pico dès 27 €. Propose également des randonnées accompagnées : dates et tarifs sur le site Internet du club.
Le Yacht Club de Toulon c'est toute l'année une solution économique pour une activité nautique pour les enfants comme pour les adultes. Kayak de mer, paddle board, catamaran, planche à voile, wind-foil : un très bon plan pour se perfectionner via l'école, ou pour se faire plaisir en location ou par le biais de sorties encadrées (pourquoi pas au coucher de soleil).

Sorties

ADVENTURE ROOM PROVENCE
42 bis, rue Victor-Clappier
✆ 04 98 07 71 07
www.adventurerooms-provence.com
Ouvert du mardi au dimanche. À partir de 16 € / personne. Groupe jusqu'à 12 personnes. Accessible à partir de 9 ans, accompagné d'un adulte.
Pionnier des « live escape game » en PACA, Adventure Rooms Provence à Toulon a déjà accueilli plus de 3 500 groupes de joueurs en 4 années d'existence. Quatre scénarios sont proposés avec des taux de réussite de 20% à 40%. Coup de cœur pour le petit dernier de la maison, L'île Maudite. Un crash d'avion, une île qui n'a de paradisiaque que le décor et des éléments déchaînés ! Adventure Rooms Provence est une valeur sûre pour se divertir tout au long de l'année en famille, entre amis ou collègues de travail.

Autre adresse : 5, avenue Colbert – 83000 Toulon

LE BAR À THYM
32, boulevard Docteur-Cunéo
✆ 04 94 41 90 10 – www.barathym.net
barathympub@gmail.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 18h. Happy hours tous les jours de 18h à 20h30. Restauration. Animations. Concerts.
Dans une ambiance atypique, on se croirait chez Amélie Poulain reconvertie en hipster écoutant de l'électro ! Mobilier et décoration vintage, parfois volontairement kitsch, le Bar à Thym, sous ses airs faussement sages propose un véritable tour du monde des alcools et des saveurs. Le « Labo » est quant à lui une réserve surprenante d'inventivité où les shots (des verres de très petites contenances mais aux effets démultipliés) se disputent la place aux nombreuses recettes de cocktails avec ou sans alcool. Pour les affamés, planches de charcuteries et autres burgers sont proposés. L'une des premières adresses festives du Mourillon reste encore aujourd'hui un lieu à découvrir.

LE CAFÉ CULTURE
24, rue Paul-Lendrin, Centre-ville
✆ 04 94 62 44 52
www.cultures-et-communication.org
contact@cultures-et-communication.org
Ouvert de septembre à mai, du mardi au jeudi de 9h à 13h et de 14h à 19h, le vendredi de 8h à 13h et de 14h à 19h, le samedi de 8h à 13h et de 14h à 18h. De juin à août, ouvert mardi, mercredi et vendredi de 9h à 13h et de 16h à 20h, jeudi jusqu'à 22h (soirées du Petit Cours), samedi de 8h à 13h et de 16h à 19h.
Nous voici au QG de l'association Cultures et Communication, qui propose toute l'année une belle programmation d'activités pour tous pour 1 € symbolique. Cinés, lecture, conférences, ateliers, visites guidées sur l'aire toulonnaise, conversations en langues étrangères, ateliers jeux… Les inscriptions, c'est ici ! Une fois par mois, un grand événement est organisé par les membres : un après-midi cirque et spectacles de rue par exemple, un concert, ou encore une soupe aux livres. En été, les festivités s'accélèrent au rythme des « soirées du petit cours », qui se tiennent chaque jeudi et qui mettent à l'honneur musique, danse, théâtre et repas partagés. Mais outre cet agenda enthousiasmant, le Café Culture, c'est aussi très simplement un lieu convivial d'échange, d'expression et de parole.

CÔTÉ JARDIN
237, littoral Frédéric-Mistral
Le Mourillon ✆ 04 94 41 38 33
Bus 3 et 23 arrêt Saint-Louis.
Ouvert tous les jours de 7h à 1h toute l'année, et jusqu'à 2h en été.
Posé face aux plages du Mourillon, on aime s'y arrêter pour boire son café le matin, grignoter un en-cas à midi, ou prendre l'apéro entre amis, comme toute la clientèle d'habitués. Ici pas de soirées spéciales, pas de fond sonore envahissant, mais une terrasse bien ombragée, propice aux discussions intimistes à toute heure de la journée.

HAVANA CAFÉ
35, rue Muiron
✆ 04 94 31 25 55
Ouvert tous les jours de 7h à 2h, et jusqu'à 3h pendant les vacances scolaires.
Idéalement situé en plein cœur du Mourillon, le Havana Café demeure une référence pour bien des Toulonnais. L'ambiance y est décontractée et l'on y sert de bons cocktails. Dommage que, victime de son succès, le service soit un peu lent certains soirs. Malgré tout, un pub incontournable dans le paysage nocturne de la ville avec grignotage et plat du jour midi et soir.

JOSH TASTING
NOUVEAU

23, rue Victor Micholet

Ouverture avril 2019, tous les jours de 10h à 23h30.

La place de l'Équerre continue de s'étoffer et d'élargir son choix de bonnes adresses ! En attendant l'ouverture fin 2019 du tout nouvel hôtel voisin (4-étoiles s'il vous plait !), Josh Tasting promet de cocher toutes les cases du bon bar à vin et à cocktails... Ambiance lounge, déco indus métal et bois, petite équipe, et une carte de restauration bienvenue avec tartines en tête d'affiche. Ouverture prévue au printemps 2019, on a hâte !

OLD COUCOU

Boulevard Cuneo
Le Mourillon
✆ 06 26 45 82 45

Ouvert du lundi au mercredi de 18h à 1h ; du jeudi au samedi de 18h à 2h. Le dimanche de 18h à 1h. Petite restauration.

Un bar qui attire son petit monde sur le boulevard Cunéo. Décor industriel, murs en pierres apparentes, terrasse sur rue mais surtout un comptoir équipé de 12 tireuses à bière ! En *afterwork*, à l'apéro ou en soirée, l'ambiance bat son plein notamment les soirs de match ! Foot et rugby sont retransmis dans une ambiance de stade en délire !

LE TÉLÉGRAPHE – L'ARBRE À BULLES
NOUVEAU

2, rue Hippolyte-Duprat
✆ 04 94 01 22 61
www.letelegraphe.org

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 1h. Renseignements et abonnement sur le site letelegraphe.org

Partiellement racheté à la Poste par un entrepreneur toulonnais, ce splendide bâtiment du XIX^{e} siècle a retrouvé son cachet d'antan à grand coup d'huile de coude ! Poutres, faïences, murs en pierre... : le cadre est prodigieux. Quant à l'identité du lieu, elle est multiple mais résolument humaniste. Au rez-de-chaussée, l'Arbre à Bulles (anciennement au 7 rue Jean Aicard), un bar à cocktails / salon de thé, ouvert à tous avec une petite restauration (avec du sans gluten et du sans lactose). Au premier étage, un espace très lumineux de 450 mètres carrés réservé aux abonnés (30 €/mois). La proposition est large : théâtre, danse, concert, cuisine, poésie, conférences thématiques. Un bouillon de culture dans l'hypercentre toulonnais à découvrir sans tarder.

Emplettes

BIÈRE DE LA RADE

300, rue Amiral-Nomy
www.bieredelarade.com
contact@bieredelarade.com

Ouvert pour la vente (et pour boire une bière) le mercredi et jeudi de 16h à 19h, le vendredi de 16h à 23h et le samedi de 10h à 12h30 et de 15h30 à 23h. Ateliers brassage à la journée, un samedi par mois sur réservation : 100 € (repas compris).

Charles et Simon ont été les premiers à oser une bière 100 % toulonnaise avec une démarche en bio, de proximité et de festivité ! En moins de 3 ans, leur gamme s'est étoffée avec l'ajout de bières saisonnières ou de bières en édition limitée, issues de collaborations diverses. L'espace accueil a également gagné en volume et en structure pour gentiment atteindre les 120 m^{2}. Tout au long de l'année, ne manquez pas les apéros de la Rade, organisés régulièrement dans leur locaux ou dans un lieu branché de la ville ou de ses environs. Retrouvez toute l'actu de la Bière de la Rade sur son site Internet et sur Facebook. Nouveauté en 2018, un test de plantation de houblon en local chez Aurélien Proneur, agriculteur bio à Sollies-Pont.

CHIC PLANÈTE

14-16, rue Pierre-Sémard
✆ 06 71 50 84 78

Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 19h30. Nocturne le 1er jeudi du mois.

Brocante, salon de thé, atelier de broderie... Chic Planète c'est tout ça à la fois ! Un concept détonant imaginé par un couple à la ville comme à la scène. Julien parcourt les vide-greniers pour remplir son échoppe de ses jolies trouvailles, Hélène s'occupe de choyer ses clients avec une sélection de thés (Palais des Thés), cafés et jus de fruits. Dans la boutique, presque tout est à vendre : affiches, meubles chinés, curiosités et autres bibelots. Le mercredi après-midi, le jeudi soir et le samedi matin, Hélène anime des ateliers de couture et de broderie avec mise à disposition de tout le matériel nécessaire (à partir de 10 ans- comptez environ 12€ / h).

COMPTOIR DES FROMAGES

Centre-ville
5, rue de la Paix
✆ 04 83 42 48 69
comptoirdesfromages@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h30.

Amandine Tarpi est une passionnée de fromages ! Depuis 2015, elle dynamise la petite rue de la paix avec sa jolie boutique, quelques chaises et tables en terrasse mais surtout un large choix de fromages, de la charcuterie, une belle sélection de vins et beaucoup de savoir-faire. À déguster sur place ou à emporter !

LE COMPTOIR IRLANDAIS

15, place de la Cathédrale
✆ 04 94 93 49 95
www.comptoir-irlandais.com
cirlandais.toulon@yahoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 en non stop. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club.

Voici une boutique qui sort de l'ordinaire avec sa multitude de produits venus tout droit d'Irlande ! D'un côté, vous trouverez une épicerie fine avec marmelades, confitures, chutneys, biscuits sucrés et salés, thés, sauces typiques, rillettes de la mer, mais aussi une large gamme de whiskies du pays et du monde, des bières d'Irlande et même de Bretagne, des liqueurs... Du côté textile, des pulls coton ou pure laine (Aran Lambswool) suivant la saison pour homme et pour femmes, mais aussi chemises, tee-shirts, polos rugby, écharpes,

casquettes, bijoux... Pour des cadeaux originaux et rigolos : des mugs, portes clés, stylos, sacs, magnets sur le thème du mouton, et bien d'autres encore à découvrir avec Eric Lecroq, maître des lieux toujours prêt à vous livrer ses petits conseils dans cette belle boutique du centre-ville.

■ **ESPACE CASTILLON**
22, rue Paul-Lendrin
✆ 04 94 93 47 33
www.espacecastillon.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h. Parking Peyresc, sortie Fougassière.
Une galerie dynamique dirigée par Arlette Bernard, accompagnée de son équipe. Vous y découvrirez de nombreux artistes et l'art représenté sous toutes ses formes : figuratif, abstrait ainsi que des sculptures, du travail de verrier, de céramiste, et même quelques meubles d'artistes contemporains. Pas moins de 800 œuvres exposées en permanence pour le plus grand plaisir des visiteurs et des acheteurs. Chaque mois, un thème dicte l'organisation de la galerie, renouvelant ainsi les expos au fil de l'année. Ârlette pratique une politique de prix très attractive pour permettre l'accès à l'art avec des œuvres originales à moins de 150 € en sculpture et peinture !

■ **FRENCH WILD RIVIERA**
7, rue Richard-Andrieu
Vieille ville
✆ 04 94 22 40 38
www.frenchwildriviera.com
bonjour@frenchwildriviera.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h. Fermé 2 semaines en août et pour les fêtes de fin d'année.
Tombés amoureux de Toulon, Amandine et son mari Paul proposent depuis 2014 un panel d'objets mettant à l'honneur Toulon et son agglomération. Mugs, badges, pochettes, tee-shirts, cartes postales, magnets... Des créations originales, pour des souvenirs chics et trendy ! A retrouver dans la boutique-showroom du centre-ville, l'Office de tourisme de l'agglomération toulonnaise, certains hôtels et boutiques déco de la ville et surtout sur le site internet de la marque, où toute la collection est référencée.

■ **GALERIE LISA**
Nouvelle rue des Arts
23, rue Pierre-Sémard
✆ 06 09 69 06 81
www.galerielisa.com
lagalerielisa@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 19h. Nocturne le premier jeudi de chaque mois jusqu'à 21h. Œuvres à partir de 50 €. 7j/7 sur rdv.
Jean-François Ruiz a conçu ici une « passerelle entre le grand public et l'art contemporain ». Au total, quarante artistes sélectionnés exposent trente œuvres chacun, toujours en petits formats et à des prix plafonnés ; deux samedis par mois, le public peut venir en rencontrer certains. Tous les trois mois, la galerie présente un artiste grand format. Au fond de la galerie, une pièce rouge réservée à l'art subversif et érotique.

GALERIE MAZARIN
4, avenue Colbert
✆ 04 94 93 55 44
www.galerie-mazarin.com
mazarin@galerie-mazarin.com
Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h30 ; le samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h.
La galerie expose des peintres et sculpteurs provençaux attitrés, à l'instar d'Eliane Addari, de Dontu, de Claude Gaveau, de Sylvie Mazalon ou encore de Florian Fritsch. La galerie présente régulièrement de nouvelles expositions temporaires.

LE PETIT BAZAR
22, rue Paul-Lendrin
✆ 04 94 98 75 44
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h, et le lundi en été.
Une boutique de décoration comme il est agréable de trouver dans un centre-ville. Entourée de restaurants, elle propose sur deux étages de nombreux objets de décoration et de curiosités, suivant les dernières tendances. Du simple bibelot aux pièces de mobiliers plus cossues... de quoi rendre votre intérieur unique. Plein de belles choses à (s') offrir avec un rapport qualité-prix plus que correct.

LES QUILLES
6, place d'Armes
✆ 04 94 24 23 53
lesquilles@orange.fr
Cave ouverte le lundi de 16h à 19h30. Mardi et mercredi de 10h à 12h30 et de 16h à 19h30. Jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h30 et de 16h à 20h.
Stéphane Andréani propose dans sa cave une belle sélection de vins, orientée vers les vins dits nature ou produits en biodynamie. Ne laissant aucune place au hasard, il veille au grain à ne choisir que des nectars issus de producteurs respectant le terroir. Incollable sur son sujet, qu'il aime à faire partager, il est ainsi de très bons conseils. On pourra aussi déguster quelques rhums et whiskys. Attenant à la boutique, le bistrot Le Pas de Côté est idéal pour avaler un plat du jour à midi, et pour partager *antipasti* et bonne(s) bouteille(s) en fin de journée.

Dans les environs

La Farlède

VIEUX MOULIN À HUILE DU PARTEGAL
159, chemin des Laures
✆ 04 94 48 48 85
www.moulindupartegal.com
moulindupartegal@wanadoo.fr
A57 direction Cuers, puis D97 La Farlède.
Fermé en janvier. Démonstration de fabrication artisanale à la meule tout le mois de novembre, du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h.
Ce vieux moulin à huile du XIVe siècle, toujours en activité, promet une visite unique. Sur place, vous découvrirez une meule en pierre entraînée par des engrenages en bois qui tourne dans sa « mare », des bassins de décantation, ainsi que des outils anciens, toujours utilisés. Vous connaîtrez toute l'histoire de ce si joli lieu : du moulin ancien au nouveau, de la récolte des olives à la fabrication aux méthodes ancestrales des huiles. Au cours d'une dégustation experte, à l'aveugle, vous apprendrez à reconnaître les différentes saveurs, arômes et odeurs des huiles de Provence, et découvrez comment associer l'huile d'olive avec d'autres produits auxquels vous n'auriez pas pensé du tout... Pour tous les curieux, le site Internet offre une multitude d'informations sur le calendrier des visites, sur les bienfaits de l'huile d'olive, et la boutique en ligne vous permet de découvrir un grand choix d'huile d'olive artisanale et les produits du moulin : l'excellente et non moins rare « fleur d'huile » à la meule par exemple, produite en quantité confidentielle, qui ravit des amateurs depuis 2014. Ce nectar rare et exceptionnel est issu du broyage de l'olive sans l'action de la presse : la pâte se repose, l'huile remonte et l'on écrème la surface. L'établissement s'est doté d'un nouveau moulin high tech pour toujours plus en qualité. Avec ses huiles, le Moulin du Partegal a fait l'objet de plusieurs reportages télévisés sur TF1, M6, France 2, France 3 et décroche régulièrement de belles médailles, dernière en date une belle médaille d'argent au Concours général agricole de Paris en 2018 pour son huile d'olive de France fruitée mûre. Elles sont aussi utilisées dans de belles maisons (Pierre Gagnaire, Michel Guérard, Gilles Goujon ou Christophe Bacquié). Nouveauté 2019, des visites en anglais à 10h d'avril à septembre et la possibilité de privatiser une partie du domaine les samedis et dimanches avec la prestation de Guillaume Traiteur / Auberge de La Tuilière.

La Garde

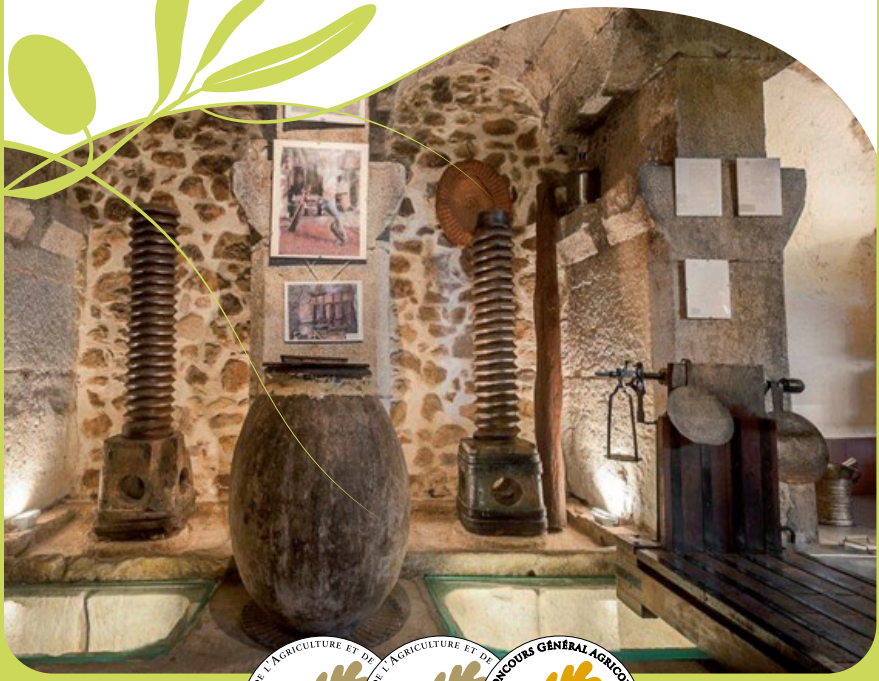
MAISON DU TOURISME
2, place de la République
LA GARDE
✆ 04 94 08 99 78
www.ville-lagarde.fr
contact-mairie@ville-lagarde.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h30. En juillet-août, ouvert également le lundi.
Située en plein cœur de ville, la Maison du Tourisme vous procurera toutes les informations indispensables pour découvrir la cité lors de votre séjour à La Garde !

DOMAINE DE LA BARATONNE – DOMAINE VITICOLE
Chemin de la Baratonne
1640, D98
✆ 04 94 03 31 59
https://www.labaratonne.com
contact@labaratonne.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le samedi de 10h à 17h.

QUALITÉ TOURISME

Fabrication, dégustation et vente d'huiles artisanales
Visites guidées d'avril à septembre

VIEUX MOULIN À HUILE DU PARTÉGAL



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE MÉDAILLE D'OR PARIS 2014 CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE MÉDAILLE D'OR PARIS 2015 CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE MÉDAILLE D'OR PARIS 2016 MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

www.moulindupartegal.fr

159 chemin des Laures -83210 LA FARLEDE
tél. 04 94 4848 85 / 06 45 89 00 04

Une propriété située aux portes de Toulon, qui doit son nom aux trois frères qui s'y installèrent au début du XVIIIe siècle : Paul, Laurent et Pierre-Alexandre... Baraton. Depuis 2011, la famille Bessudo a su redonner au Domaine de La Baratonne une identité forte, notamment au travers la production de vins en IGP Vin de Pays du Var d'une belle tenue. 7 cépages sont cultivés en agriculture biologique sur les 10,5 hectares du vignoble. Rouge, blanc et rosé sont façonnés sur place avec des vendanges manuelles et une vinification en cuve inox. Le plus du domaine, son orientation œnotouristique, sa capacité d'accueil événementiel et les cinq chambres d'hôtes situées dans la bastide principale. On aime aussi se balader dans l'immense jardin ou découvrir la qualité de l'huile d'olive et du miel maison.

■ **DOMAINE DE LA BARATONNE – CHAMBRE D'HÔTES**
1640, RD 98
Chemin de La Baratonne
✆ 04 94 30 31 59
www.labaratonne.com
domaine@labaratonne.com
❄ 🛏

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 100 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (enfant jusqu'à 12 ans). Chambres communicantes modulables en une suite familiale. Animaux non admis. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Vente (vins du domaine).
Blottie au cœur d'un domaine de 18 hectares, avec vignoble et oliveraie, cette maison de maître construite en 1735, entièrement rénovée dans la pure tradition provençale, dispose de chambres d'hôtes décorées avec goût et raffinement, qui bénéficient toutes d'une vue sur le jardin paysager, la fontaine Louis XIV et les vignes qui s'étendent au loin. Proche d'un bassin d'activité majeur, une certaine sérénité et authenticité se dégagent naturellement une fois les portes de La Baratonne franchies. Accès à la piscine du domaine et dégustation gratuite des vins de la propriété.

■ **L'ENTREPÔT DU VIN**
495, avenue Robespierre
✆ 04 94 14 49 30
www.levinarium.fr
levinarium@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30 ; le samedi de 9h à 19h30.
Voici notre adresse de référence pour faire le plein de bons nectars ! Ce vaste entrepôt propose une large sélection de boissons, vins, champagnes, alcools et bières d'ici et d'ailleurs, ainsi que des coffrets cadeaux, des paniers garnis, quelques accessoires pour ouvrir les bouteilles, des carafes ; bref, de quoi combler les envies des amateurs de plaisirs bachiques de la région ! Les plus : les vrais bons conseils de l'équipe, et les prix domaines ! On trouve ici des bouteilles pour tous les budgets, l'esprit de la cave de l'Entrepôt n'étant pas élitiste pour un sou.

La Valette-du-Var

■ **JARDIN REMARQUABLE DE BAUDOUVIN**
Rue des Gibelin
✆ 06 07 30 65 23
www.domaine-de-baudouvin.com
contact@domaine-de-baudouvin.com
Jardin remarquable. Fermé tous les lundis. Ouvert du 1er novembre au 28 février : de 10h à 17h. Du 1er mars au 31 mai : de 10h à 18h. Du 1er juin au 31 août : de 10h à 19h. Du 1er septembre au 31 octobre : de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 1 €. Groupe (10 personnes) : 1 € (sur rendez-vous). Visite guidée (sur rendez-vous).
Classé Jardin Remarquable par les services de l'État, le Jardin de Baudouvin est un lieu d'exception avec une philosophie toute singulière, fierté des Valettois. Une bâtisse, une chapelle, des fontaines, un moulin ainsi qu'un belvédère, témoignages des jardins provençaux du XVIIIe siècle. Le parc a récemment été réaménagé par la Ville avec un potager et une alimentation en eau omniprésente, provenant de la source de la Foux. Tout au long de l'année, le Jardin de Baudouvin accueille des animations (concerts, nuit des étoiles, Halloween...).

Sorties

CHEZ LE BRASSEUR
Centre commercial l'Avenue 83
300, avenue de l'Université
✆ 04 94 01 28 88
www.chezlebrasseur.com
hello-toulon@chezlebrasseur.com
Ouvert toute l'année. Ouvert 7j/7 de 10h à 00h. Réservation recommandée. Menus de 14,90 € à 23,50 €. Menu enfant : 7,90 €. Plat du jour : 9,90 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations.
Une adresse qui ne passe pas inaperçue au sein de l'Avenue 83 ! Direction l'Alsace et ses célèbres usines de brassage – en témoignent les deux Fenwicks d'époque, trônant fièrement entre les tables. Chaque mardi après-midi, on entre dans le vif du sujet avec un brassage en direct de Quentin, maître brasseur. Un véritable show devant les yeux des clients pour une étape cruciale de la fabrication du breuvage. En deux semaines environ, la bière est prête à être dégustée : au choix, blanche, blonde, ambrée, brune, framboise, ou plus original encore, bière à la figue. Et dans l'assiette alors ? Une carte type brasserie avec un large choix pour contenter tout le monde : des flammekueches, des salades, des burgers, des tartines, des choucroutes avec du chou Label Rouge, des pâtes bio, des moules frites, des viandes... À découvrir pour les gros mangeurs, des soirées à volonté : carpaccio frites le lundi soir, flammekueches le mardi soir, et entrecôte à volonté le mercredi, midi et soir (prix de 15,90 € à 23,90 € hors boissons).

Petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez-nous sur

CINÉMA PATHÉ LA VALETTE
300, avenue de l'Université
Dans le centre commercial L'Avenue 83.
Ouvert toute l'année tous les jours. Tarif plein : 13,60 € (Matin 10,50 € ; 3D 15,60 € ; IMAX 19,60 € ; 4DX 21,60 €). – de 14 ans : de 5,50 € à 11,50 € ; Etudiant : 9,90 € à 15,90 € ; + de 65 ans : 11,50 € à 17,50 €. Restauration. Boutique.
Depuis avril 2016, la cinéma Pathé – La Valette est l'une des attractions du nouveau centre commercial L'Avenue 83. Un complexe ultramoderne avec une salle VIP, une salle Imax, une salle 4DX (la seule en France en dehors de Paris). La structure accueille chaque année de nombreuses avant-premières en présence d'équipes de films et propose des projections hors cinéma (ballets, événements sportifs, concerts...). Le site Internet et l'application vous permettent d'accéder aux bandes-annonces, aux horaires, au programme de fidélité, sans oublier la sélection de votre siège dans la salle.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE
Centre Commercial L'Avenue 83
300, avenue de l'Université
✆ 04 98 04 38 80
www.unehistoiredefamille.fr
gestionco@unehistoiredefamille.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h.
Un vrai coup de cœur pour cette épicerie Varoise de l'Avenue83 qui propose des produits réalisés par des artisans locaux. Plusieurs gammes sont proposées en sucré et en salé, avec en tout quelque 1 000 références ! Des tapenades et des tartinables variés, des terrines, etc… bref, tout pour faire un apéro provençal réussi ou pour offrir des paniers gourmands varois. On y trouve également une large gamme de thé mais aussi de belles références de vins introuvables en grande distribution et vendues au prix du caveau. Propose également une huile d'olive vierge extra, des huiles aromatisées tomate-basilic ou herbes de Provence, des huiles d'assaisonnement au combava, main de bouddha ou gingembre. Nouveauté 2018 : une seconde boutique au sein du centre commercial Grand Var Est sur la commune voisine de La Garde.

Autre adresse : Centre commercial Grand Var Est – 1120 Chemin des Plantades – 83130 La Garde

Le Pradet

LE PALAIS DU PATA NEGRA
133, avenue des Pins
✆ 04 94 21 37 53
www.lepalaisdupatanegra.com
gabino@lepalaisdupatanegra.com
Un *food truck* pas comme les autres, qui porte particulièrement bien son nom... Et pour cause : Gabino Fernandez est importateur exclusif pour la distribution et la vente de produits Pedro Nieto, le nec plus ultra de la charcuterie ibérique ! Leurs produits sont élaborés de façon artisanale à partir de porcs élevés dans la province de Caceres ou en Andalousie, entre chênes verts et chênes lièges, et dont l'alimentation de base se compose de *bellotas* (glands). Un vrai régal pour les amateurs !

■ **CAMPING LOU PANTAÏ*****
RD9
Route de Baudinard

Qualité Tourisme. La Clef Verte. Ecolabel européen. Camping Qualité. Ouvert de février à la Toussaint. Réservation recommandée. Terrain de 1 ha. 64 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat / peu incliné. Chalets pour 2 à 5 personnes de 50 € à 120 € par nuit ; mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 60 € à 150 €. Simply lodge pour 2 à 4 personnes de 40 € à 80 €. Emplacement + véhicule + 3 personnes de 19 € à 41 €. Tarifs dégressifs hors période juin-août. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (3 € par jour). Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Snack en haute saison. Produits locaux en vente à la réception. Animations. Excursions.
Un camping très vert ! Comprenez à tendance écolo plus plus (économe en énergie, assure le tri des déchets et valorise son environnement). Il est le premier sur la Côte d'Azur à avoir reçu le label camping écoresponsable, Ecolabel européen. Situé à 3 km des superbes plages du Pradet et à proximité immédiate de la piste cyclable du littoral, il dispose de quelques emplacements pour y planter la tente, de chalets et lodges en bois, d'une piscine, de jeux pour les enfants et de tout les éléments sanitaires pour votre confort. Dans une démarche de circuit court, un agriculteur vient vendre sa production de fruits et légumes une fois par semaine au sein même du camping. En un mot, un lieu zen pour des vacances chaleureuses en famille.

Ollioules

■ **CAFÉ LE FRANCE**
6, rue Nationale
✆ **04 89 30 81 25**
cafelefranceollioules@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 9h à 18h. Service déjeuner de 12h à 14h30. Réservation recommandée. Aïoli du vendredi : 13,50 €. Dessert maison : 5,50 €, café gourmand 6,30 €. Menu enfant : 6,50 €. Plat du jour : 12,80 €.
Implanté depuis 1924, le Café de France est une institution à Ollioules qui a bien failli disparaitre. Finalement repris en 2013, pour le plus grand bonheur de ses habitants, il est une adresse familiale qui mérite franchement le déplacement. Ici, on fait la part belle aux produits frais ; mieux que ça, c'est le marché lui-même qui dicte ses humeurs ! En cuisine, la talentueuse Stéphanie Audiffren gère son restaurant en véritable capitaine, et pour cause ! Après avoir sillonné la planète comme chef sur les bateaux, elle s'est lancé dans une reconversion professionnelle. Dans son restaurant, elle vous concocte un plat du jour renouvelé quotidiennement : pas le temps de s'ennuyer, seulement de se régaler ! Elle semble avoir trouvé sa recette de la réussite : une ambiance familiale, un service chaleureux, des mets parfaitement préparés, des vins de bonne qualité même en pichets, et une toute petite terrasse cachée pour les beaux jours. Toute l'année, ne manquez pas l'aïoli du vendredi, la spécialité de la maison !

Solliès-Ville

Points d'intérêt

■ **LE MUSÉE DU VÊTEMENT PROVENÇAL**
Le Moulin à huile
Avenue Jules-Ferry
✆ **04 94 33 72 02**

Ouvert du mardi au samedi. Visite libre, ou visites guidées à 10h, 14h et 16h. Gratuit.
A l'intérieur d'un ancien moulin à huile du XVIII[e] siècle, ce musée expose plus de deux cents vêtements féminins, masculins, d'enfants, ainsi que de nombreux accessoires de la vie quotidienne des années 1800 à 1920. Sa visite est le point de départ d'un circuit guidé proposé par l'équipe du musée, et qui mènera ensuite le promeneur à l'Eglise Saint-Michel et au musée Jean Aicard. Chaque année enfin, de la fin novembre jusqu'à Noël, le musée accueille une foire aux santons à ne pas manquer.

■ **MUSÉE JEAN-AICARD**
Place Eugène-Sylvain
✆ **04 94 33 72 02**

Ouvert du mardi au samedi. Visite libre, ou visites guidées à 10h, 14h et 16h. Gratuit.
Ce musée est consacré à la vie du célèbre poète et romancier Jean Aicard, qui choisit de résider à Solliès-Ville dès 1916, avant de devenir maire de la commune de 1919 à 1921. Sa maison, accolée à l'église, renferme aujourd'hui de nombreux souvenirs et effets du personnage.

Le couvert

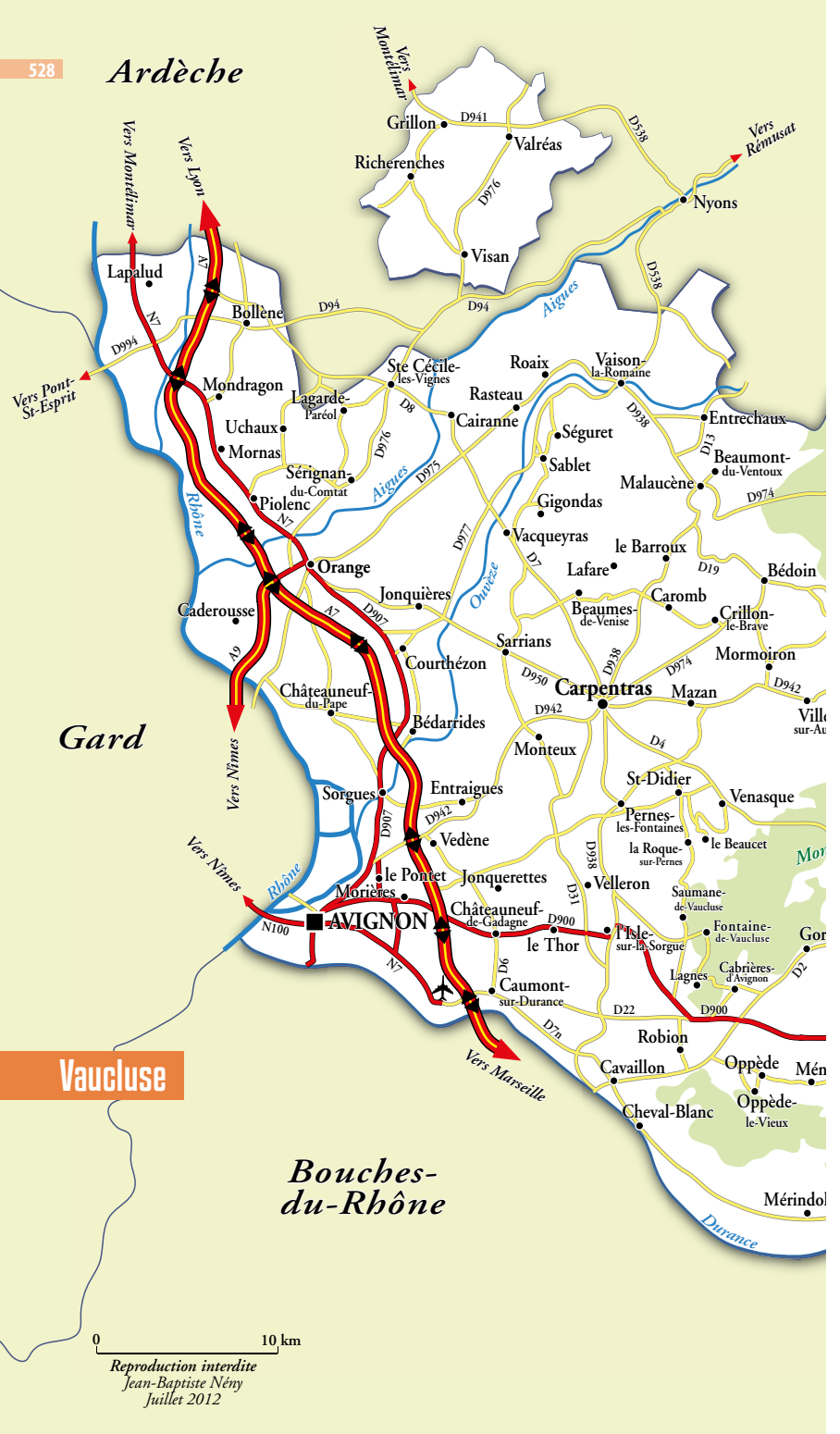
■ **LE TOURNEBRIDE**
Place Jean-Aicard
✆ **04 94 28 94 09**
www.restaurant-provencal.com
grilhado@wanadoo.fr

Fermeture annuelle 1 mois en novembre et 3 semaines en mars. Ouvert le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Fermé le lundi. Vin au verre. Plats de 14 € à 25 € en moyenne. Quelques chambres d'hôtes à partir de 70 € à la nuit avec petit déjeuner pour 2 personnes (ou 60 € à partir de 3 nuits).
Qu'il est bon de s'attabler sur cette place ombragée lors des beaux jours d'été ! Voici en effet un lieu accueillant et sympathique, où l'on peut venir se rafraîchir pendant les heures les plus chaudes de la journée, en dégustant salades et grillades justement assaisonnées, ou en sirotant de doux vins de Provence. Puis, entre octobre à mai, changement d'atmosphère : rentrons en salle et réchauffons-nous au coin de la cheminée, où grillent d'alléchantes pièces de bœuf et autres figatelli...

VAUCLUSE

Gordes.

© Artmarie – iStockphoto



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Néry
Juillet 2012

Hautes-Alpes
Drôme
Vaucluse
Autoroute
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Aéroport
Forêt domaniale
Brantes
Mont Ventoux
Le Mont Ventoux 1909 m
D974
D164
Aurel
St Trinit
Vers Forcalquier
Flassan
D1
Sault
Monieux
D30
St Christol
D942
Forêt de Saint Lambert
D943
Lagarde-d'Apt
Alpes de Haute-Provence
Murs
Rustrel
Gignac
Joucas
D4
Gargas
D22
Viens
Roussillon
Apt
D900
Goult
Saignon
Vers Digne-les-Bains
Lacoste
Buoux
Sivergues
Vitrolles-en-Luberon
Bonnieux
Montagne du Luberon
Par Régional du Luberon
D943
Vaugines
Cucuron
la Bastide-des-Jourdans
Vers Manosque
Grambois
Parc naturel régional du Luberon
Lourmarin
D973
Lauris
D96
A51
Cadenet
Ansouis
la Tour-d'Aigues
D956
Villelaure
la Bastidonne
Pertuis
D973
A51
Vers Aix-en-Provence
Vers Aix-en-Provence
Var
N
O
E
S

VAUCLUSE

APT ★

Tout au bout de sa vallée, avant d'attaquer les contreforts des monts du Vaucluse, Apt fut longtemps une ville un peu austère, dynamisée cependant par des industries originales : les ocres, les faïences, les fruits confits. Aujourd'hui il fait bon y flâner, à la découverte d'un artisanat toujours actif et qui a su constamment se renouveler. Vous apprécierez le centre ancien avec ses placettes pleines de charmes et quelques beaux hôtels particuliers.

■ **OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL PAYS D'APT LUBERON**
788 avenue Victor Hugo
✆ 04 90 74 03 18
www.luberon-apt.fr
oti@paysapt-luberon.fr
Ouvert du lundi au samedi. Horaires variables en fonction des saisons. Ouvert dimanche matin en été.
Il regroupe les villes suivantes : Apt, Ménerbes, Roussillon, Viens, Bonnieux, Lacoste, Goult, Saignon, Caseneuve, Joucas, Saint-Saturnin les Apt, Villars, Saint-Martin de Castillon, Saint-Pantaléon, Lioux, Buoux, Murs, Lagarde d'Apt, Civergues, Gignac, Gargas, Rustrel, Céreste, Castellet, Auribeau.

Points d'intérêt

■ **CATHÉDRALE SAINTE-ANNE** ★
Rue des Marchands ✆ 04 90 74 95 30
www.apt-cathedrale.com
Visite guidée sur rendez-vous.
La cathédrale-basilique Sainte-Anne est l'une des plus anciennes de Provence et le monument le plus remarquable de la cité. Depuis l'édification de l'église primitive sur des cryptes mérovingiennes son architecture a été rehaussée à diverses reprises. Au XVII^e^ siècle, on construisit la chapelle royale en l'honneur d'Anne d'Autriche venue en pèlerinage tardivement pour remercier sa sainte patronne pour la naissance de Louis XIV. La basilique abrite également des reliques et le trésor de Sainte-Anne, un vêtement d'honneur en lin orné, comme les califes en offraient souvent ; il aurait enveloppé les reliques pendant leur transport de Palestine vers Apt. Sachez pour terminer que plusieurs manuscrits musicaux en parchemin des IX^e^ et XIV^e^ siècles sont conservés à la cathédrale.

■ **DISTILLERIE DE LAVANDE EN PROVENCE – DOMAINE LES AGNELS**
Hameau des Agnels
Route de Buoux ✆ 04 90 04 77 00
www.lesagnels.com
contact@lesagnels.com
Ouvert toute l'année. D'avril à septembre de 10h à 19h tous les jours, visite guidée chaque jour à 11h et à 16h. D'octobre à mars de 10h à 17h30 du lundi au samedi. Gratuit jusqu'à 15 ans (enfants accompagnés de leurs parents). Adulte : 6 €. Se renseigner pour les groupes. Visite guidée (sur réservation). Boutique. Boutique en ligne.
La famille Agnel a commencé à récolter et à distiller la fleur de lavande en 1895. Depuis, cinq générations se sont succédées et c'est ainsi que s'est forgée la réputation de la distillerie connue et reconnue pour la qualité de ses produits bien au-delà de notre région. Désireuse de partager leur passion et leur savoir-faire, les Agnel vous ouvrent les portes de leur entreprise et vous invitent à assister à une distillation de lavande et à la production d'huiles essentielles et d'eaux florales. Les installations permettent de distiller toute l'année toutes sortes de plantes aromatiques et des agrumes. Vous trouverez en boutique un large choix d'huiles essentielles et eaux florales ainsi que de nombreux articles dérivés à base de lavande, cosmétiques et savons, diffuseurs et sachets parfumés et des produits du terroir (miel, biscuits, bonbons, sirops, moutardes, aromates…). La visite vous permettra après le visionnage d'un documentaire de comprendre le processus de distillation, de différencier les principales variétés de lavandes au comptoir olfactif. En période de floraison (du 20 juin au 20 août), sur réservation et avec un minimum de 15 personnes payantes (10 €/personne), vous pourrez vous immerger dans les champs de lavande, et apprendre la coupe à la faucille.

■ **FONDATION BLACHÈRE** ★★
Z.I. Les Bourguignons
384, avenue des Argiles
✆ 04 32 52 06 15
www.fondationblachere.org
fondation@blachere-illumination.com
Ouvert du lundi au samedi de 14h à 18h. Et le dimanche en juillet, août, novembre et décembre. Gratuit. Label Tourisme & Handicap. Boutique.
A l'initiative de Jean-Paul Blachère, président fondateur de la société aptésienne *Blachère Illumination* et passionné d'Afrique, cette fondation est dédiée aux artistes contemporains du continent africain. Ce centre d'art, situé dans la zone industrielle près du plan d'eau, propose plusieurs espaces. Tout d'abord le Centre d'art qui présente de belles expositions thématiques ou monographiques, et dans son prolongement le centre de documentation pour les amateurs qui souhaiteraient approfondir le sujet. A la Boutik, vous trouverez une sélection d'objets, du petit mobilier, de l'artisanat, uniquement des réalisations de designers et créateurs africains. Le Store vous propose de découvrir les produits accessibles aux particuliers de *Blachère Illumination* : guirlandes, lanternes, bougies… Durant l'été, vous pourrez profiter de la terrasse en buvant un thé ou un café.

■ **MAISON DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU LUBERON**
60, place Jean-Jaurès ✆ 04 90 04 42 00
www.parcduluberon.fr
communication@parcduluberon.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h. Également le samedi matin de début avril à début septembre.
Située au cœur du centre ancien d'Apt, dans un hôtel particulier du XVIII[e] siècle, cette instance veille à la préservation de l'environnement et gère l'aménagement et la valorisation du Luberon. Sa mission est également d'informer et d'éduquer le grand public. Sur place, des expositions permanentes sur la faune, la flore et l'habitat, et des animations ponctuelles vous feront découvrir cet espace protégé et privilégié du parc naturel régional du Luberon. A la fin de votre visite, passez par la boutique bien achalandée où sont disponibles des ouvrages sur la région, des cartes, des topoguides, des jeux et des affiches. Des brochures vous informent sur les activités et animations tout public, proposées par le Parc tout au long de l'année.

Le couvert

■ **L'INTRAMUROS**
120, rue de la République
✆ 04 90 06 18 87
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Aussi le lundi en saison de mai à début septembre. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (entrée, plat, dessert). (formule du jour entre 12 € et 20 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 20 personnes sur demande). Terrasse.
L'Intramuros a des allures de bistrot-brocante avec sa cohorte d'objets des années 40 et 50. A chaque fois que l'on revient, l'œil est attiré par une nouvelle pépite parmi les postes de radio, les lampadaires kitch, la vieille cuisinière en fonte, le solex, les tables en formica...La carte est présentée sur des feuilles à carreaux de cahier d'écolier. René-Marc Robert et son fils Eliot nous régalent avec une cuisine bistronomique méridionale. On apprécie les antipasti de légumes grillés et l'on revient toujours pour les spécialités du chef : le lapin confit à l'huile d'olive, la joue de bœuf en cocotte, les pieds-paquets et le foie gras poêlé toute l'année. Le Pot au chocolat biscuité nappé de caramel au lait, éclats de noisettes caramélisées est un incontournable sur la carte des desserts et le baba au rhum avec une crème anglaise maison a pas mal de succès aussi ! Les vins sont d'ici et d'ailleurs, le service est impeccable et la musique de fond plutôt jazzy.

■ **L'AUBERGE ESPAGNOLE – BODEGA**
17, place du Septier
✆ 04 86 69 83 94
laubergeespagnolerestaurant@gmail.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h ; le vendredi et le samedi de 9h à 0h. Haute saison : du lundi au samedi et les jours fériés de 9h à 0h. Restauration en continu de 11h à 23h. Vin au verre. Assiettes de tapas de 4,50 € à 8,50 €. Formule midi 14 € de 11h à 14h : 2 tapas au choix, 1 dessert, 1 verre de vin ou café. Terrasse. Animations. Une soirée bodéga-concert par mois (voir agenda sur leur page facebook).
Sympathique et conviviale adresse pour sortir et se restaurer sur Apt jusque tard dans la soirée. Florence et son équipe ont le sens de l'accueil, le concept de bodéga-bar à tapas donne à cette petite place des allures d'Espagne un brin kitch avec ses transats colorés pour siester auprès de la fontaine sous le grand platane, ses chaises pliantes, ses toiles cirées fleuries... Les nostalgiques de Cédric Klapisch s'y retrouveront volontiers pour une nouvelle séquence de l'Auberge Espagnole. A toute heure on y passe, pour un café, un verre de sangria, des tapas à l'apéro, pour y déjeuner de spécialités andalouses et catalanes : tortillas, seiches à l'encre, calamars frits, beignets de Manchego au miel, sardines grillées, pan con tomate... C'est bon, c'est gai, et le soir c'est façon fiesta gypsy-flamenco-cubain si l'on veut, avec un groupe de musicos une fois par mois. Nous on prend tout ! Cette Auberge Espagnole a le goût des vacances toute l'année !

■ **MONA LISA**
13, place Gabriel-Péri ✆ 04 90 04 66 14
Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.
Facile à trouver, le Mona Lisa se situe en face de la mairie d'Apt ! La carte affiche des plats traditionnels comme le grand aïoli, le magret de canard au miel et au thym, la daube de joue de bœuf fondante ou l'entrecôte Simmental et avec des frites maison (pommes de terre épluchées, coupées et frites sur place), gambas à la provençale ou planche de charcuterie et fromages, des salades dont une végétarienne. En dessert, des pâtisseries maison dont un gâteau à la crème de marron ou le tiramisu au café. On choisit ses plats sur l'ardoise du jour. On aime le cadre un brin boudoir, en rouge et gris, avec le sourire énigmatique de la Joconde sur l'un des murs. On peut s'isoler dans la salle du fond (un écran plat diffuse infos, matchs ou clips en sourdine selon les heures), s'installer à l'une des tables hautes ou au comptoir. Aux beaux jours, laissez-vous aller sur la jolie terrasse à toute heure, car le Mona Lisa est ouvert toute la journée, tôt le matin pour un petit café-croissant accoudé au bar, pour des jus de fruits, des sodas, des cocktails, des glaces et des pâtisseries dans l'après-midi ou à l'heure de l'apéro.

■ **TOUR DE L'HO**
125, boulevard National ✆ 04 90 75 24 82
www.latourdelho.com
Ouvert toute l'année. Jours de fermeture variables selon les saisons. Menus de 25 € à 36 €. Formule : 10,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Vente à emporter. Plateaux repas 11,80 € avec entrée, plat, dessert et boisson.
David Kedinger a plein d'idées et une bonne dose de talent ! Il utilise essentiellement des produits frais et uniquement des produits de saison et locaux. Il va par exemple décliner son foie gras poêlé avec un magret séché à côté d'une cuisse de pintade, des pommes et des légumes. Il puise notamment son inspiration dans ses voyages sur le continent américain. La cuisine est un partage à la Tour de l'Ho, d'ailleurs il s'y organise régulièrement des cafés philo. Le programme est sur le site Internet.

Le gîte

SUITE HOME APT****
517 voie Domitienne ✆ 04 90 05 50 50
apt@suite-home.com

Ouvert toute l'année. Suite de 95 € à 130 €. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (8€). Wifi gratuit. Tv satellite. Bain bouillonnant.
Cet hôtel de centre-ville ne propose que des suites... des suites appartements, pratiques pour des moyens séjours puisque vous disposez d'une mini kitchenette bien équipée (micro-ondes, plaques électriques, frigo, bouilloire, grille-pain, vaisselle), également un coin bureau avec un canapé-lit, un espace couchage (lit fait à l'arrivée), une salle de bain et les toilettes séparées. Si vous ne cuisinez pas, des petits plats sont proposés en libre-service. Pour la détente, un jacuzzi et une salle de fitness équipée d'un rameur et d'un vélo. Des massages vous sont proposés sur rendez-vous. Et si vous avez envie de partir à la découverte de la ville ou des environs proches, on vous prête un vélo (selon disponibilité)

LE MANOIR***
Quartier Salignan ✆ 04 90 74 08 00
www.hotel-lemanoir84.com
hotel.lemanoir@orange.fr

Logis (2 cheminées). Fermé du 30 novembre au 31 janvier. 20 chambres. Basse saison : chambre double de 60 € à 109 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé. Animaux acceptés (15 €, sous réserve d'acceptation impérative). Wifi gratuit. Restauration (restaurant ouvert le soir du lundi au samedi. Menu à 22 et 33 €). Tv satellite.
La bastide est grande, en pierres apparentes et entourée d'une pinède. Mais on reste toutefois proche d'une route très passante. Rassurez-vous, les chambres côté route sont pourvues de double-vitrage. Les chambres sont toutes agréables. Pensez à choisir celle qui vous convient car certaines ont une terrasse avec vue sur le Ventoux ! Si vous voulez vous échapper, l'hôtel loue des vélos à la journée. Ils sont électriques et ça, c'est la bonne idée. Le restaurant ouvre le soir avec au menu des plats qui sentent bon la Provence !

© HICQUEL Alain – Coll. CDT Vaucluse

Apt, dans les rues du centre-ville.

Gîtes

LA BRÉMONDE
Sylviane Bourgeon, Route de Rustrel
✆ 04 90 04 94 77 – www.labremonde.free.fr
labremonde@yahoo.fr
A 4 km à partir du centre-ville de Apt en direction de Rustrel.

Fermé de novembre à février. Pour 7 personnes (4 chambres). De 770 € à 1 420 € la semaine selon saison. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Tv satellite.
Voici une maison à ocre rouge et entourée d'un beau parc mi-pinède mi-arboré. Vous avez le choix entre la grande maison et le studio. Les jeunes parents profiteront de gentilles attentions : prêt du matériel complet pour le bébé ; jouets et balançoires sont à disposition pour les bambins. Les plus grands ne sont pas oubliés : ping-pong, badminton et jeux de boules. Quant aux animaux, « s'ils sont sages et propres », ils sont les bienvenus, sauf autour de la piscine.

LA PROVIDENCE
Hameau les Martins
Chemin des Coulets – Route de Rustrel
✆ 04 90 75 00 92
www.laprovidence-luberon.com
jerome@laprovidence-luberon.com

Ouvert toute l'année. Pour 15 personnes. De 850 € à 1 400 € la semaine selon saison. 3 maisons de 850 € à 1 400 € la semaine selon saison. 2 chambres d'hôte à 600 € et 800 € la semaine. CB non acceptée. Wifi.
A la sortie d'Apt en direction de Rustrel, La Providence conjugue design et vieilles pierres, couleurs vives ou douces, entre l'épure et la bohème, tout est bien vu, le mobilier ultra contemporain et les grandes tables chinées, le mobilier patiné, les tentures en lin... c'est ici qu'il faut poser vos valises dans cet ancien hameau restauré par Dominique et Jérome. Le chic et la simplicité font bon ménage. La Maison Grives est idéale pour les amoureux, toute en ouverture nichée sous les toits, avec la vue sur les vignes, les champs de lavande et les monts de Vaucluse. La Maison Tomate très sudiste peut accueillir 4 personnes tout comme la Maison Marcel qui offre de grands volumes. Beaucoup de cachet pour cette adresse que nous conservons toujours avec la mention « coup de cœur ».

LE QUINQUERLET
Quartier des puits ✆ 06 52 07 98 50
www.quinquerlet.com
contact@quinquerlet.com

Ouvert toute l'année. De 315 € à 840 € la semaine selon saison. 4 appartements-gîtes. CB non acceptée. Animaux acceptés.
Le Quinquerlet est un ovni architectural à la Gaudi qui se cache dans la pinède. La bâtisse est une succession de terrasses et d'étages qui s'entremêlent impossibles à décrire. Mais si vous aimez être surpris, bingo ! Les gîtes sont indépendants avec des toits plats qui font office de terrasses, une multitude de fenêtres en haut et en bas qui jouent avec la lumière. Le mobilier est façonné dans les murs. L'art, surtout les mosaïques, est partout. Elles décorent l'extérieur comme l'intérieur, le sol et les murs. Elles forment des dessins ou des chemins de découverte dans les différentes locations ou vers l'étonnante piscine. Comment dire... tout est déroutant et délicieux.

Chambres d'hôtes

LA MADONE
66, faubourg du Ballet
✆ 06 86 73 39 32
www.lamadone.net
nathalie.masset@club-internet.fr

Ouvert toute l'année. 5 appartements de 50 à 110 m². Tarifs 300 € le week-end pour 2 pers. Location à la semaine de 500 € à 1 000 €.
Ambiance très campagne anglaise dans cette splendide maison de maître. La douceur de vivre est de mise, elle caresse les meubles anciens chinés et parfois remodelés, les miroirs, les bustes et même la lumière dans l'orangeraie. Elle se cogne sur les couleurs plus contemporaines qui tapissent certains appartements. Le petit jardin et sa grande piscine sont en parfait accord avec ce lieu d'exception. C'est un voyage de rêve qu'ont conçu les propriétaires qui sont... antiquaires.

Emplettes

DOMAINE DU PUY MARQUIS
Campagne du Puy
Route de Rustrel
✆ 04 90 74 51 87
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h30. Livraison possible.
Sur la colline des Puy, la vue est superbe, c'est une bonne raison pour monter jusqu'à cette adresse où l'accueil de la famille Leclercq confortera votre décision. Claude Leclercq et ses fils, Alexandre et Benoît, exploitent un domaine de 30 ha, dont 10 ha plantés en vignes AOC Ventoux. Le vignoble exposé plein sud, abrité des vents forts, est cultivé à 450 m d'altitude. Leurs cuvées AOC Ventoux se déclinent dans de jolis vins : un rosé à la robe saumon, au nez intense de fruits rouges et blancs ; c'est un vin d'humeur estivale. Tradition – une cuvée vieillie en fût de chêne, d'une robe rubis soutenue, le nez rappelle les fruits rouges avec des notes épicées, un Viognier en blanc vin de pays. Et une cuvée La Petite Reine, un vin de pays Vaucluse en merlot. A découvrir si ce n'est déjà fait.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
Quartier Salignan
✆ 04 90 76 31 43
www.lesfleurons-apt.com
Ouvert du lundi au samedi. Hiver (octobre à mars) Du lundi au samedi de 09h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h00 Ouverture les dimanches de décembre Eté (avril à septembre) Du lundi au samedi de 10h00 à 12h30 et de 14h à 18h30. Livraison possible. Boutique en ligne. Parking gratuit.
Entre Gordes, Roussillon et Lourmarin, La Maison du Fruit Confit est au carrefour des itinéraires touristiques du Luberon, facile d'accès, à l'entrée de la ville d'Apt, sur la RD 900 en provenance d'Avignon. La boutique, dans l'enceinte des ateliers de fabrication, est une vitrine gourmande des douceurs de Provence dont les fruits confits, la spécialité d'Apt, sont les stars. Goûter est permis et même recommandé avant d'acheter ! Vous pourrez même vous installer dans le salon de thé pour partager une gourmandise. Et ensuite attardez-vous dans l'espace muséographique et multimédia pour découvrir l'univers du fruit confit ; son histoire et sa fabrication n'auront presque plus de secret pour vous. Les tarifs à prix d'usine vous permettront de rapporter dans vos bagages les saveurs du terroir sans vous priver. Et si le temps vous est compté, vous pouvez passer commande sur le site Internet lesfleurons-apt.com.

SYLLA – VIGNOBLES EN PAYS D'APT
406, avenue de Lançon – D 900
✆ 04 90 74 95 80
www.sylla.fr
chezsylla@sylla.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h. Petite restauration – Boutique produits du terroir, Fromagerie. Livraison possible. Parking autocar. Salle de projection. Dégustation et visite de cave pour groupes jusqu'à 50 personnes sur rendez-vous. Possibilité d'assister aux vendanges sur demande, expositions temporaires de photographies et manifestations.
Sylla c'est une centaine de vignerons répartis sur les zones de production AOP Luberon, Ventoux et Vins de Pays de Vaucluse IGP. Cette union de producteurs représente un vignoble de 1000 hectares et tire sa singularité de terroirs bien différenciés situés entre le nord Luberon et le sud des monts de Vaucluse. Les sols argilo-calcaires en Luberon produisent des vins frais et exubérants (cuvée Mourre Nègre). Les sols d'ocres en Ventoux produisent des vins souples et gourmands (cuvée Saint-Auspice). Les sols de cailloux en Ventoux produisent des vins puissants et charpentés, de garde (Obage, Font d'Aurian et Jansiac). Sylla se situe à Apt dans le parc naturel régional du Luberon à 50 km à l'est d'Avignon et 70 km au nord de Marseille. Le vignoble se trouve dans un environnement protégé entre deux massifs calcaires, le mont Ventoux et le Luberon. Côté boutique, vous trouverez les accessoires et arts de la table sur le thème du vin et du service : verres à vin, carafe de décantation, tire-bouchon... On s'attable avec plaisir dans l'espace restaurant aménagé au cœur de la boutique, le vin dans vos verres fera l'accord parfait avec votre assiette et notamment les produits d'un fromager du centre-ville d'Apt, Cabecou et Poivre d'âne.

Marchés

MARCHÉS

Samedi matin.
Il fait partie des « Marchés d'exception français » ! Ce marché provençal se tient tous les samedis matin dans le centre-ville. Il est si connu qu'en été, la mairie propose des navettes gratuites pour se rendre dans le centre.

Dans les environs

Auribeau

LE PARFUM DES COLLINES

Route de Saignon – D 48 ✆ 04 32 52 93 46
www.parfum-collines.com
welcome@parfum-collines.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double à partir de 280 € ; suite à partir de 320 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (table d'hôtes, sur réservation et pour un minimum de 6 personnes. Menu : 35 / 45 € boissons non comprises). Billard.
L'endroit est aussi poétique que son nom. Les chambres spacieuses sont décorées avec beaucoup de goût, partout des matériaux naturels – lin, fer, bois – et tout cela donne un esprit très contemporain parfois design et toujours raffiné. Le jardin et sa piscine sont une invitation à la détente absolu.. Et si vous voulez profiter pleinement de votre séjour, réservez votre dîner, tous les produits de la Provence seront dans votre assiette. Les propriétaires sont attentifs à votre bien-être.

Caseneuve

LE SANGLIER PARESSEUX

Immeuble Saint François, Le Village
✆ 04 90 75 17 70
www.sanglierparesseux.com
contact@sanglierparesseux.com
Ouvert toute l'année. Fermeture janvier jusqu'à mi-mars. Du mercredi au samedi le midi et le soir. Ouvert dimanche midi. Menus de 35 € à 49 €. Formule du midi : 25 € (menu du marché à midi 25 €). Vin au verre. Terrasse.
Difficile d'accès, vous ne regretterez pas ce choix, car une fois arrivé tout devient parfait. Voilà une table inventive et raffinée avec vue imprenable sur le Luberon. Les goûts sont surprenants à chaque bouchée. Laissez-vous tenter par le foie gras de la ferme du Puntoun, fruit de la passion, chips de pain d'épices, menthe fraîche et arabica ; Le filet de veau truffé, légumes racines confits au beurre de truffe, espuma de topinambour et jus corsé ; le plateau de fromages revisité ou le retour de la banane, moelleux banane, glace banane-bergamote, rhum arrangé. En plus l'accueil est sympathique. À recommander.

Gargas

En plein essor, le village conserve cependant ses activités traditionnelles. Au XIXe siècle, Gargas se lança dans l'industrie des ocres, aujourd'hui, la commune peut s'enorgueillir de posséder la dernière exploitation d'ocre. On peut découvrir de très belles falaises aux alentours de Gargas.

MATHIEU LUSTRERIE

Hameau des Sauvans
✆ 04 90 74 92 40
www.mathieulustrerie.com
france@mathieulustrerie.com
Haute saison : ouvert du lundi au jeudi de 14h à 17h ; le vendredi de 9h à 11h. Fermé en aout.
Cette entreprise familiale spécialisée dans la restauration de lustres et la reproduction de lustres historiques est réputée dans le monde entier. Régis Mathieu aux gouvernes de la Lustrerie depuis les années 1990 a conforté cette réputation avec des chantiers de restauration d'envergure auprès des Monuments historiques, sur les lustres de l'Opéra Garnier par exemple, ceux de la galerie des Glaces de Versailles ou encore à l'Opéra de Philadelphie. Cet artisan passionné a aménagé son musée pour mettre en valeur les quelque 500 pièces de sa collection. Dans un bel espace-galerie, les lustres des XVIIe et XVIIIe siècles rivalisent de splendeur, ceux du XIXe n'ont rien à leur envier. Ensuite c'est l'avènement des lustres électriques – Art déco et contemporains – jusqu'aux créations du XXIe siècle, ludiques et avant-gardistes... A chacun son histoire, le parcours proposé pour découvrir toutes ces merveilles est très bien documenté. Un salon de thé vous accueille tous les après-midi, l'occasion de se poser dans ce lieu unique tout à la fois précieux et poétique.

LES MINES D'OCRE DE BRUOUX

Route de Croagne
✆ 04 90 06 22 59
www.minesdebruoux.fr
accueil@minesdebruoux.fr
Ouvert de février à novembre. Visite toutes les heures en fonction de la saison. Tarif : 6,90 €, réduit : 5,40 €.
Alors que les carrières de Rustrel et de Roussillon sont à ciel ouvert, celles de Bruoux sont souterraines. Imaginez plus de 40 km de galeries creusées le plus souvent à la main. La visite est une boucle de 650 mètres et certaines galeries peuvent atteindre 15 mètres de haut, de véritables cathédrales pour un festival unique de couleurs et de sensations. La température avoisinant les 10 °C et le taux d'humidité étant important, il vaut mieux prévoir des vêtements adaptés. Il est aussi plus que recommandé de mettre de bonnes chaussures de marche car le sol n'est pas égal. La prise de photos n'est pas autorisée à l'intérieur des galeries. Notez que vous pouvez associer cette visite avec celle du Conservatoire des Ocres à Roussillon. Le tour se nomme « De la pioche au pinceau ».

LA PETITE HISTOIRE

Route du Chêne
✆ 04 90 75 72 03
restaurant.lph@orange.fr
Fermé première semaine de janvier. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Menus de 20 € à 29 €. Vin au verre. American Express. Terrasse.
Belle découverte que cette Petite Histoire, un restaurant qui se la joue façon bistrot chic dans les environs d'Apt, sur la route qui mène à Gargas au lieu-dit Le Chêne. C'est Laurent

Bacara qui officie derrière les fourneaux. Laurent lui est du coin, on l'a connu à Bonnieux et Lacoste mais il a roulé sa toque jusqu'à Mandelieu et Théoule-sur-Mer. Dans la cuisine, des produits frais, un panier de légumes de chez le producteur d'à côté, et tout cela embaume si l'on s'approche du passe-plat. Les épicuriens se feront plaisir avec un bon vieux rhum en guise de digestif.

■ **COQUILLADE VILLAGE*******
Le Perrotet
Chemin de la Coquillade ✆ 04 90 74 71 71
www.coquillade.fr
info@coquillade.fr

Fermé du 1er janvier au 15 mars et du 12 novembre au 31 décembre. 63 chambres et suites. Chambre double de 170 € à 495 € ; suite de 210 € à 1 500 €. Parking inclus. Séjours et offres spéciales, coffrets cadeaux. Restauration (le Gourmet : cuisine gastronomique, le Bistrot et son Jardin dans les Vignes : cuisine traditionnelle, le Ristorante : cuisine italienne). Hammam, bain bouillonnant, sauna. Piano-bar et terrasses lounges.
Au milieu des vignes, Coquillade Village 5* est une villégiature exceptionnelle si vous aimez le calme et les grands espaces. Rien ne vient distraire la vue sur le Luberon et le mont Ventoux. Vous pourrez choisir votre chambre ou une suite dans l'une des bâtisses du domaine aménagé comme un hameau. Tout est pensé pour que votre séjour soit placé sous le signe du bien-être absolu jusqu'au spa de 1 500 m², élu « meilleur spa d'hôtel de luxe en France » par les Luxury Spa Awards en 2017, un espace luxueux et unique dans la région (accessible également aux non-résidents). Dans les chambres, quelle que soit la catégorie, le luxe est partout présent. Les piscines sont une invitation au farniente dès les beaux jours mais si vous souhaitez découvrir les alentours sur le mode sportif, des vélos sont proposés à la location et à la vente au sein du BMC Cycling Center. A moins que vous ne souhaitiez découvrir la région vue du ciel en montgolfière, tout est possible, un service de conciergerie à la réception de l'hôtel exaucera vos moindres désirs. Les amateurs de golf trouveront leur bonheur dans les environs. Les plaisirs de la table sont également au rendez-vous avec 3 restaurants : le Gourmet, le Bistrot et le Ristorante.

■ **MAS DE LA TOUR****
Perrotet ✆ 04 90 74 12 10
www.mas-de-la-tour.com
contact@mas-de-la-tour.com

Ouvert d'avril à mi-octobre. 31 chambres (dont 14 avec terrasse). De 79 € à 129 €. Petit déjeuner buffet. Parking : 3 places pour voiture électrique. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menu à 29 €).
La route qui mène au vieux mas est vraiment pleine de charme. On sillonne dans les vergers de cerisiers et la plaine laisse à voir les villages accrochés aux collines. Le mas du XIIe siècle était une dépendance de l'abbaye de Sénanque. Imaginez la taille de l'espace à vivre. Les salons sont en enfilade : billards (deux, dont un Français), vidéo-cinéma, piano-bar et un bar qui a lui seul vaut le séjour. Attention, les chambres sont coquettes mais petites. Certaines ont une petite terrasse, d'autres sont en enfilade dans les dépendances. Pas de grand luxe, mais une belle sérénité et de bons conseils pour les amateurs de promenades tant touristiques que gourmandes.

■ **LE MOULIN DE LAVON**
Route de la Tarachole ✆ 04 90 74 34 54
www.moulindelavon.com
gilles.geynet@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 70 € à 90 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Restauration (panier pique-nique sur commande). Salon de jardin. Tv satellite.
Le moulin, tout en longueur, existe depuis le XVIIIe siècle et sa vue panoramique sur le Luberon semble éternelle. A l'intérieur, on retrouve l'esprit provençal avec des chambres de caractère assez spacieuses qui rappellent les maisons de famille. La table d'hôtes fait honneur aux légumes du jardin en saison et aux spécialités provençales. Imaginez cette grande tablée où vous pourrez partager des vies parfois très différentes.

Rustrel ★★

Adossé aux monts de Vaucluse, le village, dominé par son château du XVIIe siècle et son église du XVIe siècle, révèle au sud le Colorado provençal aux mille couleurs. En le parcourant, vous êtes sur un site privé qui doit sa beauté au travail réalisé par quatre générations d'ocriers et de paysans. A découvrir également, le sentier des charbonniers où se distinguent encore les traces de l'activité forestière et la production du charbon de bois (départ du centre du village).

■ **LE COLORADO PROVENÇAL** ★★
D 22 ✆ 04 90 04 96 07
www.colorado-provencal.com
A 10 km au nord-est d'Apt.
Ouvert tous les jours en été de 8h à 19h. Hors saison, horaires variables, se renseigner. Les sommes collectées pour le parking servent à couvrir une partie des dépenses d'aménagement et d'entretien. Tarifs du parking (avec visite libre du site) : moto 2 €, voiture 5 €, camping-car 8 € la journée et 4 € la nuit. Pour ceux qui le souhaitent, et sur demande préalable, possibilité de visite accompagnée : adulte 6 €, enfant 3 €.
C'est l'industrie de l'ocre (à partir de 1871) qui a abouti au façonnage sur près de 4 km de long de ce site exceptionnel. Pour découvrir le site, le plus simple est de prendre la D22 à 1 km de Rustrel puis suivre une petite route sur la droite qui mène au parking municipal. Plusieurs accès piétons vous permettent de vous rapprocher du Colorado entre Istrane et la D30a. C'est un véritable décor pour Sergio Leone ou John Ford qui défile devant vos yeux : 30 ha ! Le promeneur y découvre de nombreux vestiges de l'industrie de l'ocre : canalisations, bassins de décantation, cabanon en briques… Cheminées des fées, chaussée des Géants, falaises chamarrées de rouge, de jaune et d'orange, peaufinées par l'érosion, magnifiques points de vue : c'est irrésistible et spectaculaire. A noter : un service de restauration complet vous attend sur place (sandwicherie, crêperie, spécialités provençales, boissons fraîches…). Une visite incontournable.

Le gîte

LA GRANDE BASTIDE
✆ 06 82 96 17 69
www.grande-bastide-provence.com
bin.yang@wanadoo.fr

Fermé d´octobre à mai. Pour 10 personnes (100 m², 5 chambres). De 520 € à 1 280 € la semaine selon saison. 2 à 10 couchages selon les maisons. Wifi gratuit.
Vous n'avez qu'à vous munir de votre serviette pour la piscine, tout le reste est fourni. Cette grande bastide est un lieu hors du temps. Il aura fallu 5 ans de travaux aux propriétaires pour restaurer cette maison familiale. Aujourd'hui, elle abrite 5 locations de 350, 100 et 50 m² dans la bastide. C'est vous dire combien le bâtiment est immense. Chaque location a son entrée indépendante mais tout le monde peut se rejoindre autour de la piscine. Les gîtes ont tous une décoration maison de vacances sans chichis mais pleine de souvenirs. Un lieu à ne pas manquer pour des vacances entre amis où vous pouvez profiter du meilleur de chacun.

LA FORGE
Notre-Dame-des-Anges
✆ 04 90 04 92 22
www.chambre-dhote-luberon.fr/
laforge@wanadoo.fr
Autoroute A7 : depuis le nord, sortie Avignon sud – depuis le sud, sortie Cavaillon, puis direction Apt (respectivement 50 ou 35 minutes).
Voir plan d'accès détaillé sur le site.
Fermé de novembre à mars. 4 chambres de 135 € à 199 €. Accès wi-fi gratuit. Parking privé ombragé. Parc et piscine chauffée.
Cette ancienne fonderie (jusqu'en 1890) est aujourd'hui une demeure au caractère un peu austère... Dans ces bâtiments classés du XIXe siècle, toutes les chambres sont décorées dans un style campagne chic, meubles cérusés, salles de bain fonctionnelles, de beaux volumes et de la clarté...Et le calme alentour. Le petit déjeuner vous est servi au bord de la piscine en été.

Loisirs

COLORADO AVENTURES
Forêt de Notre-Dame-des-Anges
✆ 06 78 26 68 91
www.colorado-aventures.fr
contact@coloradoaventures.com
Parcours dans les arbres. Ouvert mars à novembre tous les jours 10h-19h. Réservation obligatoire. Grand parcours : 19 €, Petit parcours : 14 €. Tarif groupe proposé.
C'est un très beau site d'accrobranche avec traversée des canyons par des passerelles, des tyroliennes, des ponts de singe, des filets… à condition de mesurer 1,80 m minimum au poignet, bras levés. Sensation de liberté assurée. On s'offre un « enterrement de vie de jeune fille » (ou de garçon) décapant. Essayez le benji éjection... C'est un saut à l'élastique à l'envers qui vous propulse à 17 m de haut en 1 seconde... Il ne faut pas avoir les chocottes ! Et puis, c'est nouveau : le laser game extérieur ! c'est comme un paintball sauf qu'une onde infra rouge remplace les billes de peinture. Les ados seront ravis !

Saignon

L'un des plus beaux sites du Luberon, à notre goût. Ce village accolé à son rocher a su préserver son authenticité. Embrassez du regard la vallée du Rhône, les Alpilles et les Cévennes ! L'église romane Notre-Dame-de-Piété, du XIIe siècle, est classée.

LE ROCHER DE SAIGNON
Balade d'1h. Accès balisé.
Du haut de ses 35 mètres, le rocher de Saignon semble monter la garde sur la vallée du Calavon et offre un splendide panorama. Refuge pendant les invasions, il est creusé de puits, de salles, d'escaliers, et a servi d'appui à des châteaux-forteresses médiévaux (remparts, chemin de ronde...). La balade, balisée d'environ 1h, permet d'atteindre une table d'orientation au sommet. Soyez prudents au cours de l'ascension de l'escalier qui est un peu usé... Eh oui, vous n'êtes pas le premier à l'emprunter. Mais ça vaut vraiment le coup.

Le couvert

LE COMPTOIR DE BALTHAZAR
Place de l'Église
✆ 04 90 04 63 55
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Réservation recommandée. Carte : 17 € environ.
Comme tous les restaurants de Saignon, il n'est pas bien grand avec une petite terrasse couverte de verdure. Cela implique un peu de proximité entre les tables mais c'est sympa. Le cadre est résolument contemporain et l'assiette classique. La carte est simple et annonce une cuisine provençale avec des produits frais. C'est un bel endroit, très au calme et où le sourire est de mise. Réservation plus que recommandée !

Le gîte

VALSORGUES
✆ 06 14 48 88 71
www.valsorgues.fr

Ouvert toute l'année. Pour 8 personnes (3 chambres). De 1 200 € à 2 800 € la semaine selon saison. CB non acceptée. Wifi. Le linge de lit ainsi que le linge de toilette est fourni à l'exception des serviettes pour la piscine, les lits sont fait.
Cette grande bastide du XIIIe siècle est dans un écrin de champs de lavande qui n'en finissent plus, un grand bassin et une piscine sont tout contre la maison... La rénovation intérieure est plus dans l'esprit campagne chic et élégante avec un rez-de-chaussée en pierres apparentes, de très beaux meubles rustiques.

Les chambres sont franchement spacieuses et lumineuses. Tout a été chiné avec le meilleur goût pour rappeler l'esprit d'une maison de famille avec des miroirs dorés, des parures de lits en lin.

CHAMBRE AVEC VUE
28, rue des Bourgades
✆ 04 90 04 85 01
www.chambreavecvue.com
info@chambreavecvue.com
Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 120 € ; suite de 120 € à 140 €. Petit déjeuner inclus. CB non acceptée.
C'est un endroit à part en plein cœur du village. C'est une maison entièrement dédié à l'art contemporain et les œuvres sont partout, dans la maison comme dans le jardin. Le dépaysement est inévitable. Les propriétaires, mécènes, proposent une résidence à 6 artistes tous les ans.
Comprenez qu'ici tout respire l'art. Et on joue aussi avec les niveaux, il y a donc des escaliers partout et on passe par une passerelle au-dessus d'une ruelle pour aller dans le jardin. De la rue, une seule et grande fenêtre attire l'œil... elle ouvre sur la galerie. Les chambres ravissantes respirent les vacances.

Emplettes

LA CABRIOLE
Quartier de la Molière
✆ 04 90 04 70 59
marianne.denais@laposte.net
Vente sur les marchés d'Apt (place du Postel) et de Bonnieux. A la ferme : éviter 12 h – 15 h.
La ferme familiale est sur les hauteurs du village. Si vous aimez le bon, le vrai fromage de chèvre fermier, n'hésitez pas à vous rendre chez Marianne Denais qui « s'engage à nourrir ses animaux avec une alimentation à base de foin, d'herbe et de céréales, à élaborer ses fromages avec le lait cru de son troupeau sur son exploitation selon des techniques traditionnelles et à avoir des pratiques respectueuses de ses animaux et de l'environnement ». Sachez que l'on trouve également ses « petits fermiers » à la Banaste à l'Isle sur la Sorgue mais aussi sur les marchés d'Apt et de Bonnieux.

Saint-Saturnin-lès-Apt

Adossé à un rocher, ce gros bourg avec chapelle romane, moulins à vent, et sa porte Ayguier qui a conservé une partie de son système de défense est un bel ensemble et la lumière est incomparable.

PROVENCE HIPPOSERVICES
Les Bassaquets
Domaine de la Séoule
✆ 07 81 18 98 78
www.provencehipposervices.com
provencehipposervices@gmail.com
Valeurs Parc naturel régional.
Découvrez le massif des ocres et le Luberon en calèche avec Olivier, des mines de Bruoux au sentier des ocres de Roussillon en passant par le Conservatoire des Ocres. Olivier vous contera l'histoire de ce pigment naturel mêlé aux sables des falaises et celle de la faune et de la flore locales. La balade vous mène dans les hameaux typiques de la région avec une pause pour une dégustation de jus de fruits et de vins des domaines alentour. Olivier organise aussi des visites de vignobles en automne ou des champs de plantes aromatiques au printemps. L'été, la calèche est couverte avec une ombrelle et protégée de la pluie. L'hiver, elle est couverte et des plaids sont à disposition pour votre confort. Notez que les calèches sont adaptées pour les fauteuils roulants.

© Lubapro.com

Les ocres, le colorado provençal.

■ **MOULIN À HUILE JULLIEN ET MIEL DU PAYS BLEU**
Route d'Apt
Chemin du Moulin-à-Huile
✆ 04 90 75 56 24
www.moulin-huile-jullien.com
chantal@moulin-huile-jullien.com
Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Dans la famille Jullien, on fait de l'huile d'olive depuis presque un siècle et on se consacre à une variété : l'aglandau qui aime le sol aride et le climat rude. Les huiles produites au moulin sont donc monovariétales, déclinées en trois fruités. Le noir, le vert ainsi qu'une huile fruité mûr en version biologique. C'est aussi une belle balade à faire avec les enfants qui chercheront les petits panneaux et apprendront la culture de l'olive. N'hésitez pas à déguster l'huile mais aussi le miel parfumé à la lavande, au romarin, au tilleul…

Viens

■ **LES GORGES DU CALAVON**
Du village de Viens, le panorama s'ouvre sur les gorges encaissées du Calavon. D'une profondeur d'environ 150 m, ce site splendide abrite une faune très riche dans un milieu humide et rupestre. Pour la visite, un circuit pédestre balisé de trois heures vous guidera au-dessus des gorges. Il faut tout de même un bon équipement et ce n'est peut-être pas recommandé pour les familles avec des petits enfants.

■ **DOMAINE LES DAVIDS – LES HAMEAUX**
Route de Banon et Route d'Oppedette
✆ 04 90 74 68 67
www.lesdavids.fr
Info@lhdd.fr

Ouvert toute l'année. Location à partir de 1 610 € la semaine selon la semaine et la maison jusqu'à 11 740 € pour la totalité du hameau. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (service traiteur sur demande). Sauna.
Au cœur d'un domaine de 20 hectares, deux hameaux restaurés offrent des hébergements en location à la semaine ou dans une formule chambre d'hôte à la nuitée de septembre à juin. La Maison du Berger, la Maison Rose ou la Grande Maison au Hameau de Cournille et la maison Basse et la Maison Haute au Hameau de Treimars ont toutes des capacités d'accueil importante, de 6 personnes à 12 personnes. Les maisons en pierres sèches ont beaucoup de cachet. Tout est bien pensé pour votre confort, depuis les chambres spacieuses avec salle de bains privative et coffre-fort, jusqu'aux salons que réchauffe une cheminée dès les premiers frimas. Les cuisines sont entièrement équipées, mais si l'on préfère mettre les pieds sous la table, un service traiteur vous livre sur demande. Pour la détente, rien ne manque : piscine sécurisée, court de tennis, terrains de pétanque, table de ping-pong et spa avec un bain bouillonnant, saunas et salles de massage. Les Davids sont idéal pour se retrouver si l'on est un groupe d'amis ou une famille très nombreuse car il est possible de louer la totalité des deux hameaux.

Emplettes

■ **DOMAINE LES DAVIDS**
Route de Banon
✆ 04 90 04 97 48
www.lesdavids.fr
info@lesdavids.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 9h à 18h. Visite du domaine et degustation pour les groupes avec pique nique sur réservation.
Ce domaine remonterait au XVI[e] siècle à l'époque où la famille Davids cultivaient les vignes pour le compte des Sinety, seigneur des Treimars. Depuis 2000, les nouveaux propriétaires belges ont valorisé le domaine en polyculture biologique, avec une répartition équitable et nourricière sur ce beau terroir : une quinzaine d'hectares de vignes vendangés à la main donnent des vins puissants en arômes, 6 hectares de vergers, 1,5 ha de maraîchages, des truffières, des amandiers, des oliviers. A la boutique, en plus des vins en rouge, blanc et rosé vous trouverez donc toute une gamme de produits fabriqués sur place, en circuits courts et distribution locale. Des nectars et jus de fruits bio, des sirops, des confitures, des chutney, des tapenades, des fruits et légumes bio en vrac ou en conserve, des coulis... Les Davids c'est aussi les Hameaux des Davids avec des maisons en location pour se poser en vacances au cœur du Domaine, le Hameau de Cournille, le Hameau de Treimars et la Maison du Luc. Pratique, prestation traiteur avec les produits du potager.

Villars

Pays du peintre Paul Guigou qui y naquit en 1834. Villars et ses onze hameaux sont un petit paradis pour les randonneurs et les amateurs de calme et de sérénité. S'enroulant paisiblement au sommet d'une colline, il vous offre ses ruelles étroites abritant fontaines, lavoirs, oratoires et chapelles sur fond d'ocre où se détachent cerisiers, abricotiers, vignes et lavandins. N'hésitez surtout pas à emprunter ses circuits balisés.

■ **LA TABLE DE PABLO**
Les Petits Cléments
✆ 04 90 75 45 18
www.latabledepablo.com
restaurantlatabledepablo@orange.fr
Ouvert du jeudi au mardi. Fermé les jeudi et samedi midi. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 50 €. Vin au verre.
C'est une table réputée que Thomas Gallardo orchestre avec talent depuis 14 ans déjà. Il est originaire d'ici et connait bien les produits et les producteurs de la région. Pas de carte, Thomas propose un menu surprise en 4, 5 ou 6 services. Cela pourrait être en entrée une daurade marinée, chantilly wasabi mini champignons et salade de pousses de moutarde rouge vinaigrette framboise ou une endive au lait de coco et vanille et tartine croustillante, suivie d'une St-Jacques snackée avec une tombée de poireaux et carottes au citron vert,

câpres et pourpier. En dessert, la mousse de mascarpone servie avec une fraicheur acidulée de Grany Smith au gingembre et mousse basilic fut un succès. Dans le verre, une belle sélection de vins locaux et quelques autres de l'Hexagone. Si vous aimez les partis pris assumés, laissez-vous surprendre, n'hésitez pas et réservez. Uniquement 12 couverts, c'est la rançon du sur-mesure !

■ **VILLAGE VACANCES EN LUBERON**
LA COLLINE DES OCRES
Route des Trécassats
✆ 04 90 75 44 58
www.lacollinedesocres.com
patrick.legendre@neuf.fr
Ouvert toute l'année. Week-ends à thème. 6 mobil-homes, 13 maisonnettes en dur et 5 chalets «Prestige». De 390 € en basse saison à 1199 € la semaine haute saison. Animaux : 30 € par semaine. Caution : 300 € (restituée en fin de séjour). Chèques vacances. Location de linge, VTC. TV. A disposition : terrain de volley, tennis de table, trampoline géant, jeux et salle de jeux pour enfants, point phone, bibliothèque, piscine à débordement de 230 m². Spa. Animations en juillet et août (soirées provençales, ateliers créatifs pour les enfants). wi-fi gratuit partout. Demi-pension 29 €/personne, pension 44 €. Panier pique-nique 10 €. Chèque Vacances.
A seulement 6 kilomètres d'Apt, au cœur du Parc naturel régional du Luberon, niché dans un hameau perdu dans les collines, ce domaine vous ouvre ses portes toute l'année. En pleine nature et sur 5 ha, vous apprécierez l'accueil, la discrète convivialité, les emplacements, la piscine à débordement et la vue sur les vallons environnants. Pour se loger, les Chalets Prestige très bien équipés, des maisonnettes pour 6 personnes (avec chauffage individuel au sol en hiver et terrasse avec auvent en été) et des mobil-homes. Les activités de proximité ne manquent pas : base de loisirs d'Apt, pêche, tir à l'arc, tennis, randonnées équestres avec en priorité la découverte du Colorado provençal. Sans oublier les week-ends à thème : Ocres à vélo, découverte du Colorado, Colorado provençal à cheval…

■ **MARCHÉ**
Place du Marché
Marché provençal le dimanche matin de mi-juin à fin septembre.

AVIGNON ★★★★

Située au carrefour de la Provence, du Languedoc et proche de la Méditerranée, on rapporte qu'Avignon, cité d'art comme nulle autre pareille, bénéficie de 300 jours de soleil par an… « Fille du fleuve » ou « Ville du vent violent », ancien centre des Celtes puis puissante cité romaine, ceinte par ses remparts, elle est à la fois capitale spirituelle, politique, économique et culturelle. C'est aussi une ville d'églises, de cloches (Rabelais la surnommait « la ville sonnante ») et d'orgues (les deux plus fameux sont l'orgue doré de Notre-Dame-des-Doms et celui de Saint-Agricol). Avignon peut s'enorgueillir de posséder un patrimoine architectural et artistique exceptionnel qui en fait aujourd'hui encore le plus grand et le plus bel ensemble gothique d'Europe. Célèbre aussi grâce au plus grand festival de théâtre vivant du monde, elle accueille des centaines de spectacles et des milliers de spectateurs chaque année. Ses musées, renfermant des expositions prestigieuses, répondent aux attentes des visiteurs. La richesse exceptionnelle de son patrimoine historique et la diversité de ses manifestations font de la cité un spectacle permanent pour le regard et l'esprit. Son tourisme fluvial propose de très belles croisières d'agrément dans diverses régions ainsi qu'au cœur même de la Provence et de la Camargue. Inscrite dans le réseau des Villes d'Art labellisées par le ministère de la Culture et classée au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1995, elle est aussi capitale des Côtes-du-Rhône et de la gastronomie provençale.

■ **COMITÉ DÉPARTEMENTAL DE TOURISME**
12, rue Collège-de-la-Croix
✆ 04 90 80 47 00
www.provenceguide.com
info@provenceguide.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 16h45.

Tout sur le tourisme dans notre belle région : hébergement, meilleurs restaurants d'Avignon et ses alentours, idées de séjours et de découvertes (bien-être, vins et vignobles, nature et jardin), loisirs culturels, de plein air. A noter la présence d'un agenda drôlement pratique avec les rendez-vous du mois à ne pas manquer et les marchés à proximité. Le Comité Départemental de Tourisme propose également des idées de circuits pour découvrir le Vaucluse à votre rythme : en 1 jour, 3 jours ou 7 jours. Une mine d'informations et de pistes pour vivre pleinement la région.

©Vtwe – Fotolia

Avignon.

■ **OFFICE DE TOURISME D'AVIGNON**
41, cours Jean-Jaurès
✆ **04 32 74 32 74**
www.avignon-tourisme.com
officetourisme@avignon-tourisme.com
Plein centre-ville à 50 m
de la gare Avignon centre

Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le samedi de 9h à 17h ; le dimanche de 10h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 17h. En juillet : Tous les jours, y compris dimanches et jours fériés : 9h-19h. Label Tourisme & Handicap. 4 étoiles.
L'office du tourisme est sur l'artère principale de la ville, facile d'accès, parking Jean Jaurès à proximité. Tout est bien pensé pour vous accueillir et vous informer : conseil sur le patrimoine, les loisirs, les manifestations, les hébergements, la vie pratique, la vie culturelle d'Avignon et en Provence, envoi de documentation par courrier et mail, service de guides interprètes, vente de billets d'excursions, boutique souvenirs. Pratique : sur un écran tactile et interactif, vous accèderez aux informations géolocalisées pour les événements culturels, les musées et monuments et les restaurants de la ville. Il regroupe aujourd'hui le Grand Avignon : Avignon, Le Pontet, Villeneuve-les-Avignon, Roquemaure.

Autre adresse : point information à la gare TGV en saison

■ **LA PROVENCE DE CLAIRE**
✆ **06 70 59 34 45**
www.la-provence-de-claire.com
Claire est chauffeur accompagnatrice touristique. Elle propose des circuits sur-mesure. La confiance s'installe dès le contact par mail. C'est qu'elle n'envoie pas d'itinéraire : elle vous demande ce qui vous touche, ce que vous attendez pour tracer l'itinéraire et elle vous propose aussi ce qu'elle connait et vous recommande. Elle ne fait jamais deux fois la même visite ! C'est qu'elle est fière de montrer des petites merveilles, de partager des lieux et des personnes que vous n'auriez pas trouvé sans elle. « C'est comme cela que j'aime voyager », dit-elle. C'est pour cela que sa clientèle revient...

PETIT TRAIN TOURISTIQUE
place du Palais des Papes
✆ **04 90 86 36 75**
contact@cars-lieutaud.fr

Fermé du 1er novembre au 14 mars. 10h-18h • Juillet et Août de 10h-20h. Départ toutes les 1/2 h, place du Palais-des-Papes. Durée 45 min. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9 €. Enfant : 6 € (4 à 12 ans). CB non acceptée. Quai avec rampe accès train, audioguide, toit panoramique. Visite guidée (visite commentée en 9 langues : Français – Anglais – Espagnol – Italien – Allemand – Japonais – chinois -Hollandais – Russe).
Vous n'avez pas beaucoup de temps, ce moyen vous permet de découvrir rapidement Avignon, L'île de la Barthelasse et Villeneuve-les-Avignon en seulement 45 minutes ! sans trop se fatiguer. Programme :
01 • Le Palais des Papes, **02** • Le Musée du Petit Palais, **03** • Le Rocher des Doms, **04** • L'Hôtel des Monnaies, **05** • Le Pont Saint Bénezet (Pont d'Avignon), **06** • La Place Crillon, **07** • Le Musée Calvet, **08** • La Collection Lambert, **09** • La Place des Corps Saints, **10** • Le Musée Angladon, **11** • La Place Saint-Pierre, **12** • La Tour Philippe Le Bel, **13** • Le Fort Saint-André, **14** • L' Abbayes Saint -ndré, **15** • La Chartreuse, **16** • Le musée Pierre de Luxembourg, **17** • L'île de la Barthelasse, **18** • La porte de la Ligne, **19** • L'université d'Avignon.

Pour s'y rendre

■ **GARE SNCF D'AVIGNON CENTRE**
Boulevard Saint-Roch
Ouvert du lundi au vendredi de 4h30 à 23h30 ; le week-end de 5h à 23h30.
Située en plein centre-ville et à deux pas de la gare routière, la gare d'Avignon Centre est desservie par près de 180 trains par jour. Pratique : la desserte entre Avignon-Centre et Avignon TGV en 5 minutes, avec ses 35 allers-retours par jour.

Points d'intérêt

■ **LA RUE DES TEINTURIERS** ★★
Dite «la rue des roues»
Cette rue part des remparts sud entre la Porte Thiers et la Porte Limbert. Avec ses roues à aubes qui tournent au courant de l'une des Sorgues, c'était le fief des « indienneurs » d'Avignon, fabricants de ces délicats tissus imprimés originaires de Madras. Ils étaient cinq cents à laver, teindre et sécher leurs tissus multicolores dans les eaux de la Sorgue. Attention, pavée de galets ronds extirpés de la Durance, mieux vaut éviter les talons aiguille ! Depuis cette année l'endroit devient encore plus piéton avec la rénovation de la rue de la Bonneterie dans son prolongement et la création de nouvelles boutiques vintage ou de créateurs et des nouveaux restaurants. A ne pas manquer !

Monuments

■ **PALAIS DES PAPES** ★★★★
✆ **04 90 27 50 00**
Voir page 17.

■ **LE PONT D'AVIGNON (PONT SAINT-BÉNEZET)** ★★
Boulevard de la Ligne
✆ **04 32 74 32 74**
www.avignon-pont.com
officetourisme@avignon-tourisme.com
Ouvert toute l'année. Du 1er septembre au 1er novembre de 9h à 19h ; du 2 novembre à fin février de 9h30 à 17h45 ; en mars de 9h à 18h30 ; du 1er avril au 30 juin de 9h à 19h ; en juillet de 9h à 20h ; en août de 9h à 20h30. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 4 €. Visite couplée avec le palais des Papes : 14,50 €, réduit : 11,50 €. Audioguide gratuit. Visite guidée.
C'est un pont que l'on chante dans toutes les langues… Si, si, tendez l'oreille et vous serez surpris ! L'autre surprise,

eh bien c'est de découvrir que ce n'est qu'un morceau de pont. Il faut dire qu'il a été maintes fois cassé et reconstruit, ravagé à nouveau tant par la furie destructrice des soudards que par la colère du fleuve, puis définitivement abandonné au XVII[e] siècle. N'empêche, il est classé patrimoine mondial par l'Unesco et vous êtes pas moins de 400 000 à le visiter tous les ans. Construit au XII[e] siècle par un petit pâtre costaud devenu saint : Bénezet, il débouche sur l'eau au lieu de l'enjamber. Et pour cause ! Long de 900 m, large de 4 m et doté de 22 arches à l'origine, il ne reste que quatre arches et une mignonne chapelle (Saint-Nicolas, dédiée au patron des mariniers). Il reste surtout cette chanson pour enfants dont l'origine remonte au XV[e] siècle.

LES REMPARTS ★★★

Avignon est l'une des rares villes françaises à avoir conservé l'intégralité de ses anciens remparts. Dès lors, difficile de dissocier la ville des témoins de son Histoire. Entre quatre et cinq kilomètres de dentelle de pierre datant du XIV[e] siècle ceinturent la vieille ville. Ils sont flanqués de trente-neuf tours et percés de sept portes principales : la porte de l'Oulle, la porte Dominique, la porte Saint-Roch, la porte de la République, la porte Saint-Michel, la porte Limbert et la porte Saint-Charles.

LA SYNAGOGUE

12, place de Jérusalem
✆ 04 90 85 21 24

L'édifice se dresse en bordure de la place dite de Jérusalem, ici même où la communauté juive a résidé du Moyen Âge à la Révolution. Reconstruite dès 1846 suite à un incendie (1845) selon les plans de l'architecte Joseph-Auguste Joffroy, achevée en 1848 – elle n'est donc pas aussi ancienne que celles de Carpentras et de Cavaillon – elle présente une rotonde néoclassique dans un bâtiment carré. A l'exubérante polychromie du siècle précédent succède la rigueur des colonnades blanches et du sobre mobilier en noyer. Les particularités judéo-comtadines – double salle, tribune du rabbin, siège d'Elie – ont disparu avec la dispersion des anciennes communautés et l'immigration juive en provenance des pays de l'Est.

Musées

COLLECTION LAMBERT EN AVIGNON ★★

5, rue Violette
✆ 04 90 16 56 20
www.collectionlambert.fr
e.mezil@collectionlambert.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche de 11h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 11h à 19h. Adulte : 10 €. Enfant (de 6 à 11 ans) : 2 €. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

L'art contemporain, l'art minimal, l'art conceptuel, le Land art, représentent les piliers de la Collection Lambert ; le fond est impressionnant (plus de 1200 références) : Des artistes des années soixante à nos jours, parmi lesquels on retrouve *Cy Twombly, Daniel Buren ou Claude Lévêque…* On navigue entre les collections permanentes et temporaires de grande qualité. On participe aux ateliers, on se lâche à la boutique et on se régale au restaurant !

MUSÉE ANGLADON – COLLECTION JACQUES DOUCET ★

5, rue du Laboureur
✆ 04 90 82 29 03
www.angladon.com
accueil@angladon.com

Ouvert toute l'année. Ouvert de mars à octobre, du mardi au dimanche de 13h à 18h. De novembre à février, du mardi au samedi de 13h à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 8 €. Tarif réduit : 6,50 €. Tarif jeunes de 15 à 25 ans : 3 €. Enfants de 4 à 14 ans : 1,50 €. Visite guidée (en français et en anglais sur rendez-vous). Privatisation sur devis.

Ce musée est l'ancienne demeure de Jean et Paulette Angladon-Dubrujeaud, héritiers du couturier Jacques Doucet (1853-1929). Ce mécène passionné d'art passa une bonne partie de sa vie à collectionner les œuvres des artistes majeurs de son temps. Le fonds fut finalement légué à une fondation avignonnaise créée par Paulette Angladon-Dubrujeaud avec l'objectif de présenter au public cette impressionnante collection de tableaux, dessins, meubles et objets d'art signés Chardin, Vernet, Cézanne, Degas, Manet, Sisley, Van Gogh, Modigliani et Picasso… Chaque pièce rassemble les œuvres et le mobilier d'un style et d'une époque, du Moyen Âge au XX[e] siècle, en Europe et en Orient. On visite ainsi les intérieurs de l'hôtel particulier comme l'invité privilégié d'une famille d'amateurs d'art. Remarquable mise en valeur, une vraie réussite. Outre les visites guidées et thématiques, le musée propose aux adultes comme aux scolaires des parcours spécifiques et des ateliers-découvertes.

MUSÉE CALVET ★

Hôtel Villeneuve-Martignan
65, rue Joseph-Vernet
✆ 04 90 86 33 84
www.musee-calvet.org
musee.calvet@mairie-avignon.com

Fermé les 1[er] janvier, 1[er] mai et 25 décembre. Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Depuis le 20 avril 2018, le musée est devenu musée municipal (tout comme le Musée Lapidaire), l'entrée au musée est donc gratuite pour tous. Visite guidée. Animations.

L'un des plus beaux musées des Beaux-Arts de France, tant par la qualité et la variété de ses collections que par l'hôtel particulier qui l'abrite. Né de la volonté d'un homme, Esprit Calvet (1728-1810), grand collectionneur avignonnais, il s'est enrichi au fil des siècles de milliers de donations et de legs de collectionneurs régionaux, français et italiens. Ses collections traitent des périodes allant de l'Antiquité à l'art moderne ; les arts grec, étrusque, romain, gallo-romain et égyptien sont présentés quant à eux au Musée lapidaire. Dans les salles, des œuvres de Nicolas Mignard (XVII[e]), des Parrocel, Joseph Vernet, David (XVIII[e])... Une remarquable salle d'art moderne expose Vlaminck, Dufy, Utrillo, Modigliani, Manet... et 5 tableaux de Soutine : Avignon s'avère être la deuxième ville de France, après Paris, à posséder un tel nombre de peintures de cet artiste. Les peintres provençaux sont aussi à l'honneur : Chabaud, Seyssaud et Pierre Ambrogiani. N'oublions pas les collections d'art islamique, asiatique et d'art premier.

3 parkings gratuits : bon à savoir !

- Le Parking de l'Oulle devant le Rhône est gratuit, mais n'oubliez pas de prendre un ticket (durée 4 heures) sinon c'est 25 € d'amende !
- Si toutefois celui-ci est plein, allez sur le Parking de l'Ile Piot (une sortie se trouve à à mi-chemin sur le Pont Daladier), il y a des navettes gratuites qui vous emmènent ensuite au niveau de la Place Crillon.
- Egalement, vous trouverez des navettes gratuites au Parking des Italiens qui se trouve à l'entrée d'Avignon quand on arrive de l'autoroute sortie Nord, en venant du Pontet.

MUSÉE DU PETIT PALAIS

Palais des Archevêques
Place du Palais des Papes
✆ 04 90 86 44 58
www.petit-palais.org

Ouvert toute l'année. Sauf le 1er janvier, 1er mai et le 25 décembre. Du mercredi au lundi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans (de la communauté d'agglomération tous les jours du 1er septembre au 30 juin). Tarifs • Plein tarif : 6 € • Demi tarif : 3 € • Groupe à partir de 10 personnes : 3 €.

Étonnante histoire que celle des collections de ce musée, constituées d'un dépôt du musée Calvet et de quelque 300 tableaux des Primitifs italiens provenant de la collection du marquis italien Campana (1807-1880). Collectionneur passionné, à force d'achats et de fouilles archéologiques, il avait réuni près de 15 000 œuvres ! Sa passion le ruina et ruina par la même occasion le Mont-de-Piété de Rome dont il était le directeur. Il fut obligé de vendre sa collection et c'est Napoléon III qui en fit l'acquisition dans le but d'enrichir les musées impériaux. Elle rejoignit donc le Louvre en 1863. Puis les Primitifs italiens furent dispersés dans divers musées français pour rejoindre partiellement le musée du Petit Palais en 1976. Une décision pertinente puisque Avignon fut capitale papale de 1309 à 1367 (ou 1403, si l'on compte les papes du Grand Schisme) et que l'on désigne par primitifs italiens les peintres italiens des XIIIe, XIVe et XVe siècles. Le tableau le plus connu du musée est sans doute *La Vierge à l'Enfant* de Botticelli. Mais ne manquez pas non plus le *Christ à la colonne* de Liberale da Verona, la *Vierge à l'Enfant* trônant entre deux anges de Vittore Crivelli, et le *Songe de Jacob* de Nicolas Dipre. Le musée renferme aussi des œuvres de la sculpture avignonnaise, qui proviennent des nombreux édifices de la ville, ainsi que celles des peintres de l'École d'Avignon.

MUSÉE REQUIEN – MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE

67, rue Joseph-Vernet
Hôtel Raphélis de Soissans
✆ 04 90 82 43 51
musee.requien@mairie-avignon.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Fermé jours feriés. Scolaire le lundi sur rendez-vous. Gratuit. Accès partiel.

C'est au grand botaniste avignonnais Esprit Requien (1758-1851), que la ville doit ce muséum d'Histoire naturelle situé à quelques pas du musée Calvet. Par le nombre de ses collections, appartenant à la fondation Calvet à laquelle Esprit Requien les légua, c'est le cinquième de province. On y trouve quelque 400 000 échantillons de botanique, 416 150 de géologie, 1 077 de vertébrés et 45 300 d'invertébrés. Par ailleurs, les douanes remettent régulièrement des objets au musée, en vertu de la convention de Washington qui régit le commerce des espèces protégées. Et les enfants adorent se faire peur en regardant ces animaux sauvages si réalistes !

Balades, flâneries

LA BARTHELASSE

La plus grande île fluviale de France ! C'est surtout la promenade fraîcheur des Avignonnais pendant les lourds mois d'été. On se balade sur ses pistes cyclables, son chemin de halage qui offre une vue imprenable et exceptionnelle sur le pont d'Avignon, le Rocher des Doms et le palais des Papes. Vous pouvez y accéder soit en voiture en traversant le pont Daladier qui conduit à Villeneuve, soit par la navette fluviale gratuite qui permet de traverser d'une rive à l'autre, tous les jours, à la belle saison. Une partie de ses berges est classée à l'Inventaire des richesses naturelles. Elles abritent oiseaux nicheurs, hérissons, musaraignes, fouines et blaireaux mais aussi hérons cendrés, canards plongeurs, colverts, cormorans.

LA RUE DES TEINTURIERS

Dite « la rue des roues »
Voir page 540.

SQUARE AGRICOL PERDIGUIER

Cours Jean-Jaurès

Ouvert toute l'année. 4 725 m² de superficie. Ouverture : 7h30 - Fermeture : janvier 17h30 ; février 18h ; mars 19h ; avril et mai 20h ; juin, juillet et août 21h ; septembre 20h ; octobre 18h30 ; novembre 18h ; décembre 17h30.

Le plus beau parc intra-muros se situe en bas de la rue de la République, contre l'office de tourisme. Dédié au menuisier Saint-Agricol, compagnon « du Devoir et de la liberté » comme indiqué sur la plaque à l'entrée, cet ancien jardin des plantes accueille des lycéens qui ont une heure à tuer et un amour à faire naître, des parents ou nounous qui visent les jeux sur ressorts pour les tout-petits, les promeneurs qui partagent leur sandwich avec les pigeons de passage… Les vestiges d'un cloître gothique sont mis en valeur dans ce cadre arboré et fleuri. En juillet, à proximité, se tient le marché aux livres et aux affiches du festival.

LES CROISIERES MIREIO - LES GRANDS BATEAUX DE PROVENCE
Allée de l'Oulle ✆ 04 90 85 62 25
www.bateauxdeprovence.fr
contact@bateauxdeprovence.fr
Promenade avec audio guide d'1 heure tous les jours d'avril à juin et en septembre. Restauration. Animations. Parking gratuit 24h/24, en face de l'embarcadère. Parking pour autocars devant l'embarcadère. Horaires et tarifs sur le site Internet.
Bateau hôtel (Le Chardonnay), bateau restaurant, bateau promenade. Vous avez le choix. Agrémentez votre séjour en Provence avec une balade au fil de l'eau à bord de la flotte Mireio, pour découvrir Avignon et ses alentours depuis le Rhône. Plusieurs formules au départ d'Avignon. La promenade d'1 heure (d'avril à septembre) vous mène en journée jusqu'à Villeneuve Lez Avignon, la Tour Philippe le Bel et le Fort Saint-André. Les formules Croisière avec déjeuner à bord, à destination d'Arles, Châteauneuf-du-Pape ou Tarascon où les bateaux font escale, concilient le plaisir de naviguer et celui de se cultiver : vous disposez de 2 heures pour visiter la capitale antique et ses arènes du Ier siècle, ou la patrie du Roi René qu'Alphonse Daudet a immortalisé avec son Tartarin de Tarascon. Les romantiques choisissent l'embarquement les soirs d'été pour une mini-croisière avec dîner aux chandelles, dîner dansant ou spectacle. Vous pouvez également privatiser l'un des bateaux de la flotte pour un événement particulier, la société des Grands Bateaux de Provence vous propose une réception sur mesure avec cocktail et animation.

Le couvert

LE 46
46, rue de la Balance
✆ 04 90 85 24 83
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi et les jours fériés le midi (dernier service à 22h) et le soir. En juillet ouvert le dimanche. Réservation recommandée. Formule du midi : 15 €. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Le 46 est un peu la cantine de tous ceux qui travaillent autour du Palais, et on les retrouve souvent en fin de journée autour d'un verre de vin et d'une plancha. Tout cela donne une ambiance assez différente en fonction des horaires. Et le contraste est toujours plus criant quand on est en vacances d'entendre les autres parler boulot. Reste que la charcuterie et le fromages sont excellents, ils viennent directement des Halles, des Maison Feste et de la Maison du Fromage. Côté restaurant, on se régale de petits plats à partager. Et bien sûr pour faire l'accord quelques 250 références vigneronnes.

LES 5 SENS
Place Plaisance
18, rue Joseph-Vernet ✆ 04 90 85 26 51
www.restaurantles5sens.com
les5sens2@wanadoo.fr
Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 56 €. Formule du midi : 22,50 €. Vin au verre. Menu végétarien 44 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vegan friendly.

Situé sur une petite place intimiste derrière la place Crillon, vous avez le choix entre la terrasse ou l'intérieur du restaurant et son décor feutré. Thierry Boucher, meilleur ouvrier de France, vous propose une cuisine raffinée, inventive, colorée, remplie de saveurs pour le plaisir de vos papilles. Entre autres, les sorbets légumes et fruits valent vraiment le détour. Pour chaque plat, vous avez la possibilité d'avoir un accord mets et vins. Faiblesse : victime de son succès, n'oubliez pas de réserver ! C'est souvent complet. Talent : semi-gastronomique, notre coup de cœur ! Si vous venez de notre part, Gwendoline, responsable de salle, vous accueillera et vous offrira l'apéritif.

AVENIO
19, rue des Trois-Faucons
✆ 04 90 03 14 41
www.restaurant-avenio.fr
contact@restaurant-avenio.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 33 € à 45 € (le soir). Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Formule du jour 18€. Terrasse.
Jérôme Nolin est un passionné et un amoureux de la bonne cuisine… Après avoir travaillé dans les cuisines de restaurants prestigieux tels que l'Oustau de Baumanière**, la maison Pic à Valence***, Le Petit Nice Passédat*** à Marseille, il a brillamment dirigé les cuisines du Belvédère* à Porto-Vecchio pendant plus de 3 ans en tant que chef de cuisine, pour ensuite poser ses valises en Avignon avec sa femme Pauline Cazanotta qui a également travaillé dans de belles maisons. Placé dans une rue, dorénavant piétonne, entre la place des Corps-Saints et l'église Saint-Didier, le service est aimable, agréable, attentionné et souriant. L'assiette bénéficie d'un bon rapport qualité/prix, bien présentée. Tout est fait maison sauf la glace, par un artisan. Sinon c'est plutôt une cuisine méditerranéenne, mais on y trouve aussi du cochon ibérique et des crevette sauvages du Nicaragua. Les vins sont choisis chez le récoltant. L'esprit est familial. C'est complet tout le temps, alors pensez à réserver.

ART E GUSTO
33, rue des Teinturiers
✆ 04 90 32 93 23
Ouvert du lundi au samedi le midi. Plat du jour : 9,90 €. Plat du jour + dessert : 13,9 €.
Une jolie petite terrasse pavée, à l'ombre des hauts platanes de la rue des Teinturiers, une grande salle à la déco gentiment rétro, Art e gusto est sans conteste le genre d'établissement où il est agréable de déjeuner, en extérieur par les chaudes journées d'été et en intérieur les frimas venus.Tout commence bien sûr par l'accueil. Rien à redire, les patrons sont souriants, sympas et surtout efficaces. Ce jour-là, la terrasse était bien pleine, mais nous n'avons pas attendu plus que nécessaire pour la prise de commande, puis pour le service des plats.Côté carte, le choix n'est pas énorme, mais il y en a pour tous les goûts et les produits sont frais. Les pizzas tiennent bien sûr la vedette – et elles sont excellentes -, mais pour les amateurs, le Tartare à l'italienne vaut vraiment le détour. Les portions ne sont ni trop, ni trop peu, quant aux prix, ils sont tout à fait dans la norme pour ce quartier.Allez, pour être tatillon, si on voulait quand même trouver un petit point négatif, on pourrait citer l'étroitesse des tables, mais ce serait vraiment avoir l'esprit... étroit. Un bon plan donc.

LE BERCAIL
Chemin des Canotiers
Ile de la Barthelasse
✆ 04 90 82 20 22
www.restaurant-lebercail.fr
contact@restaurant-lebercail.fr

Ouvert toute l'année. Du jeudi au samedi le midi et le soir. Basse saison : le mercredi midi. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Formule du midi : 20 € (en semaine et en basse saison). Vin au verre. Menu aux alentours de 30 € et carte. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Grand parking.
C'est de ce restaurant au bord de l'eau que vous aurez la plus belle vue sur Avignon. En toute saison, l'endroit met en avant ses atouts. L'hiver on peut profiter de la terrasse véranda chauffée et dès les beaux jours on profite des rayons de soleil tout en s'abritant sous les parasols. Les soirées ont un petit air de guinguette, avec des groupes de musiciens. Ambiance guinguette aussi dans l'assiette avec la petite friture du Cabanon et quelques poissons à la carte. Et puis les carnassiers piocheront dans la carte des viandes à la plancha, en daube ou rôties. C'est l'Avignonnais Olivier Chaussy qui officie en cuisine, efficace tout autant que sa brigade ! Il est possible de réserver sa table en ligne et c'est assez sage de le faire car l'adresse est autant courue par les touristes que par les gens d'ici. Pour que votre virée au Bercail soit dépaysante, laissez votre voiture aux remparts d'Avignon, et au pied du Rocher des Doms, empruntez la navette fluviale gratuite pour rejoindre l'île de la Barthelasse. Le débarcadère se trouve à une cinquantaine de mètres du restaurant ; renseignez-vous auparavant sur les horaires de la navette auprès de l'office de tourisme.

LE CARRÉ DU PALAIS
1, rue du Palais
✆ 04 65 00 01 01
www.carredupalais.fr/
contact@carredupalais.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 12h30 à 14h30 et de 18h30 à 23h. Haute saison : tous les jours de 9h à 23h. Menus de 26 € à 30 € (menu immersion 70€). Carte : 39 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Autrefois c'était la banque de France. Au sous-sol il est parfois possible de faire des dégustations dans la salle des coffres. Cette endroit appartient aujourd'hui à la fédération des vins de la Vallée du Rhône et on y trouve près de 700 AOC de la région. C'est maintenant un restaurant qui dispose d'une belle terrasse magique sur la Place du Palais des Papes ! Le Chef vient de changer alors on hésite pas à y aller, car c'est très bon, copieux et à un prix très correct. Pour un accord mets vin voici

ce qu'on vous propose : Poireau vinaigrette revisité et crumble de chorizo, salade d'alfalfa et noisettes CONSEIL VIN : Côtes du Rhône Villages Laudun blanc 2017 ; puis un Risotto de gambas CONSEIL VIN : Côtes du Rhône Villages Valréas, et pour finir Le Castel revisité CONSEIL VIN : Rasteau VDN rouge. C'est possible aussi de faire juste un apéro, car Le Carré fait aussi bar à vins, alors venez déguster avec modération, accompagné d'une planche de charcuterie, fromage ou poisson fumé. En plus le personnel et accueillant et attentionné.

LE CHRISTIAN ÉTIENNE
10, rue de Mons
✆ 04 90 86 16 50
www.christian-etienne.fr
contact@christian-etienne.fr
Maîtres Cuisiniers de France. Etoilé Michelin. Haute saison : ouvert du vendredi au mardi. Menus de 75 € à 130 €. Formule du midi : 35. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
A quelques pas du palais, dans l'ancienne demeure du Camérier des Papes se dresse la maison de Christian Etienne, l'une des figures emblématiques de la gastronomie régionale. En 2016, M. Étienne s'est décidé à prendre une retraite bien méritée. C'est son second depuis de nombreuses années, Guilhem Sevin, qui reprend les rênes de l'excellence. Et son pari est réussi puisqu'il conserve son étoile en 2017 et 2018. C'est le plus ancien restaurant étoilé du Vaucluse (30 ans d'étoile 1988/2018). Guilhem Sevin garde le goût des produits simples et magnifiés. Cette année, il apporte quelques saveurs exotiques à ses menus, ses caillettes de porc laquées « jus tandoori » en sont l'illustration. Et la cave est somptueuse.

LE COLONIAL
78, place des Corps-Saints
✆ 04 13 39 84 53
www.colonial-avignon.fr
contact@colonial-avignon.fr
♿
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Terrasse.
Zen, raffiné, gourmand, Le Colonial a des atouts indéniables sur la place des Corps-Saints – *the place to be* à Avignon. C'est Olivier Laplaud, que l'on connaît pour son Balthazar juste à côté, et l'un de ses amis d'enfance, Mathieu Reboul, qui ont créé le Colonial à l'été 2016. Un tandem gagnant qui a en commun le goût des voyages et celui de la cuisine thaïe ! On y déguste donc une cuisine qui revisite les produits d'ici avec des épices – coriandre, citronnelle, bergamote, gingembre, curry vert –, ce qui donne sur la carte un mignon de cochon mariné au curry rouge, basilic thaï, déglacé à l'orange et au kumbawa, un dos de cabillaud rôti au galanga, cacahuètes, purée de patates douces, curry vert. Nous attribuons une mention très bien pour le riz divinement cuit. Les produits frais, c'est une cuisine presque diététique, sans gras, ni beurre, ni crème. On ne fera donc pas l'impasse sur les desserts ou le café gourmand avec des mignardises et des entremets pour goûter à tout ! On aime aussi le service discret, la jolie vaisselle colorée, le cadre gai et *cosy*, la terrasse et les petits tarifs.

LA COUR D'HONNEUR
58, rue Joseph-Vernet
✆ 04 90 86 64 53 – www.cour-honneur.com
restaurantlacourdhonneur@gmail.com
Ouvert toute l'année. Sauf le dimanche. Avril à novembre ouvert 7/7 jours. Vin au verre. Menu midi 18-25 €, soir 25-39€, plat du jour 13€. Accueil des groupes. Terrasse.
Que les panneaux Gault et Millau à l'entrée ne vous impressionnent pas ! Allez-y, poussez la porte de cet ancien hôtel particulier du XVIII[e] siècle. Il en vaut le détour pour sa terrasse en plein cœur de la ville agréable et calme, bien ombragée l'été avec ses deux platanes, un sapin et une pergola végétale, ainsi que pour ses menus plus que raisonnables pour la qualité servie. Ouvert toute l'année, le restaurant est sous une grande véranda pour profiter de la belle cour privée toute l'année. Pour la carte, les plats sont bien présentés avec de beaux produits comme le saumon pané au sésame et au pavot, c'est original. Les Avignonnais aiment l'adresse pour sa discrétion champêtre et élégante.

LE DIAPASON
1764, avenue du Moulin-Notre-Dame
✆ 04 90 81 00 00
www.lediapason-restaurant.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche. Menus de 32 € à 85 €. Menu enfant : 18 €. Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter..
Le restaurant conjugue l'esprit champêtre et l'épure contemporaine. Situé sur la « ceinture verte avignonnaise », la route pour y aller nécessite un GPS, surtout la nuit, mais cela ne doit pas vous arrêter. La table gastronomique aux saveurs locales est vraiment savoureuse et la cuisson des produits de la mer est parfaite. Le service est impeccable. A noter la qualité des desserts ainsi qu'une belle carte des vins. La terrasse est close, agréable en été et dans la salle, un sol en verre laisse entrevoir le petit canal qui passe en dessous... Une bonne adresse à découvrir sans attendre !

LA FOURCHETTE
17, rue Racine
✆ 04 90 85 20 93
a-fourchette.net/menus.html
contact@la-fourchette.net
Fermé en août. Ouvert du lundi au vendredi de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h45. Réservation impérative. Menu unique à 38 €. American Express.
Une machine parfaitement huilée… Véritable institution avignonnaise, la Fourchette reste une valeur sûre. Les touristes et les locaux s'y attablent toujours avec le même plaisir. L'accueil et le service professionnels connaissent une régularité exemplaire et la cuisine française constante et sans faille, séduit même les plus difficiles. Les propositions sont raffinées et copieuses. Tout est préparé dans la pure tradition. Vous trouvez même des pieds-paquets, qui est une spécialité provençale. Dans le verre ? Que du bon ! Preuve d'un succès qui ne se dément pas, il est vivement conseillé de réserver.

HIELY LUCULLUS
5, rue de la République
✆ 04 90 86 17 07
www.hiely-lucullus.com
contact@hiely-lucullus.com
Fermé du 5 au 15 mars. Ouvert du jeudi au lundi. Réservation recommandée. Menus de 56 € à 95 €. Formule du midi : 32 € (en semaine, hors jours fériés). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes.
Hiély-Lucullus et son magnifique cadre Belle Époque est une des meilleures tables de la ville qui ne se voit pas. Et pourtant, elle est dans la rue la plus commerçante mais... à l'étage. Le marché détermine formules et menus de Gérald Azoulay, un chef exigeant. Ses préparations savoureuses relèvent à la fois de la tradition provençale et de l'imagination. Notons que la carte équilibre les poissons et les viandes et revisite quelques classiques avec brio. Un service attentionné irréprochable.

JU 'STE CHEZ MOI NOUVEAU
Chemin de la Digue
160, avevue de Tarascon
✆ 09 81 63 93 73
teilloljulien84@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; du jeudi au dimanche le soir de 19h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 27,50 € environ. Menu enfant : 8 € (nuggets, glace et jus de fruits). Plat du jour : 10,90 € (avec dessert 14€). Spécialité de la semaine 18€. Accueil des groupes. Terrasse.
Encore un très bon restaurant rapport qualité-prix ! Certes il n'est pas situé intra-muros, mais en bord de Durance, juste avant le pont, sur la route en direction de Saint-Rémy de Provence. Il ne faut surtout pas avoir d'à priori lorsqu'on y arrive : il mérite un détour. C'est Julien Teillol, le Chef qui a fait l'école hôtelière de la Chaise-Dieu en Auvergne, qui vient d'ouvrir ce restaurant. Il propose une cuisine traditionnelle française à base de produits frais. Le restaurant est souvent plein donc il faut réserver. L'été quoique un peu bruyant à cause du pont, on peut aussi déjeuner sur la charmante terrasse ombragée par les oliviers. Si vous aimez la bonne cuisine c'est ici qu'il faut venir.

AU JARDIN DES CARMES
21 place des Carmes
✆ 09 54 25 10 67
www.aujardindescarmes.fr
aujardindescarmes@gmail.com
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Vin au verre. Formules 16 €, 25 € et 34 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Justine Imbert, Top Chef 2018, n'a que 25 ans à l'ouverture de son restaurant au mois de mai, et déjà pas mal d'expérience : elle fréquente les cuisines depuis l'âge de 15 ans. Nous dirons que c'est une vocation ! Sa carte se limite volontairement à 3 entrées et 4 plats, car elle privilégie les produits frais et les cuissons minute. Lorsque nous y sommes passés, nous avons goûté la lotte rôtie et son crémeux de petits pois ainsi que le filet de veau accompagné d'un risotto aux asperges. La raviole de langoustine en entrée était fameuse. Les desserts sont l'affaire de son chef pâtissier : panna cotta citronnelle, crumble coco et Pascaline au chocolat étaient à la carte ce jour-là. Justine sélectionne les vins avec soin, des vins d'ici et notamment d'excellents châteauneuf-du-pape. On aime aussi la déco dans des tons clairs et le petit jardin dès les beaux jours.

LE LIEU NOUVEAU
4, rue des Teinturiers
✆ 06 62 78 46 80 – www.lelieuavignon.fr
contact@lelieuavignon.fr
Ouvert toute l'année. Semi-gastronomique. Du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Vendredi et samedi ferme à 23h00. Menus de 26 € à 33 € (menu degustation 50€). Carte : 42 € environ. Terrasse.
Julien Koscielny jeune chef talentueux, seulement 26 ans et sa femme Sarah, sommelière, ont repris récemment les rênes de cet endroit. Il faut avouer que ce Lieu est somptueux, situé dans la rue des Teinturiers l'une des plus jolies rue d'Avignon, à l'intérieur de ce joyau qu'est l'ancien cloître du couvent des cordeliers, au pied de la tour, accessible par un pont qui enjambe la Sorgue. On continue de surprise en surprise, tout d'abord avec l'intérieur déco chic et cosy : on s'attable, soit dans la partie bibliothèque, soit dans la partie salle à manger devant la cheminée, mais le top du top à la belle saison et très insolite, c'est le jardin caché et aménagée avec beaucoup de goût à l'arrière. Le menu semi-gastronomique est élégant également et change régulièrement, selon l'humeur du chef. La petite attention qui fait plaisir, sont les mises en bouche. L'assiette est belle à voir et l'on se régale avec le boudin noir, salsifis rôtis, noix, poire, huile de café, le suprême de volaille en ballotine, navet boule d'or cuit en croûte de pain et le millefeuille de pommes caramélisées, crème de yaourt… Vous l'avez compris, cet endroit est notre coup de cœur. Il faut penser à réserver !

LA MIRANDE
4, place de l'Amirande
✆ 04 90 85 93 93
www.la-mirande.fr
mirande@la-mirande.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Réservation recommandée. Vin au verre. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Voiturier. Boutique. Menus de 42 € à 85 €. Table d'hôte Réservation recommandée. Cours de cuisine.
C'est la table la plus provençale et romantique de la cité des Papes. Un patio-verrière, des espaces protégés, deux salles où se restaurer, l'une d'elles, *la Cardinalice* est ornée d'une tapisserie de Bruxelles du XVII[e] (levez les yeux, le plafond à double caisson est d'époque Renaissance)… Ni surcharge, ni superflu, le charme opère à l'intérieur comme à l'extérieur. Il en va de même pour la mise de table raffinée. C'est Florent Pietravalle, un jeune chef d'une toute petite trentaine qui écrit cette très belle cuisine pleine de soleil. Il a fait ses gammes chez Pierre Gagnaire, c'est dire. La Mirande c'est aussi la Table Haute, une table d'hôtes conviviale et gourmande dont Séverine Sagnet tient les fourneaux. Cette jeune cheffe cuisine en direct dans une ambiance joyeuse et complice. On se régale et il n'est pas interdit de saucer son assiette, bien au contraire ! On se sent à la Table Haute comme chez des amis ! A La Mirande,

la convivialité rime également avec le partage lors des ateliers de cuisine, depuis le remplissage du panier jusqu'à la dégustation de ce que vous aurez cuisiné, c'est une façon de toucher à l'art de vivre à la française.

POLLEN
3 bis, rue de la Petite-Calade
✆ 04 86 34 93 74
pollen-restaurant.fr/restaurant/
contact@pollen-restaurant.fr
Ouvert toute l'année. Tendance gastronomique. Du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Ouvert le samedi en juillet. Réservation impérative. Formule du midi : 28 € (3 séquences – 39€, 4 séquences). Carte blanche 58€. Terrasse.
Le mieux c'est de vous garer au fond du parking de L'Oulle et de prendre la rue Victor Hugo. Allez tout droit, croisez la rue Joseph Vernet, c'est un peu plus loin dans une petite ruelle. Passez la belle porte cochère en bois, vous arrivez dans un patio. L'été le toit de la véranda s'ouvre et c'est très agréable de pouvoir déjeuner ou dîner en terrasse. L'hiver avec ses grandes baies vitrées c'est vraiment lumineux. Déco tendance, cosy, minérale, accompagnée d'une musique d'ambiance, les serviettes sont en tissus et donnent le ton. C'est Mathieu Desmaret (ancien chef à l'Elysée) qui régale… l'assiette est joliment décorée : testez l'aiglefin fumé, fenouil fondant, jus de marinière émulsionnée ; si c'est la saison des truffes, essayez les coquillettes, terminez avec l'ananas rôti, mousse noix de coco, sarriette. C'est nouveau, mais il faut déjà réserver, car c'est plein tout le temps !

RESTAURANT LA TREILLE
Chemin de l'île-Piot
✆ 04 90 16 46 20 – www.latreille-avignon.fr
contact@latreille-avignon.fr
Fermé vacances de la Toussaint. et de janvier à mars. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 34 € à 75 €. Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Salle de séminaire. Wifi. Parking. Bons cadeaux sur boutique en ligne.
Salle à manger et salons élégants, ravissante terrasse… Dans un cadre de verdure en bordure du Rhône, La Treille, belle demeure du XVIII[e], a de l'allure. Jean-Michel Leclerc s'est installé ici fin 2012. Ce chef sympathique cumule les références depuis l'Ecole hôtelière d'Avignon, il est membre de l'Académie culinaire de France, disciple d'Escoffier et lauréat prix international Escoffier. Sa cuisine fait l'éloge des produits de saison et du terroir (truffes, asperges, champignons, plantes aromatiques et fleurs de la Batherlasse). Voici quelques suggestions piochées sur la carte : poisson des Halles d'Avignon légèrement fumé au foin avec une embeurée de chou et beurre de citron confit, agneau de pays d'Arles ; le blanc-manger d'œuf de poule bio à la rappée de truffes et topinambours. Quant aux desserts, et ils donnent l'eau à la bouche : Papalines revisitée à la clémentine, déclinaison fraise basilic ou croustillant de lavande fleur et miel. Pour terminer, la carte des vins est à la hauteur des mets. Rajouter à tout cela, l'accueil charmant de Véronique, la maîtresse de maison…

LA VIEILLE FONTAINE – HÔTEL D'EUROPE
12, place Crillon
✆ 04 90 14 76 76
www.heurope.com
reservations@heurope.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 38 € à 99 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier.
Voici une table d'excellence, les saveurs sont à la hauteur du cadre raffiné de l'hôtel d'Europe. Sur la carte, déjà, les intitulés donnent envie avant même d'enchanter nos papilles, sans compter le plaisir des yeux qui lui aussi attise véritablement celui du palais quand les assiettes arrivent toutes plus esthétiques les unes que les autres. C'est une cuisine de haute volée quelle que soit la saison. Ne pas faire l'impasse sur les desserts, que l'on retrouve au salon de thé de l'hôtel où s'impose une visite à l'heure du goûter. Pour faire l'éloge du verre, faites confiance au sommelier. Pour le déjeuner, une formule attractive convient aux petits budgets pour se faire très plaisir. Le cadre est feutré, le service attentionné. La Vieille Fontaine reste l'une de nos adresses coup de cœur à Avignon.

© Sime

Rue des Teinturiers.

Le gîte

APPART'HÔTEL CAMPUS DEL SOL – L'ESPLANADE
49 rue Marcel-Demonque
www.residences-apparthotel.com
direction@residences-apparthotel.com

Accueil ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 15h30 à 19h. Parking privé (place nominative, accès fermé) et public. Studio de 58 à 88 €. T2 : de 78 à 118 €. Wifi gratuit. Service ménage inclus selon la formule. Laverie et service petit déjeuner sur Campus del Sol. Tv satellite.
La Résidence Appart'hôtel Campus del Sol Esplanade se situe à 10 minutes en voiture du centre ville dans le quartier Agroparc. Vous y apprécierez le calme, le cadre verdoyant, l'accès aux nombreux commerces de proximité et le Parc des expositions à 2 minutes en voiture. On y loue des studios ou T2 pour une ou plusieurs nuits, à la semaine ou au mois. Le cadre est chaleureux pour vous sentir comme chez vous ! Le confort est au rendez-vous, tout est très fonctionnel. Les appartements sont meublés, équipés entièrement, draps, TV, micro ondes, kitchenette avec ustensiles. Le parking est gratuit sur les emplacements publics et vous avez la possibilité de louer une place privative à 7 € la nuit. L'accès Internet en fibre optique y est gratuit. Rajouter à cela le service d'accueil souriant et efficace qui met tout en œuvre pour rendre votre séjour agréable ! La piscine extérieure fonctionne de mi-mai à mi-septembre ! Le Campus del Sol Esplanade, la Résidence où il y fait bon d'y loger !

AVIGNON GRAND HOTEL****
34, boulevard Saint-Roch
✆ 04 90 80 98 09
www.avignon-grand-hotel.com
reservationagh@cloitre-saint-louis.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 124 chambres (dont 16 suites). Chambre double de 107 € à 239 € ; suite de 188 € à 364 €. Petit déjeuner : 15 € (gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Pendant le Festival inclus). Lit supplémentaire : 40 €. Parking : 15 € (parking Saint-Charles). American Express. Chambres 25m² suite 60m². Animaux acceptés (10€). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (dîner en room service et au restaurant le Cloître Saint-Louis). Tv satellite, Canal +.
Avignon Grand Hôtel appartient au groupe hôtelier Saint-James et Albany, le groupe possède également l'hôtel du Cloître Saint-Louis, l'un des QG de campagne du festival d'Avignon en juillet. Le Grand Hôtel propose à sa clientèle des chambres à la décoration soignée et contemporaine dotées de tout le confort. Les suites de 60 m² – avec 2 pièces – sont idéales pour accueillir une famille entière par exemple. On profite de la piscine sur le toit de mai à fin septembre. Certes, l'hôtel se situe en bordure d'un boulevard passant, à côté de la gare centre, le long des remparts, mais les chambres sont bien insonorisées et les prestations sont à la hauteur d'un 4-étoiles. Il est très bien placé.

BEST WESTERN HÔTEL PARADOU PROVENCE***
85 avenue Clément-Ader
✆ 04 90 84 18 30
www.hotel-paradou.fr
contact@hotel-paradou.fr

Ouvert toute l'année. Fermé pendant les vacances scolaires de Noël. Accueil 24h/24. 98 chambres. Chambre double de 85 € à 150 € ; suite de 150 € à 285 €. Petit déjeuner : 13 € (8 € pour les enfants de moins de 12 ans). Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé inclus. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration (le Resto du Paradou Formules de 15 € à 19 €). Tv satellite, Canal +.
Situé sur l'aéroport d'Avignon, l'hôtel a pas mal d'atouts : un parc de 2 hectares à proximité du golf de Châteaublanc, à 20 min de la cité papale environ. Entre la piscine, le restaurant et le bar-salon, vous serez assurément séduit par cette adresse qui affiche des prestations des 3 étoiles. A noter : une formule demi-pension dès la première nuit passée à l'hôtel ainsi que des promos en fonction des saisons sur le site Internet.

LES CORPS SAINTS**
17, rue Agricol-Perdiguier
✆ 04 90 86 14 46
www.hotel-les-corps-saints.fr
corpssaints.avignon@gmail.com

Ouvert toute l'année. 16 chambres. Chambre double de 53 € à 76 €. Petit déjeuner : 5 € (ou formule à 9€).
Ce petit hôtel de charme est dans une minuscule rue comme Avignon en connaît beaucoup et donne sur l'une des places animées appréciées des Avignonnais : la place des Corps-Saints. C'est tout petit, les chambres aussi mais c'est très bien optimisé et surtout délicieusement décoré. Il y a le blanc au mur et des objets *design* très colorés qui jouent parfaitement leur rôle décalé. On a le choix entre le petit-déjeuner bistrot ou buffet. Mais sincèrement, il y a tout ce qu'il faut avec de l'ambiance sur la place. C'est une très belle halte pour profiter de la ville : on est a 2 minutes de la gare, en plein cœur de la vie et moins de 10 min du Palais des Papes. Il est surtout très bien placé et pas cher du tout. On réserve à l'avance !

COURT'INN AQUA
36, route des Rémouleurs
✆ 04 90 85 19 09
www.court-inn.com
reservation@court-inn.com

Ouvert toute l'année. Chambre double 52 €. Petit déjeuner buffet : 7,50 €. Parking fermé. Appart à 79€ à 250€. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (5 € par jour). Connexion Internet. Wifi. Mai à septembre. BBQ et table de ping pong. Location de vélo.
Appart hôtel situé dans une zone hors d'Avignon mais qui a l'avantage d'être tout prêt du TGV et d'avoir un

parking. L'accueil se fait un peu plus loin au Cout'Inn Suite. Quand on rentre à Court Inn Aqua on pourrait se croire tout d'un coup en vacances grâce à cette belle piscine et aux façades colorées de l'hôtel. Il y a aussi des chambres familiales équipées d'une kitchenette, salle de bains et d'une terrasse. Sherif nous accueille d'une façon royale, on en deviendrait rapidement son ami. Il fera tout pour vous faire plaisir. Coup de cœur pour ce petit hôtel.

■ HO36
17, rue de la République
✆ 04 32 40 50 60
www.ho36hostels.com/avignon
helloavignon@ho36hostels.com

Ouvert toute l'année. 22 chambres. Petit déjeuner : 5 €. Salle de bains partagée. Chambres collectives pour 4 pers à partir de 20 €/pers. pour 6 ou 8 pers à partir de 16 €/pers Chambre privative single ou double à partir de 25 €/pers. Restauration.

En plein centre d'Avignon, voici une adresse atypique logée à l'étage dans un immeuble XIXe, un concept original d'hébergement qui remporte tous les suffrages auprès d'une clientèle jeune et globe-trotteur. Ils y retrouvent l'esprit auberge de jeunesse en logeant dans des chambres collectives (jusqu'à 8 personnes en lits superposés) et en partageant leur salle de bains, mais avec un vrai confort, du mobilier contemporain, de beaux matériaux, parquets en chêne, une déco design et des services. Tout est bien vu et fonctionnel, on est loin des dortoirs d'antan. Sur les murs de la couleur, sur les lits des matelas de qualité, un espace de rangement pour chacun et les draps sont à disposition. Quelques chambres individuelles avec salles de bains privatives se nichent au dernier étage avec des vues superbes sur les toits d'Avignon. Elles sont parfaites pour les couples et les personnes seules souhaitant garder leur intimité. Au niveau de la réception, l'espace a été aménagé pour être convivial : un coin bar et bar à vins tapas et une lumineuse lounge-bibiliothèque pour s'isoler au calme, des ordinateurs sont à disposition. Une kitchenette à l'étage est pratique pour réchauffer thé, café ou petits plats sous-vide. L'équipe qui vous accueille est jeune et dynamique, et les tarifs sont mini.

■ HÔTEL BOQUIER
6, rue du Portail-Boquier
✆ 04 90 82 34 43
www.hotel-boquier.com
contact@hotel-boquier.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20 h (de 7 h à 20 h). 12 chambres (quadrule 80-140€). Chambre triple de 66 € à 120 € la nuit, de 75 € à 130 € la nuit. Basse saison : chambre double de 56 € à 100 €. Petit déjeuner : 9 €. Lit supplémentaire : 10 € (lit bébé 5€). Parking : 12 € (parking 24h). Animaux acceptés (5€). Wifi gratuit.

C'est une maison du XVIIIe siècle installée à l'intérieur des remparts. Pas d'ascenseur pour accéder aux chambres qui sont sur deux étages mais les prix sont tout petits. La décoration d'aujourd'hui avec des têtes de lit personnalisées et la blancheur aux murs lui donne un petit air frais… La nouveauté cette année, une quadruple qui devient une suite, et une double qui devient supérieure avec terrasse. Les cyclistes seront ravis d'apprendre qu'il leur sera possible de « garer » leur vélo dans une petite cour attenante. Et pour garder cette ambiance familiale, les propriétaires ont à cœur de vous conseiller pour profiter au mieux de votre séjour.

■ HOTEL BRISTOL***
44, cours Jean-Jaurès
✆ 04 90 16 48 48
www.bristol-avignon.com
contact@bristol-avignon.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 67 chambres. Chambre double de 75 € à 156 € ; suite de 128 € à 224 €. Petit déjeuner : 14 €. Lit supplémentaire : 38 € (petit déjeuner inclus). Garage. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi. Vente.

Il est sur l'axe principal de la ville pratiquement en face de l'office du tourisme, mais reste calme grâce à ses chambres insonorisées. La décoration répond aux attentes actuelles et les suites familiales sont vraiment confortables. Les festivaliers seront apprécier. Les petits-déjeuners peuvent être sans gluten sur demande. Les entreprises peuvent profiter de la grande salle de séminaire. Notons également que l'hôtel dispose de quelques places de parking dans un garage privatif. A réserver à l'avance car il n'y en a pas pour toutes les chambres. Mais une fois garer, tout se fait à pied car on est dans l'hyper centre !

■ HÔTEL CLOÎTRE SAINT-LOUIS****
20, rue Portail-Boquier
✆ 04 90 27 55 55
www.cloitre-saint-louis.com
hotel@cloitre-saint-louis.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 82 chambres (6 suites). Chambre double de 75 € à 400 € ; suite de 250 € à 500 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Parking : 15 € (17€ pendant le festival). American Express. Animaux acceptés (10€). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (menu déjeuner 17,5 €. Menu soir entre 31 et 38€). Tv satellite, Canal +.

Les architectes ont su jouer avec les contrastes en proposant une façade ultra moderne et en conservant toute la noblesse historique dans les parties communes. Qu'elles soient situées dans l'aile contemporaine ou dans le cloître XVIe, les chambres et suites jouent avec les tonalités apaisantes et l'ameublement épuré prédisposent au repos et à la sérénité. Nous sommes dans un ancien noviciat jésuite. Certaines sont mansardées, d'autres jouent avec le système de construction complexe de l'édifice. Le jardin s'ouvre à la belle saison, on y sert les petits déjeuners et les repas. Accueil et service très professionnels. Et on profite de la piscine sur le toit.

HÔTEL DE GARLANDE
20, rue Galante
✆ 04 90 80 08 85
www.hoteldegarlande.com
hotel-de-garlande@wanadoo.fr
Accueil jusqu'à 20h. 11 chambres. Basse saison : chambre double à partir de 55 €. Haute saison : chambre double à partir de 100 €. Lit supplémentaire. Lit bébé gratuit. Wifi gratuit.
Au cœur des ruelles pavées du centre avignonnais, tout près de la stratégique place de l'Horloge et du palais des papes, un hôtel de bon standing qui allie charme et fraîcheur. Il vient d'être repris par un couple qui s'emploie avec bonheur à y distiller un esprit « chambre d'hôtes », notamment avec les agréments de petits déjeuners riches de gâteaux, de confitures et de yaourts « maison » ; ils peuvent être servis en chambres si vous le souhaitez. Celles-ci, remises au goût du jour, calmes, soignées et confortables (literie et sanitaires neufs), avec douche ou bain, téléphone accès direct, possèdent chacune une décoration personnalisée. Conseils avisés qui guident le voyageur avec beaucoup de prévenance.

HÔTEL DE L'HORLOGE****
1, rue Félicien-David
Place de l'Horloge
✆ 04 90 16 42 00
www.hotel-avignon-horloge.com
hotel.horloge@hotel-ocre-azur.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 66 chambres (5 chambres avec terrasse). Chambre double de 89 € à 300 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 18 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking (20% dans parking du Palais des Papes). American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Garde d'enfants. Animaux acceptés (10€ la nuit). Poste Internet. Connexion Internet. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Excursions (sur réservation).
Cet hôtel est tout près de l'Opéra et à deux pas du Palais des Papes. Vous sentirez battre le cœur intime de la ville. L'élégance de la façade se retrouve à l'intérieur de l'hôtel avec un classicisme posé ici et là par petites touches délicates. Il met en valeur la décoration très contemporaine. Dans les chambres, le bois est donc associé au fer forgé et aux couleurs chaudes et naturelles. La salle du petit déjeuner est baignée de lumière. Un espace est dédié aux séminaires et aux réceptions, très prisé pendant le festival.

HÔTEL D'EUROPE
12, place Crillon
✆ 04 90 14 76 76
www.heurope.com
reservations@heurope.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 44 chambres dont 4 suites. Chambre double de 225 € à 590 € ; suite de 760 € à 1 100 €. Petit déjeuner buffet : 22 €. Lit supplémentaire : 60 € (limité à 1 lit/chambre, dans les chambres «Prestige» uniquement). Garage : 20 € (garage avec service voiturier). American Express, Diners Club. Garde d'enfants. Animaux acceptés (16 €). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration.
Cette belle bâtisse fut en 1580 la demeure du marquis de Graveson avant de devenir un hôtel luxueux. Luxueux mais sans ostentation, l'Hôtel d'Europe est une villégiature privilégiée, une belle clientèle internationale en a fait son adresse fétiche au cœur historique de la cité papale. En d'autres temps des hôtes illustres y ont séjourné : Bonaparte, Chateaubriand, Victor Hugo, Tennesse Williams, Jacky Kennedy. On est sous le charme dès l'entrée par le porche imposant qui donne sur un patio fleuri. Les chambres à la décoration raffinée ont gardé les beaux volumes d'antan et la lumière rentre à flots par les fenêtres. Certaines disposent d'une terrasse avec une vue sur le Palais des Papes. Le personnel est d'une extrême prévenance, mais rien n'est guindé et vous vous sentirez presque chez vous dans cette maison amie. Vous naviguez entre les salons intimes, un salon de thé et le bar très convivial ouvert tard le soir. Attablez-vous aussi au restaurant La Vieille Fontaine, la carte propose une cuisine qui flatte les palais à tous les instants.

HÔTEL MÉDIÉVAL**
15, rue Petite-Saunerie
✆ 04 90 86 11 06
www.hotelmedieval.com
hotel.medieval@wanadoo.fr
Fermé en janvier. Accueil jusqu'à 22h. 35 chambres. Chambre double de 70 € à 128 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Garage vélo. American Express. Animaux acceptés. Wifi.
Vraiment à deux pas du Palais des Papes dans une ruelle calme et pittoresque, le Médiéval est d'un excellent rapport qualité-prix. Cette ancienne livrée cardinalice a du caractère avec son patio. Le confort est au rendez-vous. Deux chambres ont vue sur le Palais des Papes. Au rez-de-chaussée se trouvent la salle des petits déjeuners ainsi qu'un petit salon de lecture. Une formule studio avec kitchenette pourra vous être proposée à partir de trois jours.

MERCURE CITÉ DES PAPES****
1, rue Jean-Vilar
✆ 04 90 80 93 00
www.mercure.com
h1952@accor-hotels.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 86 chambres. Chambre double de 115 € à 200 €. Petit déjeuner buffet : 15,90 € (8 € formule express). Lit supplémentaire : 20 €. Parking (parking du Palais des Papes avec réduction de 20 %). Gratuit pour les enfants de -16 ans dans la chambre des parents et petit déjeuner offert. American Express. 3 chambres adaptées. Animaux acceptés (10€ par nuit). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.
Très bel emplacement sur la place de l'Horloge, tout à côté du Palais des Papes. L'hôtel vous offre tout le confort de l'enseigne. Grandes chambres avec une déco contemporaine couleurs moutarde et marron, plateau de courtoisie ; dans les salles de bain baignoire ou douche. On ne peut pas faire plus central que cet hôtel ! et vous avez l'embarras du choix des restaurants sur la place.

LA MIRANDE*****
4, place de l'Amirande
✆ 04 90 85 93 93
www.la-mirande.fr
mirande@la-mirande.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 26 chambres. Chambre double de 380 € à 710 € ; studio / appartement de 520 € à 710 € ; suite de 830 € à 1 220 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 28 €. Lit supplémentaire : 75 €. Garage : 25 €. American Express, Diners Club. Garde d'enfants. Animaux acceptés (14 €). Séminaires. Connexion Internet. Wifi. Restauration. Vente. Tv satellite. Excursions.
Tour à tour Livrée de Saint-Martial, Maison de Vervins, Hôtel Pamard… Et depuis 1990, la Mirande est un hôtel luxueux et raffiné dans l'écrin XVIII[e] siècle de cette belle demeure. La famille Stein, passionnée d'art et de voyages, s'est appliquée à faire revivre cette maison (très) particulière ; on est hors du temps ici. Les salons donnent sur un jardin d'hiver, véritable patio de verdure. On passe par le cabinet chinois pour arriver au jardin. Les chambres s'inspirent de l'esprit des Lumières, décorées avec soin jusque dans les tentures murales rééditions d'imprimés anciens. Tenture indienne ou toile de Jouy et rideaux doublés de soie, robinetterie ancienne, revêtements en arabescato et marbre de Carrare pour les salles de bains, télévision écran miroir, tout est à la hauteur des 5 étoiles attribuées. Quant à la cuisine, elle vit au diapason tout en cultivant la tradition à partir des meilleurs produits du terroir.

NOVOTEL CENTRE****
20, boulevard Saint-Roch
✆ 04 32 74 70 10
www.novotel.com
h7571@accor.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 130 chambres (dont 9 suites). Chambre double de 130 € à 230 € ; suite de 210 € à 320 €. Petit déjeuner buffet : 15,90 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé : 10 €. Promotion parfois : Forfait Family moins 50% sur la 2[e] chambre. American Express, Chèque Vacances. 4 chambres PMR. Animaux acceptés (10 € par nuit). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration (le Patio). Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Face aux remparts, l'hôtel est à quelques enjambées du cœur d'Avignon. Le restaurant et le bar donnent sur un patio méditerranéen. La piscine extérieure et le spa (360 m²) feront des heureux. Bon à savoir, la piscine est ouverte aux non-résidents de l'hôtel qui viennent déjeuner au restaurant dans une formule) à 30 € (il existe aussi une formule Spa- piscine également). Il y a 700 m² d'espaces modulables pour l'organisation de réunions ou conventions ainsi qu'une salle de 265 m² au 4[e] étage pour soirées privatisées pouvant accueillir jusqu'à 180 personnes. Cet hôtel convient aussi bien pour un voyage d'affaires qu'un séjour à Avignon à deux ou en famille.

PREMIÈRE CLASSE AVIGNON SUD – PARC DES EXPOSITIONS*
ZAC de la Castelette
40, rue Jacques Demy
✆ 04 90 87 59 01
www.premiereclasse.com
avignon.parcexpo@premiereclasse.com

Ouvert toute l'année. Chambre double de 37 € à 69 €. Petit déjeuner : 5,90 € (buffet). Parking fermé inclus. Animaux acceptés (5 €/nuit). Wifi gratuit. WC et douche privatifs. Tv satellite, Canal +.
Sur la route de Marseille, à proximité d'un grand centre commercial Auchan Mistral 7et du site Agroparc, est-ce la proximité du Jardiland voisin qui nous fait dire que ce Première Classe profite tout de même d'un peu de verdure dans un impitoyable univers péri-urbain ? Pas seulement, car cet établissement profite vraiment d'un carré de verdure autour d'un établissement proche du Parc des Expositions. Vous pouvez bénéficier de réductions dans les restaurants aux alentours de l'hôtel.

RÉSIDENCE DE LA SALAMANDRE
2, impasse de l'Epi
salamandre@kosy.plus

Ouvert toute l'année. Service accueil ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 15h30 à 19h. 95 chambres. Parking fermé : 7 €. 4 à 7 nuits à partir de 35 €/nuit. Tarif mensuel : dès 16 €/nuit. Animaux acceptés (gratuit). Service de ménage. Wifi (fibre optique) gratuit. Tv satellite.
Les appartements sont à 5 min à pied des remparts et entourés de commerces. Les studios de 18 m² sont entièrement équipés, meublés et climatisés, avec une literie pour 2 personnes sans oublier TV, micro-ondes, kitchenette fonctionnelle avec ustensiles cuisines, kit linge complet. Une laverie payante est accessible à tous les clients de la résidence. L'établissement est sécurisé. On apprécie la formule peu onéreuse que ce soit pour plusieurs nuits, plusieurs semaines ou au mois. La Salamandre, un bon rapport qualité prix avec un service accueil à vos petits soins !

AU SAINT-ROCH**
9, rue Paul-Mérindol
✆ 04 90 16 50 00
www.hotelstroch-avignon.com
contact@hotelstroch-avignon.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h. 27 chambres (festival 85 €/nuit). Chambre simple de 58 € à 65 € ; chambre double de 65 € à 76 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Animaux acceptés (6 €). Wifi gratuit. Tv satellite.
Une bonne adresse qui a trouvé refuge aux abords immédiats du centre-ville et qui a l'avantage – rare – d'offrir un stationnement facile. Bucolique à souhait avec son jardin fleuri, ses vastes chambres (entre 15-25 m²) sont toutes simples et bien tenues. En fait, c'est une ancienne maison qui séduira les amateurs de tranquillité. A noter que nos amis les chiens y sont les bienvenus. L'accueil est aussi un atout du lieu.

■ **YES HÔTEL*****
2, rue Marie de Médicis
✆ 04 32 40 34 60
https://yeshotel.fr
contact@yeshotel.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 105 chambres. Chambre double de 70 € à 160 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking fermé. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (18 à 24€). Tv satellite.
Soyons honnête, il est sur un des gros carrefours au sud de la ville sur la route de Marseille. Du coup, c'est assez pratique pour les entreprises qui organisent de grosses réunions car il dispose de 5 salles de séminaires spacieuses et fonctionnelles pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes et d'un business corner. Sur place, au printemps comme en été, on profite de la piscine extérieure avec terrasse privative et coin bar. Et comme l'hôtel a été repris en 2018, la décoration des chambres a été refaite avec goût dans les tons chocolat, elles disposent de *king bed* et d'écrans géants.

Chambres d'hôtes

AU COEUR D'AVIGNON NOUVEAU
9, rue du Collège-d'Annecy
✆ 06 87 72 32 77
www.aucoeurdavignon.com

Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 120 € à 250 €. 3 gîtes 90€-200€ couple + 2 enfants.
Au cœur d'Avignon, c'est depuis 6 ans, 4 chambres d'hôtes et 2 gites. Certaines ont des terrasses : c'est bien agréable. L'endroit se situe dans une belle demeure du XVII[e] siècle, en plein cœur d'Avignon comme son nom l'indique, à 5 mètres de l'avenue de la République. Depuis juin 2018, la chambre d'hôtes fait aussi bar à vins du jeudi au samedi. Autour de la cheminée, dans le salon, sous la verrière ou dans le jardin on y sert des planchas de charcuterie, saumon, foie gras et fromages fins. Si vous voulez être dans l'hyper centre cet endroit est pour vous.

■ **LES JARDINS DE BARACANE**
12 rue Baracane
✆ 06 03 41 06 91
www.lesjardinsdebaracane.fr
contact@baracane.com

3 chambres et 2 suites. Chambre double de 125 € à 250 € ; suite de 155 € à 310 €. Petit déjeuner : 15 €. Parking (parking Jean Jaurès).
Cette maison d'hôtes du XVII[e] siècle fait partie des petites perles de la ville intra-muros. C'est qu'elle a tellement d'atouts ! Et tout d'abord un jardin à l'abri des regards, un luxe en centre-ville car c'est un écrin de verdure suffisamment grand pour accueillir une belle piscine. Ensuite les chambres sont des nids douillets qui respirent le bonheur de vivre en Provence ; elles ouvrent leurs fenêtres au sud sur le jardin luxuriant. Tomettes anciennes, boutis, meubles chinés, tableaux, éclairage tamisé, elles sont toutes différentes et décorées avec goût par la maîtresse de maison. Les petits déjeuners sont servis sous la tonnelle suivant le temps. Les propriétaires Laurence et Oliviers sont charmants, vous vous sentirez presque comme chez vous.

Campings

■ **CAMPING AUBERGE BAGATELLE**
Île de la Barthelasse
25, allées Antoine-Pinay
✆ 04 90 86 30 39
www.campingbagatelle.com
camping.bagatelle@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert de 8h30 à 20h30. Réservation recommandée. Gardé 24h/24. Terrain de 3 ha. 220 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Aire pour camping-cars 8 € la nuit pour 2 personnes sans accès aux sanitaires. Chèque Vacances. Animaux acceptés (de 1,30 € à 2,40 €). Aire pour camping-cars. Connexion Internet payante. Restauration. Animations.
Camping, auberge de jeunesse, hôtel… Le Bagatelle a plusieurs cordes à son arc avec l'avantage d'un cadre sympa près du Rhône et de la proximité de la ville (juste le pont à traverser). Parfait pour les routards qui aiment voyager sac au dos, puisque des navettes permettent également le voyage depuis la gare TGV. Mais sachez qu'en dehors de la saison il n'héberge pas que des vacanciers, par exemple il ouvre ses portes un vendredi soir, samedi soir ou un dimanche midi par mois à des animations comme ces Journées ou soirées marseillaises (histoires et chansons du Cabanon autour d'un repas méditerranéen avec soupe de poisson, pieds et paquets, aïoli…).

Loisirs

■ **EASY HELICO**
Hangar H4
335, rue Clément Ader
✆ 07 68 52 54 47
www.easyhelico.fr
info@easyhelico.fr

Ouvert toute l'année. Comptez un temps total max pour la prestation de 2h pour mn de vol. Pour 3 personnes ça coûte 279€. Soit à peu près 90€/pers.
Easy Helico propose des balades en hélicoptère en vision 3 D, depuis 3 ans. Fréderic Galliano en est le Président fondateur, pilote et instructeur. C'est avant tout une école de pilotage mais qui propose aussi des baptêmes de l'air au départ d'Avignon ou en campagne, si un propriétaire de terrain l'autorise. Pour Avignon, le tour dure 15 min, on a une vue dégagée et globale sur le Pont d'Avignon, la cité des Papes, l'île de la Barthelasse, on aperçoit aussi sur Villeneuve-les-Avignon, la Durance, le ciel, la couleur de la Flore, La Durance, c'est très beau… on atterrit avec la vue sur le Mont Ventoux. Il y a aussi la formule 20 min : Fontaine de Vaucluse, Gordes, l'Abbaye

de Sénanque. Idéal pour des touristes qui voudraient découvrir autrement la région, pour une demande spécifique personnalisée, pour un cadeau d'anniversaire, pour une demande en mariage, pour une annonce de grossesse... si on est plusieurs à attendre son tour, il est possible de visiter sur l'aéroport la Caravelle et un Mirage 2000 en exposition statique sur l'aéroport. A la différence de la montgolfière, ces vols peuvent s'effectuer à n'importe quelle heure de la journée, entre lever et coucher du soleil. C'est un très beau cadeau en tout cas !

Détente, forme

LA SULTANE, ARABESQUE
3/5, rue Alphonse Peillard
✆ 04 90 87 09 13
hammam-avignon.com
Ouvert tous les jours de 9h à 22h. Horaires pour femmes, hommes et couples, voir site. Entrée : 18 € (entrée au hammam). Abonnement : 150 € (11 séances). Hamman, gommage du corps et massage 45€, formules couples 48-180€, formule resto : hammam, gommage et tajine 45€, massages : corps, mains, pieds, cranien ou facial 20-70€. Restauration (sur réservation).
La Sultane, c'est un coin d'Orient, aux portes des remparts d'Avignon, sur la route de Marseille. Ce hammam vous fait voyager à travers une intensité de couleurs chaudes, de sensualité et de parfums envoûtants. Tout vous invite à la relaxation et à prendre soin de vous. N'oubliez pas votre peignoir, votre maillot de bain, votre petite serviette pour atténuer la chaleur des pierres chaudes à l'intérieur du bain à vapeur, votre gant d'écrin et vos masques. Une fois les pores bien dilatés, faites-vous faire un gommage au savon noir. Nous recommandons en plus le massage total, 4 mains, par deux jeunes masseuses, il est divin ! Cet endroit atypique vous propose aussi une formule déjeuner avec couscous ou tajine. Alors laissez-vous tenter par une journée entre copines, un moment mère-fille ou par la formule couple. Voilà ce qui vous attend en franchissant la porte de la Sultane. Prenez le temps, la détente est assurée !

Sorties

Bars, pubs

LE CAFÉ DE LA COMÉDIE
15, place Crillon
✆ 06 22 47 66 83
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 22h. Haute saison jusque 1h00. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts.
Le Café de la Comédie a une histoire particulière car il tient son nom de la première salle de théâtre « à l'italienne » d'Avignon inaugurée en 1732. Elle fera salle comble pendant plus de 100 ans. C'est le théâtre de la place de l'Horloge qui lui volera la vedette. Aujourd'hui le café est en face du mythique hôtel de l'Europe. Sa grande terrasse est à l'ombre d'un des deux arbres gigantesques de la place Crillon. Elle est très courue des Avignonnais.

CHEZ LA PTITE
Les Halles
Place Pie
✆ 06 14 30 63 31
Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 6h à 13h30 ; le week-end de 6h à 14h.
A l'intérieur des Halles, c'est un comptoir épicurien où se mélangent les commerçants des halles, les habitués, il y a vraiment une belle énergie à chaque fois. La maîtresse des lieux est très accueillante avec son sourire et sa gentillesse. On y va pour faire l'apéro avec les copains. On partage une, deux et trois bouteilles et on finit un peu plus loin dès que la fin nous titille autour d'un plateau de fruits de mer. « The place to be » c'est l'endroit incontournable des Avignonnais le dimanche matin !

L'EXPLO
2, rue des Teinturiers
✆ 04 90 31 06 35
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 17h à 1h. Jeudi apéro-concert de 19h30 à 21h30. Prix des bières : 25 cl : 3€50, 50 cl : 6.50€, consigne 1€50, planches de 4 à 10 €. Happy hours (tous les jours de 17 h à 19 h). Des bouteilles de bière de 75 cl sont à la vente à emporter.
Le bar à bières est situé rue des Teinturiers dans une rue pavée. Une grande terrasse proche de l'eau, très sympa, permet à la clientèle de pouvoir bénéficier d'un cadre extérieur calme et rempli d'histoire. Le bar ne propose que des bières artisanales et locales dans un rayon maximum de 200 km. Il y a 10 bières à la pression. Tous les produits à la vente sont artisanaux : saucisson entier, assiette de fromage, jus de fruits du Luberon, sirops et limonade de la Drôme, une bière sans alcool. Petite particularité : la consigne des verres en verre. Car une bonne bière se boit dans un beau verre en verre, ils ont choisi de les consigner ce qui permet soit de repartir avec un souvenir du bar ou soit de revoir le serveur qui vous redonnera votre consigne. Et pour faire la promotion de ses petites protégées, il met en avant une bière par semaine et propose des apéros concerts les jeudis. Vous ne pouvez pas passer à côté.

O'COLLIN'S
36, cours Jean-Jaurès
✆ 04 32 76 33 40
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h à 1h ; le dimanche de 8h à 1h. Concert le lundi, DJ le vendredi et le samedi. Happy hours (de 10h à 12h et 18h à 20h, tous les jeudis soir). Terrasse. Restauration. Animations.
Sa façade verte et le tonneau installé devant la porte : les traditions du pub irlandais sont affichées. C'est l'un des bars où Avignon aime faire la fête et où l'on sait qu'il y aura toujours du monde quel que soit le jour de la semaine. Il y a les concerts, plutôt rock et quelquefois folk, les retransmissions de matchs – football ou rugby – et des soirées spéciales comme la Saint-Patrick (of course !). L'ambiance est souvent surchauffée et les clochettes synonymes de pourboire tintent à tout va. Les amateurs de whisky doivent jeter un coup d'œil à la carte : elle est de toute beauté. On peut déjeuner sur la terrasse : pizzas, salades, clubs sandwichs, burgers et le fameux « fish & chips » à prix raisonnables.

Discothèques

LES AMBASSADEURS
27, rue Bancasse
✆ 04 90 86 31 55
www.clublesambassadeurs.fr
Ouvert toute l'année. Du jeudi au samedi de 23h à 5h. Tenue correcte de rigueur. Verre à partir de 10€. Bouteille 160€.
C'est LA discothèque avignonnaise et elle est en plein centre-ville. Grande piste de danse, alcôves, paillettes... tout y est. A l'entrée, la sélection est stricte mais courtoise... C'est que le lieu a ses fidèles et ils apprécient la décontraction élégante des lieux. Les touristes sont les bienvenus.... On oublie juste les sandalettes ! Il faudra vous fondre dans le moule car ici on connaît les clients, on sait ce qu'ils aiment et c'est bien ce qui fait le succès du lieu.

L'ESCLAVE
12, rue du Limas
✆ 04 90 85 14 91
Ouvert du lundi au vendredi de 23h à 5h. Ouvert de 23h à 7h le samedi et veille de fêtes.
Le club gay du centre ville est une véritable institution et, disons-le, un des rares endroits où l'on peut s'amuser tard en semaine. Les soirées trances sont assez énormes. Côté musique, c'est un mix de clichés et de plages un peu plus pointus. Mais dans l'ensemble, ça ronronne et c'est aussi pour cela que l'on aime. Il y a parfois quelques DJ en guest star et ça change. Et là, les tenues peuvent être assez folles dingues.

Emplettes

LE CHÂTELARD 1802
40, rue Balance
✆ 06 22 73 18 15
www.le-chatelard-1802.com/fr
contact@le-chatelard-1802.com
L'histoire du Châtelard commence en 1802 avec la famille Montaud, producteur de lavande et lavandin en Provence de père en fils. A la fin des années 1990, l'entreprise définit sa propre gamme de produits en se basant sur son histoire, son expérience, son amour pour la lavande et sa parfaite connaissance de cette plante emblématique. Retrouvez la gamme complète de ses produits (sachets senteurs, parfums, savons et eaux de toilette) dans la boutique. Des produits idéaux pour parfumer naturellement sa maison ou son linge mais également pour offrir.

MAISON MANGUIN
Île de la Barthelasse
784, chemin des Poiriers
Distillerie artisanale
✆ 04 90 82 62 29
www.manguin.com
info@manguin.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h ; le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Espace dégustation-vente. Visite guidée tous les samedis de l'année à 11h, gratuite et suivie d'une dégustation. Boutique en ligne. Groupes à partir de 15 personnes : organisation d'évènements et visites personnalisées sur rendez-vous.
Une distillerie de 60 ans d'âge sur l'île de la Barthelasse, au cœur des vergers. Son fleuron est l'eau-de-vie de poire Williams et la maison perpétue la tradition des « poires prisonnières », en accrochant chaque année des milliers de carafes dans les poiriers entre mi-mai et mi-juillet. Depuis 2011, Emmanuel Hanquiez et son épouse Béatrice ont pris les rennes de Manguin : tout en valorisant le savoir-faire de la maison, ils créent désormais de nouveaux spiritueux : Caraxès (un blend d'eau-de-vie de poire et de vieux rhums des Caraïbes), Bourbon Barrel (une eau-de-vie de poire vieillie en fût de whisky), des liqueurs peu sucrées de clémentines et tout récemment de citrons bergamote, et même une distillation d'olives et un gin à l'olive ! S'ajoutent le pastis de la maison et autres apéritifs. Soirées de dégustation dinatoire autour d'accords inédits « fromages/spiritueux ».

Dans les environs

Le Pontet

AUBERGE DE CASSAGNE
450, allée de Cassagne
✆ 04 90 31 04 18
www.aubergedecassagne.fr
resa@aubergedecassagne.com
Maître Restaurateur. Fermé du 3 au 29 janvier. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 63 € à 105 €. Menu enfant : 21 €. Formule du midi : 42 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Voiturier. Boutique.
Voici une oasis de charme dont la réputation n'est plus à faire. On ne tarira jamais d'éloges sur la manière dont on conçoit l'art de recevoir à Cassagne, sur le confort des chambres et la cuisine haute en goût concoctée quotidiennement par Philippe Boucher, ancien de chez Blanc et Bocuse. Le chef est toujours très attentif aux beaux produits, ses mets font généralement référence au terroir. André Trestour qui dirige salle et cave vous conseillera les meilleurs accords mets-vins. Un jardin d'été et une belle terrasse autorisent des dîners en plein air à la belle saison. Et une attention fera plaisir aux propriétaires de véhicules électriques, une borne électrique gratuite leur permettra de recharger leur véhicule pendant le repas.

AUBERGE DE CASSAGNE***
450, allée de Cassagne
✆ 04 90 31 04 18
www.aubergedecassagne.fr
resa@aubergedecassagne.com
Fermé en janvier. Accueil 24h/24. 43 chambres (dont 6 junior suites et 6 suites). Chambre double de 174 € à 419 € ; suite de 321 € à 898 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 26 € (enfant 18 €). Lit supplémentaire : 22 €. Parking fermé inclus. Accès au spa inclus avec la chambre. American Express, Diners Club, Chèque Vacances.

2 chambres. Garde d'enfants. Animaux acceptés (17 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration (menus de 42 € à 105 €). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Ici, tout le monde s'affaire pour votre confort et votre détente. Spacieuses et lumineuses, les chambres et suites sont à la hauteur des 5 étoiles attribuées. Elles sont toutes différentes, élégantes et intemporelles. Les petits déjeuners sont si gourmands que l'on hésite presque à paresser au lit ! A tout cela s'ajoute la réputation gastronomique de l'endroit. Il n'est donc pas nécessaire de ressortir pour dîner, la demi-pension vous est proposée. Le bien-être est important lorsque l'on est en vacances, les adeptes apprécieront donc la salle de fitness, en dehors de la piscine qui fait l'unanimité. Vous pourrez même vous offrir une parenthèse beauté/bien-être dans l'espace rénové prévu à cet effet, spa, hammam, sauna, bain bouillonnant à débordements et douche chromothérapique, vous n'avez que l'embarras du choix, ainsi que des massages, des soins du visage et du corps avec la gamme suisse Hormeta (3 cabines duo). Vous le valez bien !

Les Angles

À 3 km d'Avignon, sous l'influence d'une mairie déterminée mais efficace, ce village pittoresque perché sur un plateau qui domine le Rhône ne cesse de s'urbaniser. Villas et centres commerciaux gagnent du terrain. Ne pas manquer le vieux village avec ses ruelles, son four banal et son église de style gothique primitif, Notre-Dame de l'Assomption du XV[e] siècle, édifiée à l'emplacement d'un ancien fort Sarrazin. Ne pas manquer, piqué dans la garrigue, le Parc du Cosmos qui propose une visite ludique de notre système solaire réalisé à échelle.

CHEZ CECILE
6, avenue de Verdun
✆ 06 13 28 36 32
cecileforissier@aol.com
Fermé 2 semaines en août et 2 semaines à Noël. Ouvert du lundi au vendredi le midi. Réservation recommandée. Plat du jour : 15 € (plas unique, surprise du jour). Vin au verre. Dessert 6 €, Café gourmand 7 €. Terrasse.
Ce restaurant ne se remarque pas à forcément à première vue. Et pourtant... La cheffe Cécile Forissier, souriante et attentionnée, vous accueille dans son restaurant chaleureux à taille humaine où chaque assiette est un étonnement et chaque recette une révélation. Aujourd'hui c'est un poisson mostelle accompagné de 2 salades dont une d'aubergine à la menthe et basilic, purée de butternut et tartelette de courgette au comté et pour terminer une Pavlova citron-vert, passion, mangue, framboise. Cécile est à l'accueil, au service, à la cuisine, sommelière, bref elle fait tout toute seule et c'est très bon. Et comme l'établissement n'est pas très grand et toujours complet, pensez à réserver !

PLANÈTE FOOD
avenue de Grand Angles
✆ 09 74 56 04 19
www.planete-food.fr/
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menus de 13,20 € à 16,80 € (menu du soir 20€20). Menu enfant : 9,50 € (moins cher suivant l'âge). Formule du midi : 13,20 €. Accueil des groupes.
Vous avez probablement tous été dans un self service chinois, car il y a de la diversité dans le choix des plats, tout est à volonté et on aime ça. Mais là, la qualité de ce qu'on mange est tout de même au-dessus des autres restaurants du même type. Peut- être parce que la patronne est vietnamienne, ce qui fait la différence. On a aimé le Wok, sauce au gingembre. Même les glaces ont un autre goût et pour une fois ce n'est pas Carte d'or. La salle est tellement grande que vous pouvez venir en groupe ou en famille. La décoration pourrait être discutée mais bon, ce restaurant reste bien pratique, goûteux et avec un bon rapport qualité/prix. On en demande pas plus.

Villeneuve-lez-Avignon ★★

Née à la fin du XIII[e] siècle, Villeneuve se développe grâce au roi Philippe le Bel, qui entreprend de fortifier le mont Andaon afin d'asseoir la puissance royale sur la frontière le long du Rhône.
Aujourd'hui à 3,5 km d'Avignon seulement, indissociable de la cité des Papes qui lui fait face, seulement séparée par le Rhône, Villeneuve fut la résidence principale des cardinaux et hauts fonctionnaires de la cour papale au XIV[e] siècle. Trouvant trop exiguë l'enceinte des remparts d'Avignon, et appréciant sans doute la campagne, ils se firent construire de somptueuses demeures ou « livrées » ; on peut encore en admirer un certain nombre. Des fiches détaillées sont disponibles à l'office de tourisme. Ce dernier propose également un guide de sept balades et randonnées sur Villeneuve et ses alentours. Spectateur des évolutions du passé, Villeneuve connaît aussi le fameux festival de théâtre d'Avignon, mais il a aussi ses propres festivités (Festival du Polar qui remporte un succès croissant d'année en année). Une situation parfaite pour découvrir le Gard rhodanien ainsi que la Provence, du Vaucluse au Luberon, de la Durance aux calanques de Marseille.

LE FORT SAINT-ANDRÉ ★★
✆ 04 90 25 45 35
www.fort-saint-andre.fr
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 17h (dernière visite à 16h30). Haute saison : tous les jours de 10h à 18h (dernière visite à 17h30). Les visites peuvent être annulées en cas d'orage ou de fort mistral. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 6 €. Réduit : 5 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée.
Le Fort Saint-André se dresse fièrement sur le mont Andaon comme sur un piedestal. Il fut édifié par Philippe Le Bel à partir de 1291 pour affirmer la puissance du Royaume de France face à l'Empire et aux Papes d'Avignon et protéger le bourg et son abbaye. Il fut occupé jusqu'à la Révolution française. On y accède par la montée du fort et on y pénètre par une porte flanquée d'impressionnantes tours jumelles. Créneaux, meurtrières, échauguettes et mâchicoulis donnent à ses deux tours des allures de citadelle imprenable. Depuis le chemin de ronde, vous aurez un panorama exceptionnel du mont Ventoux aux Alpilles et sur la vallée du Rhône avec la plus belle vue sur le Palais des Papes et Avignon de l'autre côté du Rhône.

■ **PROVENCE BY FLORE TOURS & VTC**
104, avenue du Général Leclerc
✆ 06 60 43 46 88
www.provencebyflore.com
contact@provencebyflore.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 8h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h30. Tours réguliers environ : 110 € la journée ou 65 € la demi journée par personne repas non compris. Tours privés à partir de 9h00 (8 heures, 250km) 490 € (4 heures, 150 kms) 330 €. Voir tarifs mis à jour sur site internet. American Express.
Flore est heureuse de faire découvrir à la clientèle française, anglophone et japonaise, à bord d'un mini-van climatisé 8 places, la région où elle vit et qu'elle aime : la Provence. Petite-fille de vigneron, elle vous propose avec enthousiasme « la route des vins », les crus du Rhône septentrional. En tour régulier Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras et Beaumes-de-Venise : elle vous guidera dans votre dégustation. En tour privé pour le circuit des amateurs elle pourra vous faire découvrir aussi d'autres crus : Gigondas, Rasteau, Cairanne, Tavel, Lirac... Elle propose aussi « la route des lavandes » lorsqu'elles sont en fleur, c'est-à-dire du 10 juin au 10 août : elle vous emmène dans la vallée de la Nesque à Sault pour voir et sentir cette merveille et comprendre, à travers la visite d'une distillerie, comment on fabrique l'huile essentielle. Enfin le circuit « Best of Provence » vous permettra de découvrir les plus beaux endroits de la région en une journée : Pont du Gard, Arles, Les Baux-de-Provence, Roussillon, Gordes et Fontaine-de-Vaucluse. Flore est appréciée des touristes, alors n'hésitez pas à l'appeler, elle sera heureuse de vous faire découvrir sa région et vous faire vivre une expérience unique !

■ **LA TOUR PHILIPPE LE BEL**
Rue Montée-de-la-Tour
✆ 04 32 70 08 57
Fermé de novembre à janvier. Fermé le 1er mai. Basse saison : ouvert le mardi et du jeudi au dimanche de 14h à 17h ; le mercredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 2,50 €. Tarif PASS et groupes : 2 €.
Véritable sentinelle à l'entrée de la ville et seul vestige d'une forteresse édifiée entre 1292 et 1307 sur les ordres de Philippe IV le Bel, soucieux de tenir Avignon en respect. Elle se compose de trois étages aux belles salles voûtées d'ogives. Au XVe siècle on lui ajouta une tour de guet. Du sommet, le panorama est exceptionnel sur le Rhône.

© Mattei – fotolia
La tour Philippe Le Bel.

Le couvert

■ **AUBERGINE**
15, rue de la République
✆ 04 90 90 05 64
auberginevilleneuve@yahoo.fr
Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Formule petit déjeuner de 8h à 11h30 : 9,50 € et service en continu avec des salades, planchettes et carpaccio. Menu unique à 30 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 € (et plat du jour 12€). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Aubergine jouit d'un emplacement de qualité, face à la jolie place de la Mairie de Villeneuve-lez-Avignon. A l'intérieur, la décoration est raffinée, un brin précieux avec ses murs taupe aubergine et son mobilier gustavien. L'imposant zinc, héritage du bar précédent, trône toujours fièrement au cœur de l'établissement. Par jour de beau temps, on adore la terrasse bien ombragée qui s'étale sur la Place. Aubergine s'est imposée au sein d'un quartier où la concurrence est vive, et fait l'unanimité auprès des locaux qui en ont fait leur cantine. La carte est étoffée et gourmande : persillade de seiche au chorizo, pluma de cochon grillé, vol au vent à la crème de poireaux et épinards, oignons grelots caramélisés ou le poisson du moment, très frais et accompagné de légumes croquants ou d'écrasée de pomme de terre, et des burgers servis vécu des frites maison (vraiment maison, blanchies et frites) et aussi un plat végétarien fin et rassasiant. Les desserts sont hyper copieux après une formule complète, un coup de cœur pour le moelleux au chocolat noir, cœur fondant au chocolat blanc servi avec un sorbet à l'ananas ! Allez-y de notre part....

■ **LE PRIEURÉ BAUMANIÈRE – HÔTEL RESTAURANT**
7, place du Chapitre
✆ 04 90 15 90 15
www.leprieure.com
leprieure@relaischateau.com
Ouvert le lundi soir mardi et mercredi midi jusqu'à fin avril et en haute saison 7/7. Menus de 36 € à 110 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Depuis son arrivée au Prieuré en 2018, Marc Fontanne nous régale d'une cuisine de haute-volée. Ce jeune chef étoilé qui est passé dans de belles maisons -chez Anne Sophie Pic et à la Réserve de Beaulieu- travaille à merveille les produits du terroir, les légumes et le fruits qui font honneur à la région. C'est parfait à tous les instants. Aux beaux jours, on s'installe sous la treille qui embaume, et l'on cumule les bonheurs, celui du palais et celui de la douceur de vivre en Provence.

Le gîte

HÔTEL DE L'ATELIER***
5, rue de la Foire
✆ 04 90 25 01 84
www.hoteldelatelier.com
contact@hoteldelatelier.com

Qualité Sud de France. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 22 chambres. Chambre double de 69 € à 169 € ; chambre triple de 115 € à 169 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Lit supplémentaire : 18 €. Parking : 9 €. Lit bébé et chaise haute à disposition. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément à prévoir). Wifi gratuit. Terrasse solarium. Salon bar. 2 salons confortables. Un patio ombragé.
Idéalement situé au cœur du vieux village, cet hôtel de charme qui a trouvé sa place dans une bien jolie demeure du XVI[e] siècle est un bonheur pour les touristes. Chacune de ses chambres dispose de toutes les commodités, les salles de bain ont été relookées avec de beaux matériaux. Deux chambres donnent sur le jardin, chacune dispose d'une terrasse arborée privative. Meubles anciens, boutis, éclairage tamisé, le bon goût est partout et l'on se sent comme dans une maison de famille. D'autant que l'accueil est chaleureux, Stéphane et Maylis sont extrêmement disponibles quelque soit l'affluence. Le petit déjeuner copieux se prend dans le patio-jardin qui embaume dès les beaux jours ou dans la petite salle à manger à la déco branchée. On peut se poser dans les canapés moelleux du salon que réchauffe une grande cheminée en hiver. Tout est bien pensé pour que vous vous sentiez bien jusqu'à la petite pièce baptisée L'Atelier de Voyage, on s'y retrouve autour d'une table pour organiser le circuit de balade avec toute la documentation disponible à la réception. A l'étage, la terrasse solarium est une invitation à lézarder au soleil ou sous un parasol. De là, la vue est superbe sur les toits de la ville. Dans le bel escalier (attention pas d'ascenseur), les toiles colorées qui rythment les paliers sont à la vente si vous avez un coup de cœur. Le coup de cœur vous l'aurez c'est sûr pour ce nid douillet à 5 minutes d'Avignon. Vous en profiterez pour découvrir Villeneuve, ses ruelles pleines de charme, ses jolis commerces, son patrimoine exceptionnel à l'abri du bruit et de la foule.

LE PRIEURÉ BAUMANIÈRE – HÔTEL RESTAURANT*****
7, place du Chapitre
✆ 04 90 15 90 15
www.leprieure.com
leprieure@relaischateau.com

Relais & Châteaux. Fermé du 31 octobre au 1er avril. Accueil 24h/24. 38 chambres. Chambre double à partir de 150 € ; suite à partir de 263 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 27 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking fermé. American Express. Garde d'enfants. Animaux acceptés (20 € / jour). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menu dejeuner à partir de 36 €, menus à partir de 70 € et carte). Tv satellite. Excursions.
Au cœur de Villeneuve, à quelques minutes d'Avignon, cet ancien prieuré du XIV[e] siècle est une enclave de charme au luxe discret à la hauteur des 5 étoiles attribuées. Le Prieuré s'inscrit parfaitement dans l'esprit des Maisons Baumanière (aux Baux de Provence) auxquelles il est rattaché depuis son rachat en 2007 par Jean André et Geneviève Charial. Des chambres et des suites contemporaines et raffinées, une cour intérieure fleurie de glycine, un jardin qui embaume à la belle saison, la piscine et le tennis pour la détente, du grand standing pour une étape Relais & Châteaux d'exception. Et aussi une table étoilée tenue par Marc Fontanne depuis avril 2018, un jeune chef auparavant dans d'autres belles maisons (chez Anne Sophie Pic et à la Réserve de Beaulieu précédemment). Il nous régale avec une cuisine de haute volée...Les repas pris sur la terrasse arborée ou sous la treille ont la saveur des vacances en Provence. Ne pas hésiter à consulter leur site pour les offres promotionnelles. On peut faire quelques emplettes à la boutique, vins, champagne, confitures Baumanière, linge de maison...

Loisirs

CENTRE ÉQUESTRE ET PONEY CLUB DU LOZET
Chemin du Lozet
✆ 04 90 25 38 97
www.centreequestrelozet.com
lozet@wanadoo.fr

2 types de labels EFE : Cheval Club de France et Poney Club de France, ainsi que label Centre de Tourisme Equestre. Aussi agréé par Cheval Qualité France. Ouvert du vendredi au mercredi. Stages d'équitation et formations permettant d'obtenir les galops de 1 à 7 et les brevets de tourisme équestre.
Un bastion familial de 10 hectares face à la garrigue gardoise qui se transmet de père en fils depuis 1955. Ce centre labellisé dirigé aujourd'hui par Jacques Roques et son épouse Claude dispose d'impressionnantes infrastructures – manège couvert de 70 m de long sur 25 m de large, parcours d'extérieur avec obstacles fixes, carrières de dressage et d'obstacles – permettant de passer tous les obstacles de la progression dans cette discipline exigeante. Encadrés de moniteurs diplômés d'Etat, les tout-petits peuvent assouvir leur désir de se promener à dos de poney et les adolescents s'initier aux joies des sports équestres par une pratique plus assidue et, pourquoi pas, passionnée de l'équitation. Avec ses 30 chevaux et poneys, son équipe professionnelle sympathique, ce centre s'offre aussi à faire découvrir la région et ses bois (balades et randonnées en pleine nature pour débutants et autres niveaux). Autre possibilité et pas des moindres : mettre son cheval en pension et le monter régulièrement.

RANDONNÉE VTT BALISÉE
Point de départ : la Tour Philippe le Bel
L'itinéraire propose trois boucles de 25 km au total. Il ne comporte pas de difficultés majeures et ravira les amateurs de nature. En suivant les balises de couleur le long du contre canal, vous pénétrez d'abord les terres puis les sous-bois qui vous mèneront jusqu'au barrage de Villeneuve. Traversez, dépassez le camping, il suffit de suivre les bornes ou les panneaux et de longer le Rhône pour revenir au point de départ, la Tour Philippe Le Bel. Une balade rafraîchissante et intéressante, entre eau, vigne, garrigue et faune diversifiée. L'office de tourisme propose également un guide de sept balades et randonnées sur Villeneuve et ses alentours.

Emplettes

MOULIN À HUILE DE LA CHARTREUSE-LES BOUTIQUES DU MOULIN
Centre historique
74, rue de la République
✆ 04 90 25 45 59
www.maisonbronzini.com
contact@maisonbronzini.com
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Artisan moulinier : Philippe Bronzini. Visite et dégustation gratuites toute l'année (sur réservation pour les groupes). Label Qualité Tourisme et Sud de France.
C'est l'un des plus anciens moulins de la région, créé en 1358 par l'ordre des Chartreux. Un patrimoine fabuleux, inscrit au Patrimoine historique, où le jus sacré ne cesse de couler depuis près de 650 ans. Le moulin a été repris en 2008 par la famille Bronzini, propriétaire d'une oliveraie à Venasque. C'est Philippe, maître moulinier passionné de son métier, qui s'occupe de la trituration des olives pour élaborer 3 huiles : la cuvée Terroir, issue d'un assemblage des variétés locales (aglandau, bouteillan, lucques...) ; la cuvée AOC Provence (assemblage d'aglandau, salonenque, cayon et bouteillan) et la cuvée Bio (à majorité picholine) qui, comme son nom l'indique, respecte le cahier des charges de l'agriculture biologique. Ces huiles fruitées obtenues par des procédés mécaniques et accompagnées d'une légère ardence sont non filtrées. Elles sont conditionnées sous divers formats et en vente dans la boutique voûtée du moulin, installée dans les anciennes écuries de la Chartreuse. Egalement depuis peu, un corner de produits cosmétiques, une gamme 100 % naturelle qui prône les bienfaits de l'olivier, de la fleur à la feuille en passant par le fruit qui rentrent dans la formule d'un complexe anti-âge innovant. A l'étage, une boutique dédiée aux arts de la table.

MARCHÉ À LA BROCANTE
Place Charles-David
Ouvert le samedi de 8h à 14h.
Tous les samedis matin, on chine et on trouve...

PETIT MARCHÉ PROVENÇAL
Place Jean-Jaurès
Place Charles-David
Ouvert le jeudi de 7h à 13h.
Pas toujours facile de trouver un marché provençal à Avignon, nous vous recommandons celui de Villeneuve ! Il n'est pas très grand, mais on trouve de tout. Même de l'huile de truffe et des fruits de mer de l'Etang de Thau de méditerranée à un prix très intéressant. Pour le nougat ne vous faites pas avoir, faites attention au poids !

BEAUMES-DE-VENISE

Haut Vaucluse. Pays des Dentelles de Montmirail. Un village situé au pied du plateau du Courens, adossé à un véritable amphithéâtre de collines nommées Saint-Sauveur ou Montagne de Coyeux, dans lesquelles de nombreuses grottes, Saint-Amand, Ambrossi, Montmirail, ont certainement servi de refuges aux premiers habitants de la région pendant la période néolithique. Beaumes-de-Venise, c'est aussi une « station verte » bien abritée des vents du nord par les fameuses dentelles : on la présente comme l'un des endroits les plus chauds du Vaucluse. Site remarquable du goût, son muscat est connu dans le monde entier et a la réputation d'être parmi les meilleurs.

Points d'intérêt

ANCIEN MOULIN À HUILE
Moulin à huile la Balméenne
Avenue Jules-Ferry
✆ 04 90 62 93 77
www.labalmeenne.fr
moulinahuile@labalmeenne.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Visite libre et gratuite. Visite guidée (suivie d'une dégustation pour les groupes, réservation obligatoire. Durée 30 à 45 minutes). Boutique. Animations. Visite libre agrémentée d'une vidéo en français, anglais ou allemand et de panneaux.
L'ancien moulin à huile du village est une petite institution, le témoin d'un riche passé oléicole, il a fonctionné de 1925 à 1978 pour le moulin traditionnel, et jusqu'en 1999 pour la chaîne continue « l'oléifiante ». Alors on découvre sa meule, ses presses, ses scourtins et sa pompe hydraulique, de même pour la chaîne continue qui est réalisée en partie en trompe-l'œil. On y retrouve tout de même le pupitre, le filtre à pulpe d'olives et les tuyauteries. Vous y découvrirez également du matériel ancien qui était utilisé pour le transport et le stockage de l'huile d'olive ou l'entretien des oliveraies. Pour le reste, des panneaux synoptiques réalisés par l'institut du Monde de l'Olivier, vous permettront d'apprendre tout ce qu'il y a à savoir sur l'olivier à travers les âges, l'extraction de l'huile d'olive ou encore l'évaluation des huiles d'olives vierges et les différentes huiles d'olives existantes. Et on fait un petit tour par la boutique pour remplir son panier ; les huiles du moulin sont souvent primées.

NOTRE-DAME-D'AUBUNE
La chapelle Notre-Dame-d'Aubune est au pied de la colline des « grottes d'Ambrosi », un peu à l'extérieur du village. Sa construction commence aux XI[e] et XII[e] siècles. Elle est un témoin reconnu de l'art roman provençal. Pour y accéder en haut de la falaise, on suit un sentier balisé jusqu'au plateau, on contourne le rocher du Diable. C'est ici que reposent les sarcophages semi-enterrés de la nécropole paléochrétienne. Sur les rebords des falaises s'accroche le mur d'un site fortifié (oppidum des Courens). La balade se poursuit vers les ruines de la chapelle Saint-Hilaire du XII[e] siècle et de celles du Castellas de Durban détruites par Charles Martel. A voir aussi les grottes préhistoriques d'Ambrosi, de Rocalinaud, ou rocher lunaire, le rocher le plus pittoresque de la région, sans oublier de jeter un regard sur la plaine du Comtat.

Le couvert

CÔTÉ VIGNES
1515, route de Lafare
✆ 04 90 65 07 16
cotevignes@live.fr

Ouvert toute l'année. Le mardi et le samedi le soir de 19h à 21h ; du mercredi au vendredi, le dimanche et les jours fériés le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 40 €. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Salle climatisée. Parking privé.
Dans un écrin de verdure et de vignes, voici une charmante adresse tenue par Harold (en cuisine) et Corinne. Une assiette bien décorée à base de produits frais et à petits prix qui embaume le fumet du four à bois et les plats grillés ou rôtis. Le camembert cuit à la braise (plat phare ici, copié mais jamais égalé) flambé au pastis, servi avec du jambon Serrano, des pommes de terre rôties et des croûtons. En dessert, du local avec la crème brûlée au Muscat de Beaumes. Pensez à réserver même à midi, car l'adresse a ses fidèles. On est servi rapidement si l'on veut et toujours dans la bonne humeur. La terrasse est ombragée en été. Côté Vignes ne manque pas d'atouts. Soirée karaoké ou musicale toutes les semaines en été.

LA TABLE DES BALMES
Place de l'Eglise
✆ 04 90 46 58 98

Ouvert tous les jours, sauf de novembre à fin mars le dimanche soir et le lundi, et d'avril à fin octobre le lundi. Menus de 20 € à 35 € (et carte). Formule du midi : 16,50 €. Terrasse.
C'est dans les murs de l'ancienne épicerie du village que la Table des Balmes s'est installée. Le cadre épuré aux tonalités jouant sur le gris clair, tables de belle allure, sièges en rotin à haut dossier confortables… Les formules du midi sont de bonnes aubaines : de grandes assiettes de salades composées, en fait un repas complet ou plat du jour. Le soir, la table – provençale – devrait tenir toutes ses promesses.

Le gîte

DOMAINE DE BELLEVUE
95, chemin des Seyrelles
✆ 04 90 65 01 92
www.domainedebellevue.fr
vaton.bellevue@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 70 € à 88 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Animaux non autorisés.
Isolée de la route des vins par un rideau d'arbres et de platanes séculaires, c'est une bastide familiale du XVIII[e] siècle aux allures de petit château entouré d'un grand parc de 2 ha. Elle a conservé ses tomettes, ses cheminées en marbre et ses boiseries d'origine. Les viticulteurs vous recevront avec beaucoup de gentillesse. Les chambres d'hôtes sont nettement séparées de l'habitation principale, et l'ambiance est sereine. Les chambres sont aux premier et second étages et elles respirent le charme du classicisme avec des bois vernis, des voilages au-dessus des lits... Servis sur une vaste terrasse donnant sur la nature, vous profiterez de petits déjeuners très gourmands, des fruits, des pains, des spécialités régionales et des confitures maison. Un cachet d'autrefois pour un séjour de charme.

LA MAISON DES REMPARTS
74, cours Louis-Pasteur
✆ 04 90 62 75 49
www.lamaisondesremparts.com
contact@lamaisondesremparts.com

Gîtes de France (4 épis). Ouvert toute l'année. Réseau les plus belles chambres d'hôtes du Sud. 5 chambres. Chambre double de 200 € à 290 €. Petit déjeuner inclus. Massages relaxants sur réservation. Animations œnologiques : Visites de caveaux, dégustations, ateliers.
C'est une maison adossée aux remparts fortifiés au cœur du village de Beaumes-de-Venise, au pays du muscat. Vous y trouverez l'authenticité des matériaux d'antan à la fonctionnalité du confort d'aujourd'hui. Elle est aménagée avec autant de soin qu'une maison de famille et domine un magnifique paysage. Claires et spacieuses, décor pierre bois, lustres à pampilles, linge brodé, objets détournés, charme rétro avec tout le confort moderne, les chambres portent des noms évocateurs : Secret de Brume, Évasion Ivoire, Légende d'Orient, Perle de Coton, Terre Safran… A vous de choisir l'ambiance qui vous inspire le plus. Insoupçonnable de la rue, la cour intérieure sertie de vastes murs de pierre et dotée d'un bassin à débordement est une invitation au repos et à la baignade. Chut, c'est une petite merveille !

MAS DU TILLEUL
365, chemin de Mornas
✆ 04 90 28 85 62
www.masdutilleul.com
masdutilleul84@orange.fr

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double de 70 € à 85 €. Petit déjeuner inclus. Parking ouvert. 5 % de réduction à partir de 3 nuitées. Wifi.
Ambiance gourmande pour cette maison d'hôtes avec des chambres qui fleurent bon la nougatine, les calissons et les berlingots. Cette thématique impose bien sûr les couleurs avec des marrons, des gris et des roses moirés. Chaque chambre est en rez-de-chaussée et dispose d'une terrasse privée. Elles sont très confortables avec la climatisation, une douche à l'italienne. Les petits déjeuners sont servis pas très loin du magnifique tilleul qui orne le jardin, tout près de la piscine.

THYM ET ROMARIN
Rue Flandre-Dunkerque
✆ 06 12 45 61 42
www.thym-romarin.com
gpechiodat@gmail.com

Ouvert toute l'année. Chambre double de 85 € à 95 €. Suite de 145 € à 155 €. Roulotte : 60 € pour 2 personnes. Piscine extérieure. Jardin.

La maison se repère de loin avec sa façade aux couleurs flamboyantes et ses volets bleu ciel. Les chambres sont grandes et simples. En fait, la grande originalité de cette adresse tient à la jolie roulotte colorée qui trône au milieu du jardin, pour ceux qui ont gardé l'esprit bohème façon Woodstock ! Idéale pour les enfants ou les amoureux, elle est louée en complément d'une chambre avec partage de la salle de bains. Les petits déjeuners se prennent sur la terrasse à la belle saison ou bien dans la grande cuisine. Un bon accueil vous sera réservé, de même que de précieux conseils sur les coins à visiter.

Loisirs

RANDONNÉES PÉDESTRES

Les grandes balades sont balisées en rouge et jaune. Préférez les bleues si vous êtes avec de petits enfants. Vous aurez toujours une belle vision du vignoble parsemé de forêts. L'office de tourisme de Beaumes-de-Venise vous donnera les cartes, les conseils et de plus amples renseignements à propos de ces randonnées. Mais pensez toujours à vérifier la météo, les orages peuvent être rapides et très violents.

Emplettes

BOUTIQUE LA BALMÉENNE

Moulin à Huile
82, avenue Jules-Ferry
✆ 04 90 62 93 77
www.labalmeenne.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 12h et de 15h à 18h ; de 10h à 12h30 et jusqu´à 19h. Visite du moulin et vidéo explicative très bien faite.
En plein centre du village, un moulin et une bien jolie boutique attenante qui abrite de petits trésors. A commencer par de l'huile d'olive vierge extra Vaucluse 100 %, extraite d'olives du village, récoltées à la main, verdale de Carpentras, aussi dénommée aglandau. Une huile naturelle, sans conservateur ni colorant, onctueuse et fruitée. Sur les étagères, les produits de tradition provençale – tissus, bois d'olivier, confitures, tapenades… – donnent la réplique aux berlingots de Carpentras, liqueur de Frigolet, savons et autres poteries : une foule d'idées cadeaux. N'hésitez pas à questionner la maîtresse des lieux, elle prodigue de précieux conseils : votre pizza surgelée retrouvera toute sa saveur si vous l'arrosez d'un filet d'huile avant de la servir ou encore placer un ramequin d'huile d'olive au congélateur : idéal pour tartiner les amuse-gueules à l'apéro… Si, si, essayez, vous verrez ! Dégustation gratuite, de 3 huiles différentes, ça change un peu du vin !

DOMAINE DE DURBAN

2523, route de Durban
✆ 04 90 62 94 26
www.domainedurban.com
domaine.de.durban@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Fermé les jours fériés.
Le domaine est dans un cirque naturel sur les collines. Entrée dans la famille Leydier en 1967, cette seigneurie daterait de 1050... Il est reconnu pour son muscat riche et élégant. Les vendanges sont effectuées à la main, pour ne pas abîmer les baies de raisin, avec un tri directement à la vigne pour écarter les grains abimés ou pas assez mûrs. Ils produisent aussi un vin blanc de pays Chardonnay/Viognier très fruité et à boire dans l'année : on y retrouve la typicité du cépage avec son parfum abricoté ; ou bien une cuvée spéciale 100% Viognier. Leur cru Gigondas et cru Beaumes-de-Venise vieilles vignes sont conseillés pour les repas de gibiers.

DOMAINE DE LA PIGEADE

Route de Caromb
✆ 04 90 62 90 00
www.lapigeade.fr – contact@lapigeade.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture annuelle la 1re quinzaine de janvier.
On le découvre sur la petite route qui va de Beaumes à Caromb. Le domaine est un enchantement pour les yeux et… pour le palais. Vigneron de père en fils, le couple est très sympathique et vous reçoit particulièrement bien. Les vignes ensoleillées du matin au soir grâce à l'exposition est-ouest donnent le meilleur d'elles-mêmes ; culture raisonnée, vendanges manuelles en caisses, tri rigoureux. On y va pour le muscat avant tout, souvent primé, mais on aime aussi le vacqueyras rouge et le rosé à la robe saumonée et au bouquet floral subtil qui devrait en ravir plus d'un. On vous recommande de passer par ce caveau..

VIGNOBLE ALAIN IGNACE

Route de Vacqueyras ✆ 04 90 62 99 06
www.vignobleignace.com
alain.ignace@wanadoo.fr
Accueil sur rendez-vous uniquement. Beaumes-de-Venise et Vacqueyras en blanc, rouge et rosé. Rencontre avec un sommelier-conseil : 40 €. Rencontre avec un trufficulteur et son chien : 70 €. Rencontre avec un chocolatier ou un fromager ou un passionné d'épices : 30 €. Gîtes loués à la semaine. 2 personnes : 250 € à 320 €.
Alain Ignace, fils et petit-fils de vignerons a été longtemps été le président de la Cave de Beaumes de Venise. Aujourd'hui, lui et les siens redonnent une âme à ce domaine éponyme de 13 hectares (4 ha sur Beaumes, à flanc de coteau, et 9 ha sur les garrigues de Sarrians pour le Vacqueyras). Un vignoble conduit en agriculture biologique (ni pesticide, ni herbicide), ce qui garantit un sol vivant. Nul doute que ses vins vous raviront. Son muscat Petit Grain d'Antonin est d'une belle finesse et son muscat rouge, Le Péché d'Emilie (la grand-mère d'Alain), véritable gourmandise, se déguste autour de 10°C, avec du chocolat et sur des fruits rouges. Une autre originalité : ils n'ont pas de cave et reçoivent leurs clients en toute simplicité, chez eux, et organisent des « rencontres » (avec un sommelier conseil, avec un trufficulteur et son chien, avec un chocolatier ou un fromager ou un passionné d'épices) : un effort original et louable en matière d'œnotourisme ! Si vous souhaitez séjourner ici au cœur des vignes, à 2 km de Beaumes-de-Venise, dans un endroit calme et proche de la nature, 3 gîtes de charme indépendants pouvant accueillir de 2 à 6 personnes vous attendent…

■ **VIGNERONS DE BEAUMES DE VENISE**
Quartier Ravel
228, route de Carpentras
✆ 04 90 12 41 00 – www.balmavenitia.fr

Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 19h. Dégustation gratuite sans rendez-vous. Appellations Muscat de Beaumes de Venise, Vacqueyras, Côtes du Ventoux, Beaumes de Venise, Côtes du Rhône, et Vin de Pays de Vaucluse en bag in box.
Créée en 1956, depuis cette année elle s'associe à la cave des vignerons de Vacqueyras, le groupe s'appelle désormais Rhonéa. Un terroir magnifique, des raisins issus de l'agriculture raisonnée et cueillis à maturité, un tout nouveau caveau accueillant et spacieux auquel s'ajoute un bon restaurant… Aujourd'hui, la cave s'attache à maintenir un travail en terme de qualité (vendanges manuelles, des rendements modérés de 35 à 38 hl/ha, des tanins souples), qui n'a rien à envier aux caves particulières. On apprécie la visite de la vinothèque où sommeillent vieux millésimes, grandes réserves et à la fin la vue sur le chai et ses barriques en bois pour une jolie photo. A Beaumes on vient surtout pour le muscat blanc, rosé et rouge et la dégustation est gratuite.

Dans les environs

Lafare

Certainement l'itinéraire le plus pittoresque pour découvrir les Dentelles. Bien tranquille avec ses maisonnettes, Lafare a la particularité d'avoir une rivière… salée (la Salette). Joli point de vue de la toute petite chapelle Saint-Christophe (de vieille origine) perchée sur la montagne ; le village se trouvait là jadis et les habitants étaient paraît-il de véritables brigands ; ils furent tous pendus !

Suzette

Encore un village piton perché à 410 m d'altitude. Pendant de nombreuses années, il fut un haut lieu de production d'abricots, mais celle-ci fut, au fil des ans, supplantée par celle de la vigne. Au détour du carrefour, vous apercevrez la table d'orientation et ne manquerez pas de profiter de la vue sur la plaine du Comtat. Surprenante ! Au mois d'août, venez prendre le frais dans l'église et partager les concerts de musique classique. Suzette, c'est aussi le point de départ pour des randonnées pédestres dans le massif de Saint-Amand, point culminant des Dentelles à 734 m.

BÉDOIN ★★

Bedoin est une grosse bourgade au pied du mont Ventoux. Il regroupe les producteurs de vins AOC, de fruits et d'asperges. Il est aussi un véritable carrefour où se croisent tous les amoureux de cette fameuse route du Mont Ventoux. C'est la plus difficile et on y croise vélos, motos et bien sûr automobiles : un rond-point porte d'ailleurs le nom de Maurice Trintignant…. La commune est fière de posséder l'une des plus grandes forêts domaniales de France et labellisée Réserve de biosphère, laquelle étend sa crinière sur plus 6 300 ha.

Le couvert

■ **CHALET REYNARD**
Versant sud
Mont Ventoux
✆ 04 90 61 84 55
www.chalet-reynard.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Jours d'ouverture parfois soumis aux conditions météorologiques. Réservation impérative. Menus de 25 € à 35 €. Accueil des groupes (sous réservation obligatoire). Terrasse. Boutique.
Il est probable que tous les Vauclusiens se sont au moins une fois attablés au Chalet. Il marque le versant sud du Ventoux depuis 1927 ! Randonneurs, skieurs, motards, promeneurs du dimanche et surtout des cyclistes en font leur but. Une boutique spécialisée leur est même réservée. Ce restaurant, situé à moins de 500 m du sommet. La très grande terrasse panoramique est une vraie récompense après l'effort et la salle qui vient de faire peau neuve est toujours animée. On dévore des assiettes gargantuesques de cochon de lait rôti à la broche (le week-end et sur réservation). Et si les sportifs osent se frotter au mistral automnal, ils pourront déguster le menu truffes de saison.

■ **LA GOUSSE D'AIL**
Place du Portail-de-l'Olivier
✆ 04 90 12 82 02
Fermé en début d'année et pour les vacances de février. Ouvert du jeudi au mardi le midi. Fermé dimanche soir en basse saison. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 28 € (truffes en hiver 48 € - en été 39 € (truffes blanches)). Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 12 €. Vin au verre. Omelette truffée 18 €. Mont d'Or truffé 28 €. CB non acceptée. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
C'est ici, dans une salle à manger toute intime et chaleureuse que Nancy (en salle) et François Duclaux (aux fourneaux) rendent hommage à la région. Chaque jour l'ardoise délivre son cortège de plats et légumes en provenance « du jardin des papis », avec des recettes traditionnelles : seiches à l'aïoli, poulpes au vin blanc, bourride sétoise (revisitée...), daube de sanglier au vin rouge, tartine du chasseur au perdreau (un perdreau désossé servi avec une escalope de foie gras), riz au lait, crème brûlée aux marrons… L'été, le grand buffet provençal à volonté fait toujours plaisir : aïoli, terrines maison, rillettes de lapin, caillettes, crespeou, petits farcis, sardines à l'escabèche… En hiver, il est recommandé de réserver car la salle ne peut recevoir qu'une vingtaine de convives. La carte des vins comporte de belles étiquettes. Et les prix sont tout à fait raisonnables.

Le gîte

■ **HÔTEL DES PINS – L'ESPRIT JARDIN*****
171, chemin des Crans
✆ 04 90 65 92 92
www.hoteldespins.net
hoteldespins@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). Fermé de décembre à février. Accueil jusqu'à 23 h. 26 chambres (dont 4 suites). Chambre double de 90 € à 120 € ; suite de 180 € à 200 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 11 €. Parking. Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément 10 €). Poste Internet. Wifi gratuit. Restauration (ouvert tous les soirs ; le week-end et jours fériés, midi et soir). Vente. Excursions (dans le cadre des coffrets).
L'hôtel est planté dans une pinède, un peu à l'écart du village. Les chambres sont raffinées, aménagées avec beaucoup de goût, toutes différentes, baroques, design, romantiques ou contemporaines. Le souci du détail est partout ; certaines profitent d'une petite terrasse ou d'un balcon. Quatre belles suites sont également à votre disposition, vous ne pourrez qu'être séduit par leur ambiance cosy. Côté jardin où se mêlent les senteurs provençales de la lavande, du thym, du romarin et de la pinède, on profite de la piscine dès les beaux jours ; après quelques brasses délassantes, on apprécie le mobilier confortable à l'heure où les cigales stridulent à tue-tête.

Chambres d'hôtes

■ **LILY ET PAUL**
414, avenue Barral-des-Baux
✆ 04 90 12 96 11

Restaurant ouvert du 15 mars au 15 octobre. 4 chambres. Chambre double de 70 € à 110 €. Wifi. Restauration.
La maison de famille de Blandine se trouve dans le village – Lily et Paul étaient ses grands parents- et c'est très vivant. Eh oui, dans la cour intérieure, les tables du restaurant sont dressées tout l'été ! Alors, vous l'aurez compris, l'atmosphère est légère et les plats ont les saveurs de la Provence, avec un menu de la semaine. C'est bon et la clientèle qui le sait revient chaque année. Les chambres d'hôtes sont spacieuses, chacune dispose d'une salle de bain. Le bon goût est le maître mot avec les vieux meubles repeints et les tomettes qui brillent. L'ambiance est donc au vintage et c'est très réussi !

Loisirs

■ **ASCENSION NOCTURNE DU MONT VENTOUX**
✆ 04 90 65 63 95

En juillet et août. 20 € par pers. Excursion réservée aux plus de 15 ans. Prévoir vêtements chauds, sandwichs, boissons et lampe de poche. Inscription obligatoire. Certaines dates peuvent être annulées à cause de la météo.
Une randonnée qui connaît chaque année un beau succès pendant les mois de juillet et août. L'ascension nocturne du mont Ventoux se fait avec un accompagnateur et en groupe de 25 personnes maximum. Promis, l'expérience est magique. Vous gravirez 1 400 m de dénivelé à travers les forêts puis dans un désert de pierres avec pour récompense ultime, le spectacle du lever de soleil sur les Alpes. Attention, l'ascension demande courage et endurance. Les dates et les inscriptions sont disponibles à partir du mois de juin au point info tourisme de Bédoin, qui propose à la vente un topo-guide de 14 balades pour tous niveaux.

Emplettes

■ **LES VIGNERONS DU MONT VENTOUX**
Espace Vins & Terroirs, Quartier La Salle
Route de Carpentras
✆ 04 90 65 95 72
www.bedoin.com
caveau@bedoin.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h et de 15h à 18h. Gamme AOC Ventoux, vin de Pays et vin de table. Vin bio. Visites thématiques, ateliers de dégustation mets & vins, balades œnotouristiques. Se renseigner directement au caveau. Visite guidée jusqu'à 10 personnes sur RDV. Boutique. Animation.
Créée en 1924, la cave réunit aujourd'hui plus de 200 coopérateurs. Dans ce bel espace, vous trouverez une large gamme de vins du Ventoux en rouge, blanc et rosé qui se segmentent en trois catégories : Premium (anciens millésimes), Valeurs (d'un bon rapport qualité/prix), Initiales (vins entrée de prix). Pas étonnant quand on sait que le groupement des vignerons du Ventoux couvre une superficie de 1000 hectares, dont 750 ha en AOC Côtes-du-Ventoux, et 250 ha en vin de pays et vin de table, et ce, sur les communes de Bédoin, Flassan, Crillon-le-Brave, Saint-Pierre-de-Vassol et Modène. Un grand nombre d'activités animent ce caveau très actif sur la promotion du terroir de l'AOC Ventoux : initiation à la dégustation, visite du terroir en buggy, balades vigneronnes.

Marchés

■ **MARCHÉ HEBDOMADAIRE**
place de la République
Lundi matin.

Dans les environs

Le Barroux

■ **L'ABBAYE SAINTE-MADELEINE DU BARROUX**
1201, chemin des Rabassières
✆ 04 90 62 56 31
www.barroux.org
secretariat@barroux.org

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 11h à 12h et de 14h30 à 17h15. Dimanche à partir de 11h45. Boutique. Parking assuré.
Sur la route de Malaucène, sa silhouette massive s'impose au sommet d'une petite colline. Son style roman ressemble à ses sœurs de Provence. La messe et les offices y sont célébrés en latin et en chant grégorien. On peut même y faire des retraites. Son histoire commence dans

les années 70, d'abord dans le petit village de Bédoin à quelques kilomètres puis, avec l'afflux des vocations, sur cette petite colline. A l'entrée de l'église, vous pourrez apercevoir la première pierre, sur laquelle est gravée la devise du monastère « Pax in lumine » (la paix dans la lumière). L'abbaye a été reconnue par le Saint Siège en 1989 comme monastère catholique bénédictin à part entière. Les moines y joignent, selon la Règle de saint Benoît, le travail à la prière : « ora et labora », et dans leur petit magasin vous y découvrirez de nombreux produits monastique et quelques produits du terroir.

LE CHÂTEAU

✆ 04 90 62 35 21
www.chateau-du-barroux.com
contact@chateau-du-barroux.com
Avril et mai de 10h à 19h, le week-end, juin de 14h30 à 19h. Juillet, août et septembre de 10h à 19h, octobre de 14h à 18h. Adulte : 5 €, enfants : gratuit.
C'est un château fortifié qui a appartenu aux seigneurs des Baux au XII[e] siècle. Il protégeait le Comtat Venaissin des invasions sarrasines et italiennes. Il est cédé à la papauté en 1229. Il fut le théâtre de nombreuses aventures. C'est ainsi qu'en 1538, il sera transformé en château Renaissance par Henri de Rovigliasc qui le reçoit en règlement d'une dette. Durant la Seconde Guerre mondiale, des soldats allemands, attaqués dans un premier temps par la résistance française, incendièrent le château la veille de la libération de Paris. Il brûla pendant deux semaines. Une restauration fut faite à partir de 1960. Aujourd'hui le château a quasiment retrouvé sa splendeur et peut accueillir, en plus des visiteurs, des manifestations artistiques et culturelles.

LE GAJULEA

Cours Louise-Raymond
✆ 04 90 62 36 94
www.gajulea.fr
Ouvert du mardi au samedi le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 47 € à 75 € (repas dégustation). Terrasse.
Cette table est à l'image de son nom... tout en affection : Gajuléa, c'est la contraction des 3 premiers petits bouts du chef. Et Michel Philibert est un gourmet. Sa cuisine provençale fleure bon la truffe, le foie gras, l'huile d'olive et tous les produits du terroir. La carte change souvent mais certains sont adeptes des soirées qui mettent en avant une fête ou un produit. La salle joue avec des codes très classiques. La carte des vins est une belle sélection des vins des environs. A l'étage, L'Entre-Pôtes vous accueille tout aussi gastronomique mais plus dans l'esprit bistrot convivial.

Crillon-le-Brave

Il faut découvrir ce joli village perché dominé par la flèche de son église plutôt en arrivant par la petite route qui part du centre de Bedoin. Anciennement fortifié, il perpétue depuis la fin du XIX[e] siècle le souvenir de son seigneur et héros (né à Murs), Louis Balbe-Berton de Crillon (1541-1615) représenté dès l'entrée par une immense statue de bronze et surnommé « le Brave Crillon ». Il fut l'un des plus fidèles généraux d'Henri IV qui le présentait comme

© ROLAND SCHMIT - FOTOLIA

Château du Barroux.

« le plus grand capitaine du monde ». Le Brave Crillon est enterré dans la métropole Notre-Dame-des-Doms à Avignon. L'hôtel Crillon, place de la Concorde à Paris porte également son nom. Le village est paisible et très prisé des touristes qui découvrent ruelles caladées, soustets, arcs-boutants et dentelles de pierre. Des remparts du XVI[e] siècle ne subsiste malheureusement que la porte Guérin restaurée au XVII[e] siècle. Vous pourrez toutefois visiter la chapelle Notre-Dame-des-Accès édifiée en 1721 pour préserver le village de la peste ainsi que l'église romane Saint-Romain construite en pierre. Cette dernière abrite un monument élevé à la mémoire de Crillon le Brave (cénotaphe).

BISTROT DE PAYS LE SAINT-ROMAIN

46, rue du Capitaine-Crillon
✆ 04 90 65 34 25
winewarrior@hotmail.fr
Bistrot de pays. Restaurant – Bar – Épicerie – Gîte d'étape. Ouvert du mardi au samedi de 9h à 21h. Dimanche 9h-17h. Menu unique à 23 € (le soir). Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 15,50 € (entrée, plat et dessert !). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. Local pour vélos. Location de vélos à assistance électrique. Gîtes : 15 €/pers/nuit chambre 30€. Un boulodrome est à votre disposition. Pensez à prendre vos boules de pétanques ! Un boulodrome est à votre disposition. Pensez à prendre vos boules de pét.
Il faut le dire, les restaurants sont rares sur le petit village. Entre son gîte et son bar, celui-ci est une adresse précieuse. D'autant que l'été, des animations y sont programmées et notamment des concerts le soir sur la très grande terrasse d'où la vue est sublime au coucher de soleil. Dans l'assiette, du frais car le restaurant adhère au label «Bistrot de pays». Une cuisine traditionnelle, le petit épeautre de Sault et les fromages de chèvre fermier et le vin du Ventoux du producteur du coin. Le coin épicerie est bien pratique avec dépôt de pain.

■ **HÔTEL CRILLON-LE-BRAVE**
Place de l'Eglise
✆ 04 90 65 61 61
www.crillonlebrave.com
crillonbrave@relaischateaux.com
Relais & Châteaux. Ouvert de début mai à début novembre. 33 chambres et suites à partir de 340 € 350€. Petit déjeuner inclus...Restaurant La Table du Ventoux : menu à 36€ au déjeuner et 56 € au dîner. Brunch du dimanche : 60€. Restaurant gastronomique La Madeleine (ouvert le soir uniquement) : menus à partir de 85€. Jardin. Terrasse. Garage gratuit. Piscine extérieure chauffée (29°). Séminaires, mariages. Spa (3 cabines de soins), terrain de pétanque, prêt de vélos, climatisation. Service de garde d'enfant. Coffrets cadeau et packs séjour thématiques.
Au cœur du village, 9 maisons datant des XVII[e] et XVIII[e] siècles constituent l'écrin de ce complexe hôtelier de luxe, les différents bâtiments s'articulent autour de petits jardins et terrasses, dominant la plaine comtadine, face au Mont Ventoux. Un cadre exceptionnel ! Les chambres et suites jouent la carte de l'épure chic et du raffinement jusque dans le moindre détail, les prestations sont à la hauteur des 5 étoiles attribuées. Le Spa des Écuries, associé à la marque Bamford, est un espace bien-être où tout est bien pensé pour la détente avec trois cabines, dont une cabine double sous les voûtes en pierre. La carte du restaurant gastronomique est sublimée par des produits raffinés, travaillés dans un esprit méditerranéen. Le chef Julien Marseault vous emmène en balade entre la Provence authentique et sa Bretagne natale. Le restaurant La Table du Ventoux quant à lui est ouvert au déjeuner et au dîner. Prenez place sur la terrasse panoramique et dégustez les plats à partager préparés par le chef. Les hédonistes apprécieront aussi la carte des vins plus de 600 références, principalement issus de la Vallée du Rhône. Votre séjour sera inoubliable !

BOLLÈNE ★

Située à la croisée du Vaucluse, de la Drôme, de l'Ardèche et du Gard, campée sur le Lez, Bollène est souvent considérée comme la porte de la Provence. On grimpe en haut de la ville, dans les jardins de la Collégiale où le panorama offre les Cévennes, la vallée du Rhône et les toits en tuiles rouges. Les ruelles étroites croisent les places au caractère provençal avec des hôtels particuliers aux portes magnifiques et aux fenêtres à meneaux. Au XIX[e] siècle, la Révolution industrielle marque sont empreinte. Une importante fabrique de produits réfractaires voit le jour grâce aux conséquents gisements d'argile, suivie, au XX[e], de l'usine hydroélectrique Blondel avec l'aménagement du canal Donzère-Mondragon et, plus récemment, du nucléaire (site du Tricastin).

■ **OFFICE DU TOURISME INTERCOMMUNAL COTÉ RHÔNE**
32 avenue Pasteur
✆ 04 90 30 36 83
www.provencecoterhone-tourisme.com/
contact@provencecoterhone-tourisme.com
Ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Ouvert le dimanche.
Situé au Nord de la Provence, il regroupe les villes de Bollène, La motte du Rhône, Lapalud, Mondragon et Mornas.

Points d'intérêt

■ **LA COLLINE DU PUY ET LA COLLÉGIALE SAINT-MARTIN** ★
L'histoire commence au VII[e] siècle, quand Clovis II donna Bollène aux bénédictins de l'île Barbe, petite île à 6 km au nord de Lyon. Ils s'installent à Bollène dès le X[e] siècle et construisent un prieuré qui sera détruit par les protestants pendant les guerres de Religion. Du haut de la tour Saint-Antoine, première défense du prieuré, aujourd'hui clocher, le baron des Adrets fera précipiter les moines. Reconstruite, c'est en 1727 que l'édifice sera érigé en collégiale. Vous remarquerez, en contrebas de la tour, la maison dite Cardinale du XI[e]. Plan et abside du XII[e] siècle. Chapelles latérales des XVI[e] et XVII[e] siècles. La chapelle Notre-Dame-de-l'Assomption héberge la statue de Notre-Dame-de-Bonne-Garde, œuvre de J.-B. Mezangeau, autrefois installée face à la porte du Pontet. Du jardin de la Collégiale, superbe vue sur la vallée du Lez et les montagnes de la Basse Drôme.

Dans les environs

Sainte-Cécile-les-Vignes ★

Comme son nom l'indique, ce village pittoresque doté d'anciens hôtels particuliers et d'une livrée cardinalice du XVII[e] siècle est un haut lieu des vins des Côtes du Rhône. La Cave Cécilia ouvre ses portes en 1927, puis vient le tour des Vignerons Réunis en 1936. Elles sont, à ce jour, les plus importantes de l'appellation côtes-du-rhône pays. 1/10[e] de la production est vinifié à Sainte-Cécile. L'église, remaniée au XVIII[e] siècle, date du XII[e] siècle. Pour finir, sachez que la qualité des eaux souterraines de Sainte-Cécile, sous la marque Cristalline, a aussi contribué à la renommée du village.

■ **CAVEAU CÉCILE DES VIGNES**
541, route de Valréas
✆ 04 90 30 79 30
www.ceciledesvignes.fr
cave@ceciledesvignes.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h.
La cave des vignerons offre un joli choix de cuvées qui depuis quelques années, cumulent les médailles. La gamme des vins est large, avec quelques cuvées sélectionnées : Quintessence (boisé), AOC côtes-du-rhône 100 % syrah élevé 12 mois en fûts de chêne, d'une belle

intensité aromatique, fruité et charpenté ; Exaltation (corsé non boisé) « Massif d'Uchaux», AOC côtes-du-rhône-villages, grenache et syrah élevé en cuves et en foudres ; enfin Révélation AOC côtes-du-rhône, un rosé de saignée syrah, grenache, cinsault, carignan.

■ **CHANTECÔTES**
Cours Maurice-Trintignant
✆ 04 90 30 83 25
www.chantecotes.com
contact@chantecotes.com
Ouvert en hiver du lundi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h30 à 18h30. Jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h. En été du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Dimanche et jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h.
En plein cœur des côtes du Rhône, de renommée internationale, le caveau Chantecôtes, connu pour ses vins médaillés (entre autre au Mondial du rosé pour le Rosélia 2014) et ses techniques douces (ramassage à la main, raisins triés à la vigne…) vous accueille tous les jours sous une superbe voûte du XIVe siècle. Le détour est obligatoire si vous êtes de passage dans la région, vous y découvrirez une large gamme allant du vin vif et léger au vin de garde. La variété des sols et expositions sont un atout que la cave exploite au mieux. Pour résumer, des cuvées d'une belle régularité au très bon rapport qualité/prix.

■ **DOMAINE DE LA PRÉSIDENTE**
Route de Cairanne
✆ 04 90 30 80 34
www.presidente.fr
aubert@presidente.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Côtes-du-rhône, Cairanne, châteauneuf-du-pape.
La commune de Sainte-Cécile s'enorgueillit d'un remarquable domaine qui, avant d'être viticole, fut notamment propriété d'un président du parlement de Provence au milieu du XVIIe siècle. Grâce à l'hospitalité de son épouse et à son esprit, on lui rendait volontiers visite, d'où le nom du domaine. Après maintes péripéties (jusqu'à devenir Bien National en 1789), il fut racheté par Céline Aubert à qui l'on doit sa renaissance. Un fief bachique qui aujourd'hui s'étend sur 120 hectares et qui produit des vins régulièrement primés. Les Grands Classiques : côtes-du-rhône dans les trois couleurs, ou le châteauneuf-du-pape rouge. La collection : en côtes du rhône Villages Cairanne Galifay rouge 2013 et blanc 2012 ; en châteauneuf-du-pape, Nonciature blanc 2012 et rouge 2013, Un dimanche d'octobre en famille 2006 (100% Viognier), le velours rouge 2007 (100% syrah petits grains). De beaux flacons, et un accueil comme il se doit.

BONNIEUX ★

L'un des plus beaux villages perchés du Luberon bâti en pyramide autour de son piton rocheux, il domine la vallée du Calavon. Jouissant d'un panorama exceptionnel sur les monts de Vaucluse, le Ventoux, les villages de Roussillon ou de Lacoste dont il fut longtemps le rival lors des guerres de religion, il est comme une citadelle fière et puissante se détachant sur l'horizon.

Points d'intérêt

■ **LE PONT JULIEN**
Chemin du Pont-Julien
On dit qu'il porte le nom de la cité romaine la plus proche « Apta Julia ». Le pont Julien est en tout cas l'ouvrage principal de la via Domitia qui traverse une bonne partie de la Provence. Il fut bâti au troisième siècle avant J.-C. et il a encore toutes ses pierres ! Érigé en grand appareil, il mesure 80 m de long, 6 m de large et 11,50 m de haut. Ses 3 arches en plein cintre enjambent le Calavon. La qualité de sa construction et son niveau de conservation sont tout à fait remarquables. Et le plus incroyable, c'est qu'il aura résisté à 2 000 ans d'exploitation car il n'a été fermé à la circulation qu'en 2005. Aujourd'hui, seuls les piétons s'y baladent avec les cyclistes sur la vélo-route du Calavon. Prenez le temps de descendre pour admirer d'en bas les trois arches. C'est le plus beau point de vue.

■ **LE JARDIN DE LA LOUVE**
Chemin Saint-Gervais
www.lalouve.eu
Lalouve.bonnieux@gmail.com
Jardin remarquable. Sur rendez-vous. Mise à jour du calendrier chaque année en février. Gratuit jusqu'à 13 ans. Adulte : 10 €.
Ce jardin est une histoire de jardinières artistes. La dernière s'appelle Sylvie Verger. Il y a 2 ans, elle imagine sa retraite dans le Luberon parce qu'elle y est venue il y a très longtemps et qu'elle se souvient de ces paysages qui lui rappellent la Toscane. Et on lui dit que le jardin dont elle a toujours rêvé est à vendre. C'est un choc émotionnel. Elle découvre alors le génie de Nicole de Vésian, sa quête de la solitude, de simplicité. Elle comprend qu'il y a très peu d'essences différentes. Le jardin est doux et très fort à la fois. C'est un jardin qui se regarde de l'intérieur vers l'extérieur. Alors elle décide de devenir la jardinière de Nicole.

Le couvert

■ **ÉDOUARD LOUBET – LA BASTIDE DE CAPELONGUE – LA BERGERIE**
Les Claparèdes
Chemin des Cabanes
✆ 04 90 75 89 78
www.capelongue.com
reservation@capelongue.com
La Bastide de Capelongue. Ouvert du jeudi au lundi le midi ; du jeudi au mardi le soir. Menus de 140 € à 210 €. Formule du midi : 80 € (menu Retour de la cueillette servi en semaine). Vin au verre. La Bergerie est ouverte toute l'année, fermée le dimanche soir et le lundi toute la journée. Formules à 27 € et à 38 €. American Express. Terrasse.

Édouard Loubet propose l'une des meilleures tables de la région. A table d'exception, cadre enchanteur... La Bastide donne sur les champs de lavande et le calme est absolu. Tout est fait pour que vous puissiez pleinement vous concentrer sur vos papilles. Les plus avertis choisiront «la Table du Chef» qui est dressée à côté des fourneaux, avec le chef qui travaille en direct. On s'installe autour d'une table commune. Les produits sont essentiellement des environs, et aussi du potager de Capelongue pour les tomates, les haricots, les fleurs de courgettes, les herbes aromatiques. Les œufs sont ceux des poulettes du poulailler qui sont choyées et qui sont nourries au grain. Les plats font la part belle à l'affectif et à l'imagination d'Édouard, toujours en quête de nouvelles saveurs. La Bastide de Capelongue ferme en hiver mais la Bergerie vous accueille tout au long de l'année avec des formules attractives.

LE FOURNIL
5, place Carnot
✆ 04 90 75 83 62
www.lefournil-bonnieux.com
Ouvert toute l'année. Du vendredi au mercredi. Fermé le jeudi toute la journée et samedi midi. Réservation recommandée. Formule du midi : 24,90 € et 33,50 €. Menu carte (le soir) à partir de 42,90 €. Terrasse.
Le Fournil étale sa terrasse sur une placette où coule une fontaine du XVII[e] siècle, à l'ombre d'un platane centenaire. A l'intérieur, le cadre est celui d'une grotte troglodytique, et la déco très contemporaine donne un esprit décalé très tendance à ce qui fut jadis la boulangerie du village. La cuisine revisite les recettes de la Méditerranée et respecte les produits de saison, venus du marché. Le service est agréable et sans chichis. Il est prudent de réserver, car l'endroit est très couru ; la terrasse ombragée refuse même du monde aux beaux jours.

Le gîte

LE CLOS DU BUIS
Rue Victor-Hugo
✆ 04 90 75 88 48
www.leclosdubuis.fr
contact@leclosdubuis.com
Fermé de mi-novembre à mi-mars. 8 chambres. De 100 € à 183 €. Petit déjeuner : 12 € (inclus pour les réservations en direct). Parking fermé. Wifi gratuit. Tv satellite.
Voici un hôtel de charme pour découvrir la région. Cette grande maison abritait autrefois la boulangerie du village. Restaurée et aménagée avec goût, elle a l'esprit « maison de famille ». A l'étage, des chambres colorées portent des noms de fleurs ou de fruits. Elles sont équipées d'une literie confortables en 180, 160 ou 2 lits de 90 pour plus de confort si besoin. Au rez-de-chaussée, la salle à manger jouxte la véranda où l'on s'installe pour de copieux petits déjeuners ; vue panoramique assurée. Tout près un salon de lecture et de musique où l'on dispose d'un demi-queue, si l'on est pianiste la soirée s'improvise de façon conviviale. Pendant votre séjour, vous pouvez utiliser une cuisine d'été indépendante et bien équipée pour des pique-niques sur la terrasse ou dans le jardin bien ordonné.

DOMAINE DE CAPELONGUE – MAISONS EDOUARD LOUBET***
Chemin des Cabanes ✆ 04 90 75 89 78
www.capelongue.com
reservation@capelongue.com
Relais & Châteaux. Parking inclus. À partir de 280 € la nuit, petit-déjeuner inclus. Appartements d'hôtes capacité d'accueil de 2 à 7 personnes. Wifi gratuit. Restauration (la Bastide de Capelongue et La Bergerie). Vente. Canal +.
17 chambres et suites de charme dans La Bastide, 5 appartements d'hôtes côté Ferme de Capelongue, entièrement rénovée avec ses deux pigeonniers et sa bergerie, voici un lieu exceptionnel pour une villégiature d'une ou plusieurs nuits au cœur du Luberon à l'écart de la foule. Le luxe est partout depuis le cadre jusqu'au service aux petits soins. Pour la détente, un bassin de 40 mètres de long, un jardin arboré de 5 hectares, un terrain de pétanque et des jeux pour enfants. Si vous optez pour un hébergement en maison d'hôtes, vous pouvez bénéficier d'un service traiteur, blanchisserie, baby-sitting et massage sur demande. Et puis un déjeuner ou un dîner à la table étoilée d'Édouard Loubet placera définitivement votre séjour sous le signe de la volupté.

HÔTEL-RESTAURANT PANORAMIQUE CÉSAR**
Place de la Liberté
✆ 04 90 75 96 35
www.hotel-cesar.com – info@hotel-cesar.com
Logis. 13 chambres. Chambre double à partir de 60 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 15 €. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (midi et soir. Menus de 27 € à 44 €,). Tv satellite.
Cet hôtel est un véritable balcon sans vis à vis au cœur du Haut-Bonnieux. Les chambres sont simples, mais coquettes et confortables, literie neuve et salles de bains rénovées. Certaines possèdent une terrasse privative, ou un balcon, avec vue imprenable sur le Luberon et le château du Marquis de Sade ! Le restaurant panoramique, le soir au coucher du soleil, promet un moment unique. Le chef cuisine de sympathiques recettes, du fait maison avec un menu à midi d'un très bon rapport qualité-prix (déclinaison d'asperges, chorizo et parmesan, carré d'agneau rôti en croûte d'herbes servi avec une polenta). Et le service est aux petits soins avec Pierre-Yves en salle.

Dans les environs

Lacoste

HÔTEL-RESTAURANT LE CAFÉ DE FRANCE
Centre du village, face à la mairie
✆ 04 90 75 82 25
Fermé du 1[er] avril au 31 octobre. Ouvert tous les jours. Menu unique à 16 €. Terrasse. 5 chambres 40 € et 60 €.
La vue panoramique depuis la terrasse est à elle seule une raison de vous arrêter au Café de France. La seconde bonne raison est sans doute le petit prix du menu unique depuis de nombreuses années. La cuisine est traditionnelle et généreuse : salades composées, omelettes paysannes,

Pierre Cardin à Lacoste, un château et son festival

Lacoste est surtout célèbre pour son château occupé jadis par le marquis de Sade. Depuis une quinzaine d'années, c'est le couturier Pierre Cardin qui a investi les lieux, on lui doit la restauration de ces vieilles pierres et de plusieurs maisons dans le village. Il a initié un prestigieux festival d'art lyrique qui s'y déroule tous les ans au mois de juillet.

■ **CHÂTEAU ET CARRIÈRES DU MARQUIS DE SADE**
Rue Basse ✆ 04 90 75 93 12
www.festivaldelacoste.com
En juillet. Achat des billets sur place au théâtre du Château ou au théâtre des Carrières (route du château) 1 heure avant le concert, mais les places ne sont pas garanties. Réservations sur le site web. Renseignements à l'Espace La Costa. 3 parkings sont mis à disposition du public le soir des manifestations 2 heures avant le début du spectacle.

plat de pâtes, daube provençale, grillades avec des frites maison... L'hôtel propose 5 chambres simples, propres, avec une belle vue pour certaines.

■ **LACOSTE HOME**
Les Jassines Sud
✆ 06 80 07 44 23
www.lacoste-home.com
mail@lacoste-home.com

Ouvert toute l'année. Studio / appartement de 99 € à 137 €. Petit déjeuner : 9 € (panier). Diner sur réservation le soir entre 16-29€ selon demande. Animaux non autorisés. Wifi. Piscine extérieure moderne. Studio avec grande terrasse ou balcon. Vue sur le Luberon. Exposition Est (soleil le matin).
Le gite est situé à proximité du château de Lacoste, sur le plateau, direction Ménerbes dans la campagne, à 1 km du village. C'est une maison moderne rénovée, qui dispose d'un grand jardin avec beaucoup de lavandes et de lauriers roses et qui est très ensoleillé : avec la piscine l'été c'est formidable ! A l'intérieur tout est neuf, entre un mélange de déco moderne et provençale de bon goût, cela donne une atmosphère romantique.

■ **ESPACE LA COSTA**
Festival de Lacoste, Rue Basse
✆ 04 90 75 93 12
www.festivaldelacoste.com
festivaldelacoste@gmail.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 7h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 7h à 18h.
Aménagé dans l'une des maisons rachetées et restaurées par Pierre Cardin, cet Espace est ouvert à l'année, non seulement pour donner des renseignements sur le festival et le château de Lacoste mais aussi parce que ce lieu fait office de petite épicerie, de dépôt de pain, de presse. C'est bien pratique pour dépanner dans ce petit village, notamment hors saison.

BUOUX ★

Buoux est l'un des plus petits villages du Luberon, mais il fut longtemps un lieu stratégique de défense avec son emplacement à l'entrée de la combe. Aujourd'hui, on y vient surtout pour ses spots d'escalade. Et si vous aimez le silence, montez à pied à la petite chapelle qui est dans le cimetière, vous y découvrirez un panorama à 360 degrés mais aussi, et surtout, vous n'entendrez aucun bruit, sinon celui de la nature...

Points d'intérêt

■ **LE FORT** ★
Départementale 113
✆ 04 90 74 25 75
Dans le vallon de l'Aiguebrun, à 2 km du village de Buoux, en direction du Hameau des Seguins.
Fermé en janvier et par temps de pluie, de neige, de brouillard et autres intempéries. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 3 €. Tarif réduit étudiants, groupes : 3 €. Parking situé au pied du fort.
Forteresse du Luberon, bâtie sur un éperon rocheux, le fort contrôlait par sa position stratégique exceptionnelle le seul passage aisé du Luberon dans le vallon de l'Aiguebrun à Buoux. Fortifié dès le XII^{e} siècle, catholiques et protestants se disputèrent la place durant les guerres de religion et la prirent tour à tour avant que Louis XIV n'en ordonnât le démantèlement, craignant que le fort ne servît de refuge aux huguenots. On voit encore les trois enceintes, le mur défensif du XVI^{e} siècle, les ruines de diverses habitations et les restes d'une chapelle romane. Les nombreux silos creusés dans le roc servaient à garantir le ravitaillement en cas de siège et un escalier secret permettait la fuite des habitants assaillis. Du sommet de la pointe rocheuse, au pied du donjon d'où fut précipité le seigneur Jean de Pontevès, la vue est spectaculaire. Le site du fort est dangereux, surveillez bien vos enfants pour qu'ils ne vous échappent pas.

Le couvert

AUBERGE DES SEGUINS
✆ 04 90 74 16 37
www.aubergedesseguins.com
aubergedesseguins@gmail.com
En direction du Fort de Buoux.
De mai à fin septembre, ouvert tous les jours midi et soir, Du 1er mars au 15 novembre ouvert tous les soirs et samedi et dimanche midi. Menu unique à 25 € (le soir et le samedi et dimanche midi). Menu enfant : 7 €. Vin au verre. Panier repas. Chambres à partir de 79 € par personne en demi-pension. Dortoir : 42 € en demi-pension, nuitée seule 14€. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animal gratuit. Piscine.
Amoureux vrais de calme et de nature, traversez le village en direction du Fort de Buoux et suivez les panneaux. Après quelques méandres, là où le bitume s'arrête, au pied de falaises vertigineuses mais dans un cadre verdoyant et au bord du torrent, (anecdotique : c'est seul cours d'eau permanent du Luberon !), vous tomberez sur un ancien corps de ferme reconverti en auberge dans les années 60.
Tous les soirs un menu unique avec des produits locaux comme l'estoufado, une épaule d'agneau dégraissée avec une purée d'olives noires, les truites du vivier fraîchement pêchées simplement poêlées, ou encore la daube de Lourmarin à l'huile d'olive. Les randonneurs apprécieront le panier repas. Côté hébergement, dans certaines chambres, le rocher fait partie intégrante du décor. Simplement meublées, mais bien tenues, disposant de douches et WC, elles sont situées à l'écart du restaurant. Tout près, «l'annexe Buvette» où se prennent les petits déjeuners copieux sous forme de buffet, également accessible au promeneur.

Le gîte

LA GRANDE BASTIDE
Vallon des Loubes
✆ 04 90 74 29 10
www.buoux-village.com
cayla.bastide@wanadoo.fr
Depuis Apt :
D113, 8 km jusqu'au village de Buoux.
Ouvert toute l'année. Réservation recommandée en saison. 3 chambres et 1 suite familiale de 2 chambres de 72 € à 90 €, selon la chambre 1 ou 2 personnes. Chambre familiale : supplément enfant 10 € à 15 € selon âge. Piscine 5 x 14 m. Possibilité de location week-end ou semaine (devis sur demande). Gratuits : accès Internet et wifi. Chèques vacances acceptés.
Cette belle bastide du XVIIe siècle, d'inspiration italienne, située en pleine campagne sur un domaine agricole (lavande et chêne truffier) a de quoi séduire. Son cadre, la sobriété de sa décoration intérieure n'exclut pas le confort. Jean-Alain Cayla cultive le lavandin tandis que Véronique restaure objets d'art et mobilier en bois doré. Toutes les chambres de style provençal sont à l'étage. Elles partagent une salle commune avec cheminée et un petit coin cuisine. Une très accueillante adresse à découvrir.

CAIRANNE

Dans ce village de moins de 1 000 âmes, plus de 80 % de la population vit de la vigne et du vin et pour cause : plus de la moitié de sa superficie est occupée par des vignes ! Vignerons de père en fils, la tradition viticole se perpétue.

Le couvert

CÔTEAUX & FOURCHETTES
Caveau et restaurant
3340, route de Carpentras
Croisement de la Couranconne
✆ 04 90 66 35 99
www.coteauxetfourchettes.com
info@coteauxetfourchettes.com
Ouvert toute l'année. Du vendredi au mardi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Fermé dimanche et lundi soir, et jeudi toute la journés. Menus de 33 € à 57 € (menu dégustation 79€). Menu enfant : 17 €. Formule du midi : 21 €. Vin au verre.
Voici une adresse épicurienne au cœur du vignoble, on y vient pour le restaurant et aussi pour le caveau dans lequel vous retrouverez les 500 références de vins proposées sur la carte (pour la plupart au prix domaine). Cyril Glémot fait une cuisine gastronomique et créative avec des produits frais et du terroir. Sa carte est une ode à la gourmandise et loin d'être un péché, c'est une invitation aux plaisirs du palais et des yeux : déclinaison de thon ceviche à la mangue ; demi pigeon rôti et sa cuisse confite et pour terminer un baba au limoncello. Les saveurs sont à tous les instants, les vins en accord avec les mets font le reste.

LE TOURNE AU VERRE
5, route de Carpentras
✆ 04 90 30 72 18
www.letourneauverre.com
letourneauverre@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Vin au verre. Formules 14 €, 15,50 € et 17 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Boutique.
On ne résiste pas à ce petit coin à la terrasse ombragée de platanes et à la décoration intérieure soignée. La terrasse est prise d'assaut, particulièrement lors des belles journées ensoleillées. L'ardoise est reine, garantissant produits du terroir et de saison et l'on trouve le vin en accord parmi plus de 300 références, du Cairanne mais aussi des AOC Ventoux. Quel que soit l'appétit, la formule invite à toutes les gourmandises, avec au choix un, deux ou trois plats.

Le gîte

LE PETIT AMEILLAUD
250, chemin de l'Ameillaud ✆ 04 90 30 82 02
www.ameillaud.fr
contact@ameillaud.com

Ouvert toute l'année. Petit 2 à 4 pers ; moyen 2 à 6 pers ; grand 10 pers. de 1 550 à 3 870 € la semaine. Wifi. Lave-linge, lave-vaisselle.
Les anciennes écuries ont été totalement réaménagées façon grand mas. En fonction de la saison, on peut en louer tout ou partie. Et les amoureux ont là une très belle adresse pour célébrer leur mariage dans la salle de réception qui peut accueillir jusqu'à 70 personnes. La décoration est d'une élégance très soignée. On voit que chaque détail a été pensé pour que la Provence soit présente mais pas écrasante. Et les curieux pourront visiter la cave et suivre les vendanges… ou comment multiplier les moments agréables.

Emplettes

DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN
Frédéric et François Alary
Route de Saint-Romans ✆ 04 90 30 82 07
www.oratoiresaintmartin.fr
falary@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. AOC côtes du Rhône et AOC côtes du Rhône Villages Cairanne, vins de pays. Agriculture biologique certification Qualité France.
Des coteaux, un oratoire construit au milieu des vignes et de jolis vins. Une famille de vignerons présente sur le domaine depuis André Alary en 1692... des générations de viticulteurs de père en fils plus tard, le domaine est reconnu comme l'un des meilleurs du coin. Frédéric et François Alary qui ont repris l'exploitation de 25 ha savent tirer partie d'un savoir-faire quasiment génétique, leurs vendanges se font de façon manuelle. Privilégiant la qualité à un rendement excessif, ils vont même jusqu'à conserver de vieilles vignes dont les ceps ont de 50 à plus de 100 ans, et utilisent encore de vieux cépages tels que la Counoise, le Vaccarèse ou le Muscardin. Au caveau, vous trouverez aussi bien des cuvées de garde que des vins à consommer sur le fruit.

Dans les environs

Rasteau

Blottie dans les collines, entre plaine et massif forestier d'Aygues-Ouvèze, c'est une commune vigneronne produisant un excellent vin doux naturel rouge ou rosé. Ses trois clochers la caractérisent. De son passé, de nombreux témoignages subsistent, remparts, beffroi et rues caladées. Les ruines de son château construit au Moyen Âge par l'évêque de Vaison surplombent le village. L'église Saint-Didier, datant de la même époque, est coiffée d'un clocher arcade.

LE MUSÉE DU VIGNERON
Route de Roaix ✆ 04 90 46 11 75
www.beaurenard.fr
paul.coulon@beaurenard.fr
Ouvert de Pâques à fin septembre de 14h à 18h et de 10h à 18h en juillet et août. Fermé en toute saison le mardi et le dimanche. Adulte : 2 €. Gratuit pour les enfants. Visite commentée baladeurs audio-guide. Dégustation gratuite.
Votre visite à Rasteau ne sera pas complète si vous n'inscrivez pas sur votre itinéraire le Musée du Vigneron qui retrace l'histoire d'une famille de cultivateurs de la vigne sur sept générations ! Ce musée créé en 1982 par Paul Coulon (Domaine de Beaurenard – Châteauneuf du Pape) rend hommage à tous ceux qui ont valorisé ce terroir dont l'appellation a fait le tour du monde et des belles tables. Charrettes, harnachements de chevaux de traits, outils de cave, de tonnellerie, fouloir, pressoir, hottes à vendanges, fûts de chêne, robinetterie, araires, houes... tous les outils du labeur y sont présentés. C'est une impressionnante collection de plus de 2 500 pièces qui illustre l'évolution des outils propres au travail de la vigne, depuis la serpette utilisée à l'âge de fer jusqu'aux outils du XX[e] siècle. En fin de parcours – il y a 7 salles d'exposition – vous découvrirez la Vinothèque, le saint des saints du Domaine, la mémoire vivante de ce terroir qui conserve une collection remarquable de 2 000 bouteilles, uniquement celles du Domaine de Beaurenard dont certaines soufflées et plus que centenaires (1880, 1884, 1929…). La visite s'achève par le caveau de dégustation.

SENTIER VITICOLE DE RASTEAU
Centre départemental d'animation rurale
✆ 04 90 46 18 73
Un sentier viticole et paysager de 3 km traverse vignes et village de Rasteau, jalonné de panneaux.

DOMAINE LA SOUMADE
Route de Rasteau
✆ 04 90 46 13 63
www.domainelasoumade.fr
dom-lasoumade@hotmail.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h.
Les 26 hectares de la Soumade de situent sur la commune de Rasteau et 1 hectare sur Gigondas. Les vins sont issus de raisins de belle maturité qui font l'unanimité parmi les dégustateurs hexagonaux et bien au-delà. Des vins très tanniques, charnus, concentrés et soyeux qu'il faut laisser vieillir. Leur vin doux naturel rouge est un vrai bonheur sur du chocolat.

ORTAS CAVE DE RASTEAU
Route des Princes-d'Orange
✆ 04 90 10 90 14
www.rasteau.com
contact@rasteau.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 18h (puis 19h de avril à juin et de mi-septembre à fin octobre). Animations œnologiques, gourmandes et culturelles tout au long de l'année.

Fondée en 1925, la cave de Rasteau est l'une des plus anciennes caves de la Vallée du Rhône et le premier producteur de l'appellation Rasteau (16e Cru des Côtes du Rhône). Située entre Vaison-la-Romaine et Orange, elle produit des vins de caractère, qui reflètent toute la typicité d'un terroir d'exception. La diversité des sols et les différents cépages confèrent aux vins de Rasteau une complexité aromatique et gustative, alliant puissance, finesse et élégance. Les 80 vignerons de la cave se transmettent de génération en génération leur passion de la terre.
Les 700 ha de vigne donnent des vins de qualité ; la maîtrise des rendements, la conduite du vignoble et le respect des traditions sont au cœur des préoccupations de la cave, qui doit sa notoriété à ses crus prestigieux : Rasteau et Rasteau Vins Doux Naturels ainsi qu'au grenache noir, cépage roi de ces deux Appellations. Outre les dégustations gratuites des vins de la gamme Ortas (Rasteau, Rasteau Vin Doux Naturel, Côtes-du-Rhône Villages et Côtes-du-Rhône), la dynamique équipe du Caveau de dégustation accueille toute l'année une clientèle individuelle et de groupe aussi bien pour des dégustations privées, des balades guidées dans le vignoble qu'à l'occasion d'animations festives et gourmandes.
Depuis 2017, la cave d'Ortas-Rasteau s'est ralliée à celles de Visan et de Sablet, non loin des Dentelles de Montmirail sous l'intitulé du Cercle des Vignerons du Rhône.

CAROMB

Mont Ventoux. Le village, adossé à l'un des derniers contreforts du Ventoux, doit son nom à ses carrières dans lesquelles les pierres étaient équarries. Il est coquet, aussi beau de jour que de nuit. Une halte s'impose pour ses monuments (une dizaine de lutrins en racontent l'histoire), ses vins, son huile d'olive et son moulin, son raisin muscat, sa figue noire, son lac.

Points d'intérêt

L'ÉGLISE DE NOTRE-DAME-DES-GRACES-ET-SAINT-MAURICE

Ouvert le mardi et le jeudi de 10h à 12h30. Juillet et août.
La visite est à faire ! Entrez par la porte juive et levez les yeux vers un petit orgue italien. Son décor baroque plaqué a été classé par les Monuments historiques en 1849. La nef, avec ses voûtes romanes tardives, abrite des statues devant chaque pilier. Le retable en bois doré a un panneau central datant de 1480, il est consacré à saint Georges. Les panneaux latéraux (1532) présentent saint Maurice, patron de la cité. Le tombeau de marbre blanc (1501) est celui d'un vice-roi de Naples : Estienne de Vesc. Une légende persistante dit que sous l'église actuelle est enfouie une église souterraine aussi haute que la visible.

MAISON HANTÉE OU « PRE FANTASTI »

2255, avenue Charles-de-Gaulle
La Pré Fantasti vient du provençal « Espirit Fantasti » qui signifie esprit fantastique. C'est dans cette résidence papale que le pape Urbain VIII envoya, en 1647, ses deux neveux cardinaux. Les frères Barberini, qui pratiquaient l'alchimie, voulaient transformer le plomb en or et trouver ainsi la mythique « pierre philosophale ». Il est vrai que ces deux frères étaient connus pour leurs frasques. Une dispute à propos de leur lucratif commerce « d'élixir de vie » valut à l'un d'eux de mourir assassiné de la main de l'autre. On dit que c'est son fantôme qui hante la maison. Les siècles passent et Marius Jouve, futur propriétaire de la maison au début du XXe siècle, est également assassiné dans la maison. Ces deux fantômes firent longtemps le bonheur des conteurs. Il existe différents circuits (historique, pédagogique), aménagés sur le site et entrecoupés de différentes variétés botaniques jusqu'alors disparues. Les dernières observations ont permis de localiser sur la colline des «Coupinottes» une espèce rare d'oiseau protégé, le rapace «Circaète Jean Le Blanc», venu investir les lieux. La ville a établi un programme d'aménagement du site tout en préservant le territoire de chasse de l'animal.

Le couvert

LE 6 À TABLE

6, place Nationale
✆ 04 90 62 37 91
www.pascal-poulain.com
le6atable@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 33 € à 53 €. Formule du midi : 26 €. Vin au verre. Terrasse.
C'est dans l'ancienne pâtisserie du village que Pascal Poulain a ouvert ce restaurant il y a 2 ans, après avoir travaillé 10 ans au Four à Chaud où il a obtenu de nombreuses récompenses dans des guides gastronomiques. Il y a plusieurs ambiances, d'abord la terrasse avec la vue sur l'église de Caromb, puis l'intérieur avec l'esprit bistrot chic et la cuisine ouverte. Et pour les avoir vus travailler de plus près, on se croirait dans l'émission Top Chef ! En haut, plus intime, la pièce est plutôt déco. Le 6 à table est actuellement au Bib Gourmand et ce n'est pas étonnant, on dirait qu'on nous sert une œuvre d'art à chaque fois. Les assiettes sont raffinées, très colorées et les saveurs délicates et surprenantes. Nous avons goûté pour vous les asperges vertes, œufs de saumon sauvage et condiment pommes vertes curcuma, turbot sauvage et morille Jumbo, paleron de bœuf Aubrac Rossini, mais le menu change toutes les 2 semaines, alors vous goûterez autre chose. La carte des vins est belle, mais prenez le temps de la lire pour choisir. Une belle découverte !

Emplettes

DOMAINE CHAUMARD

475, route d'Aubignan
✆ 04 90 62 43 38
domaine.chaumard@free.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h30 à 18h30. Caveau ouvert toute l'année sauf dimanche et jours fériés.

Œnologue et de famille vigneronne, Gilles élabore une petite production très qualitative de côtes-du-ventoux. C'est un vin d'ici qui ne se garde pas et s'apprécie en période estivale. Le blanc étonne par ses arômes floraux, le rosé élaboré en pressurage direct, d'une jolie robe rose orangée et de belle fraîcheur, s'ouvre sur un joli bouquet de notes fruitées. «Provinques», cuvée limitée vieillie 18 mois en fûts de chêne, d'un bel équilibre à la robe éclatante et au nez boisé, est le fleuron du Domaine. En bouteille sérigraphiée, on trouve la cuvée Réservée avec étiquette, issue de vieilles vignes de grenache, syrah, mourvèdre et carignan, de grande expression, qui s'avère charmeuse et fondue. Le Ventoux rouge est riche en bouche et révèle d'agréables arômes d'épices et son côté fruits rouges. Le Vin de Pays 100 % Viognier, très agréable. Une adresse typique où vous trouverez non seulement un parfait accord plaisir-prix, mais aussi un accueil gentil comme tout.

■ **MOULIN À HUILE DU COMTAT HAUT FRÈRE**
108, avenue de la Baisse
✆ 04 90 62 42 05
www.moulinducomtat.com
contact@moulinducomtat.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi et les jours fériés de 9h à 12h et de 15h à 18h. Mars à Octobre tous les matins. Novembre à Décembre : PAS DE VISITE LORSQUE LE MOULIN FONCTIONNE. Vente d'huile d'olive et de produits dérivés artisanaux à base d'olive.
Les frères Haut exploitent le moulin depuis quatre générations et 135 ans. L'huile d'olive est produite après broyage par des meules en pierre. L'extraction se fait ensuite dans une centrifugeuse horizontale. Le fruité vert est tiré de la variété aglandau, appelée plus communément « verdale de Carpentras » dans ce coin du département. Le moulin du Comtat commercialise l'huile de ses vergers et de quelques oléiculteurs, et propose aux particuliers de triturer par lot, et de repartir ainsi avec sa propre huile, à partir d'un apport de 300 kg de fruits. Et bien sûr le moulin est fermé aux visites pendant cette période.

Dans les environs

Mormoiron

Mont Ventoux. Mormoiron, chef-lieu de canton, fait partie des Terrasses du Ventoux. La richesse du bassin géologique local, avec ses ocres, ses sables, ses argiles, ses gypses, colore ce village paisible. Mormoiron offre ainsi un site exceptionnel et un environnement de qualité, avec des paysages variés et harmonieux, qui appellent à la détente. Admirer les vignobles qui l'entourent ne gâche rien à cette joie de découverte. Goûter à son vin, AOC Côtes-du-ventoux, sublime l'invitation.

■ **JARDIN PÉDAGOGIQUE DES PEYROLLETS**
Université Populaire Rurale
Route des Peyrollets
✆ 04 90 61 76 10
www.upr-jdv.org
contact@upventoux.org

156, bar à vins et petits concerts

Le bistrot de Caromb, également bar à vin, est convivial avec de l'ambiance. Les propriétaires, Béatrice et Jérôme, sont très sympathiques et organisent des concerts de temps en temps. Il faut regarder leur page Facebook pour le programme.
Adresse : 156 cours de la République, Caromb

Ouvert à tout public, aux groupes scolaire et extrascolaire (centres aérés, goûters d'anniversaire).
Le Jardin des Peyrollets est l'œuvre de l'université populaire du Ventoux. Il participe au maintien de la biodiversité avec des aménagements, plantations et modes de jardinage respectueux des animaux et de l'équilibre écologique. Les jardiniers aiment transmettre leur démarche éco-responsable avec les petits comme les grands. On visite le jardin, on observe les insectes du jardin et les animaux de la ferme, les énergies renouvelables. Les mordus participent au stage de jardinage. Le jardin des Peyrollets s'étend sur 5 000 m^2. Les jours de pluie, on découvre la serre pédagogique, les espaces abrités (travaux pratiques, pique-nique) et avec le soleil on file aux trois bassins, à l'aire de compostage, l'éolienne, les éclairages et la pompe solaires et... les toilettes sèches.

■ **LE MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE ET PALÉONTHOLOGIQUE**
✆ 04 90 61 96 35
www.mormoiron.com
mairie-mormoiron1@wanadoo.fr
Ouvert d'avril à septembre. Ouvert tous les jours de 15h à 18h.
Le musée comptent trois salles d'exposition dans des caves médiévales remises au goût du jour. Toute l'histoire du gypse de Mormoiron y est évoquée et richement documentée. Les pièces exposées (silex, poteries, fossiles), du paléolithique moyen à la période gallo-romaine, sont des petites merveilles, parmi lesquelles le squelette d'un mammifère fossile (le paléothérium) datant de 38 millions d'années, mis au jour dans une des carrières de Mormoiron en 1904. C'est l'un des rares squelettes complets trouvés à ce jour.

■ **PLAN D'EAU DES SALETTES**
✆ 04 90 61 80 17
Baignade surveillée en juillet-août. Informations à la mairie.
Le lac artificiel est assez grand. Il est entouré de vignes et de pins avec une plage de sable. La baignade y est surveillée en juillet et août. Le lac classé 2e catégorie est ouvert toute l'année à la pêche (l'été, autorisée jusqu'à 10h). On joue au volley, au foot, au tennis, au basket, à la pétanque... Et les petits ont leur aire de jeux. C'est aussi le point de départ de belles randonnées à faire en famille. On pique-nique ou on s'installe à la Cahute, le restaurant-grill-glacier qui organise des soirées à thème tout l'été.

■ **CHÂTEAU PESQUIE**
1365 B, route de Flassan
✆ 04 90 61 94 08
www.chateaupesquie.com
contact@chateaupesquie.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche (de Pâques à fin septembre).
Le domaine familial compte plus de 100 ha ! – assis sur des coteaux de graves argilo-calcaires conduit en agriculture bio depuis 2010. Il est fréquemment primé et les honneurs en reviennent intégralement au savoir-faire de ses propriétaires perfectionnistes et passionnés. En témoignent : «Quintessence», issu de vignes de plus de 50 ans, élevé en barriques de chêne, très côté dans la belle restauration ; rouge ou blanc. Terrasses blanc est un Viognier-du-Pesquié assemblé avec de la clairette et de la roussanne, Vin de France. Citons également « Les Terrasses » rosé ou rouge. Puis, une merveille, la cuvée Artemia, résultat de plusieurs années de sélections, un assemblage sévèrement trié, vendanges manuelles à une date choisie en fonction de la parfaite maturité du raisin… Issue de vieilles vignes dignes de ce nom à 50 % Syrah (environ 50 ans) et 50 % Grenache (environ 80 ans) avec un rendement faible de 25 hl/ha, élevée 18 mois en barriques bordelaises, elle donne un vin remarquable à la robe brillante, tout en fruits noirs, des notes de torréfaction et une bonne minéralité. Un vin haut de gamme.

Villes-sur-Auzon

Producteur de raisins de table, ce village marque en quelque sorte le début des gorges de la Nesque que l'on suit sur une vingtaine de kilomètres jusqu'à Monieux. La route large et bien entretenue s'élève rapidement au-dessus de la plaine et en quelques minutes, on se retrouve face à un paysage impressionnant. Ce n'est pas le Grand Canyon, mais c'est superbe.

■ **LES P'TITS BONHEURS**
Avenue Jean-Jaurès
✆ 04 90 61 87 70
www.ptitsbonheurs.fr
ptitsbonheurs@wanadoo.fr
Ouvert de mars à décembre. Fermé le mercredi et samedi midi Juillet et août : ouvert tous les jours. Menus de 20 € à 26 €. Formule du midi à partir de 15 €. Terrasse. Soirées musicales à partir de mai.
Le restaurant est petit et son cœur bat comme un bistrot. On y vient autant pour les bons petits plats inscrits à la craie sur l'ardoise, que pour l'atmosphère conviviale et décontractée.
On discute, on boit du bon vin et l'on se régale avec de belles salades et quelques plats typiquement provençaux comme le crespëu qui est un gâteau d'omelette servi avec un coulis de tomates. Les desserts restent plus classiques. En été on profite de la terrasse ombragée, à la demi-saison elle est chauffée.

CARPENTRAS ★★

Ville d'Art et d'Histoire depuis 1985, membre de la Fédération des villes sucrées avec son boulevard circulaire en forme de cœur… voici un peu de Carpentras. Avec ses presque 30 000 habitants, Carpentras monte la garde au pied du mont Ventoux dont le sommet désertique, tapissé de blancs cailloutis, semble en haute saison couvert de neige alors qu'il ne s'élève qu'à 1 912 mètres. Carpentras a aussi toujours été un lieu de passage et une ville de marché, et ce depuis ses origines.

■ **OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL VENTOUX PROVENCE**
Bureau d'information touristique
97, place du 25-Août-1944
✆ 04 90 63 00 78
www.ventouxprovence.fr
tourisme@carpentras-ventoux.com
Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Mardi 9h30 à 12h30 - 15h à 18h.En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h et le dimanche de 9h30 à 13h.Ouvert tous les jours fériés d'avril à septembre de 9h30 à 13h.
En « libre-service », brochures, dépliants, programmes disponibles en plusieurs langues sur les présentoirs ou bien en vous adressant aux chargées d'accueil. Il est possible, si vous préparez votre séjour à l'avance, de réserver vos visites directement sur le site Internet de l'office. L'office de tourisme valorise le terroir local tout au long de l'année par le biais d'animations-découvertes avec un Pass autour de la truffe, la fraise, le berlingot... Il y a un espace public de dégustation et découverte ainsi qu'un centre d'interprétation du patrimoine avec des expositions permanentes sur l'histoire de Carpentras, le Ventoux et le Comtat Venaissin. Il regroupe aujourd'hui : Carpentras, Mont Ventoux, Gigondas, Dentelles de Montmirail, Gorges de la Nesque, Pays de Sault

Points d'intérêt

■ **L'AQUEDUC**
Déjà au XIV[e] siècle et sous l'administration pontificale de Clément V, Carpentras possède des fontaines alimentées par un aqueduc médiéval. L'eau faisait le chemin depuis les sources de Caromb. Suite à la peste de 1720 et à la défaillance de ce premier ouvrage, la ville fait construire un nouvel aqueduc, souvent confondu avec un vestige romain. Il sera en fait édifié entre 1720 et 1734. Les plans sont signés par Antoine d'Allemand, qui a également fait ceux de l'Hôtel-Dieu. Le résultat est assez impressionnant : comptez 48 arcades de 630 m de long sur une hauteur de 23 m. Pour le voir, prenez la direction d'Orange ou Bédoin.

■ **L'ARC ROMAIN**
Place d'Inguimbert
Pendant l'invasion romaine, la ville était connue sous le nom de Forum Neronis. C'est au I[er] siècle que cet arc est élevé pour commémorer la victoire de Rome sur les barbares. Jetez un coup d'œil sur son panneau latéral,

il garde un beau décor sculpté : on y voit les prisonniers enchaînés à un trophée, à la fois pathétiques et fiers. L'arc est derrière le palais de justice, contre le flanc nord de la cathédrale Saint-Siffrein.

LA CATHÉDRALE SAINT-SIFFREIN ★★
3, place Saint-Siffrein
✆ 04 90 63 08 33
Ouvert du samedi au lundi, le mercredi et le jeudi de 7h30 à 12h et de 14h à 18h30 ; le mardi et le vendredi de 7h30 à 12h et de 14h à 17h. Ouverture du Trésor tous les dimanches après-midi pendant les vacances, et à la demande sur réservation préalable pour les groupes. Pas de visites pendant les offices. Visites guidées régulières d'avril à octobre.
Ce bel édifice tire son nom du saint patron de la ville, évêque du VII[e] siècle. Construite entre 1405 et 1519, la cathédrale est toute en contraste. L'extérieur soigne la simplicité des lignes et la blondeur de la pierre tandis qu'à l'intérieur, de riches décors baroques se laissent deviner dans la pénombre des chapelles. On est typiquement dans le style gothique méridional. La porte dite juive, au midi, est d'ailleurs un très bel exemple de gothique flamboyant. A l'intérieur : grilles en fer forgé, autels en marbre des XVII[e] et XVIII[e] siècles, tableaux de Mignard, Parrocel, Duplessis, un primitif de l'école d'Avignon et surtout, un ensemble de statues dorées, dû au génie du sculpteur comtadin Jacques Bernus (1650-1728). Parmi les vitraux du XV[e] siècle aux teintes chaudes figure Dieu le Père assis, tenant un crucifix devant ses genoux ; entre le Christ et lui, la colombe symbolise le Saint-Esprit. Le trésor de la cathédrale est doté d'orfèvrerie religieuse (XII[e]-XIX[e]), ornements religieux (XVIII[e]-XIX[e]) et du Saint Mors, et un bel ensemble en bois sculpté du XVII[e] siècle. En décembre et janvier, la crèche intimiste regroupe des santons des XVIII[e] et XIX[e] siècles.

LA CHAPELLE DU COLLÈGE
Rue du Collège
✆ 04 90 60 22 36
Intérieur visible uniquement lors d'expositions.
Cette chapelle est aujourd'hui dédié à l'art. Et ce qui frappe le plus le visiteur, ce sont les proportions architecturales très harmonieuses... voilà une merveille qui se cache derrière une façade assez discrète. Des expositions s'y tiennent en permanence. Adapté aux grands formats, c'est sans nul doute l'un des plus beaux lieux d'accrochage en Vaucluse. On y retrouve également le fameux Salon des santonniers de la ville pendant tout le mois de décembre.

LE CIMETIÈRE ISRAÉLITE
Route de Caromb
Ouvert uniquement lors de visite guidée. Renseignements office de tourisme.
Inscrit aux Monuments historiques depuis avril 2007, c'est l'un des plus anciens de la région, il date du XIV[e] siècle. C'est aussi l'un des rares cimetières juifs privés de France. Lors des rares visites organisées par l'office de tourisme, vous découvrirez les quelque 900 sépultures qui ont été dénombrées, certaines n'ayant pas encore été mises à jour. La nature ayant accompli son œuvre durant des décennies, a finalement recouvert une grande partie des plus anciennes tombes. Ce cimetière fait partie du patrimoine religieux.

ESPACE TERROIR VENTOUX SAVEURS
388, avenue Jean-Jaurès
✆ 04 90 63 36 50
www.aoc-ventoux.com
info@aoc-ventoux.com
♿
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Boutique. Animations. Dégustations, organisation d'évènements,.
La Confrérie des Vignerons des Côtes du Ventoux renoue avec la tradition qui a persisté du XV[e] au XIX[e] siècles dans de nombreuses communes de l'appellation. Le 2 juin 1982, une poignée de personnes réunies par l'amour du vin et du terroir a décidé de faire revivre sous le drapeau frappé du Poudadouïre toutes ces confréries anciennes. Le premier chapitre s'est tenu à Carpentras le 30 mai 1983. Pour la première fois apparaissaient les somptueuses robes vertes des membres du Grand Conseil, précédées par les hérauts de la Confrérie. Après avoir occupé le château Durbesson durant de nombreuses années, le syndicat des vins AOC Ventoux s'est installé ici depuis 2011. En été, diverses manifestations s'y déroulent (en partenariat avec l'office de tourisme) dans le cadre d'un mini-marché où les producteurs viennent vendre leurs produits.

LE MUSÉE COMTADIN-DUPLESSIS ★
234, boulevard Albin-Durand
✆ 04 90 63 04 92
www.carpentras-ventoux.com
bibliotheque-musee@carpentras.fr
Ouvert du 1[er] avril au 30 septembre : 10h-12h et 14h-18h. Fermeture mardi et jours fériés. Visite pour groupes toute l'année. Tarifs : 2 €. Enfants – de 12 ans : gratuit. Entrée gratuite le 1[er] dimanche de chaque mois.
Les collections municipales de peinture rassemblent des primitifs provençaux de la cathédrale Saint-Siffrein, *Rencontre à la Porte dorée*, chef-d'œuvre de Nicolas Dipre ; plusieurs tableaux d'Etienne et de Pierre Parrocel dont l'Immaculée Conception ; douze peintures de Joseph Siffrède Duplessis dont sept portraits ; des peintures des écoles étrangères (Savery, Snyders, Van Herp…) ; un ensemble de portraits dont ceux provenant de dom Malachie d'Inguimbert, notamment le célèbre portrait de l'abbé de Rancé, attribué à Rigaud et cadeau du pape Clément XII à l'évêque de Carpentras. Enfin, des tableaux de la deuxième moitié du XVIII[e] siècle et du XIX[e] siècle : Joseph Vernet, Turpin de Crissé, Joseph Bidauld… Au rez-de-chaussée, ce sont les traditions populaires : sceaux, monnaies et médailles évoquent l'histoire du Comtat Venaissin sous l'égide du Saint-Siège. Mais aussi coiffes comtadines, crèches provençales, appeaux, poids et mesures ainsi que sonnailles pour les coutumes du Comtat ; ex-voto dédiés à Notre-Dame-de-Santé, et donatifs du mont-de-piété témoignant de la ferveur religieuse. Un musée très complet pour en apprendre plus sur le Carpentras des siècles passés.

LE MUSÉE SOBIRATS
112, rue du Collège ✆ 04 90 63 04 92
www.carpentras-ventoux.com
bibliotheque-musee@carpentras.fr
Horaires et tarifs communs au musée Comtadin-Duplessis.
Le musée des arts décoratifs carpentrassien trouve son écrin dans l'un de ces nombreux hôtels particuliers disséminés dans la ville. Il s'agit ici de l'ancienne demeure de la famille d'Armand de Châteauvieux, ses salons et ses boudoirs richement décorés dans un style XVIII[e]. Tapisseries d'Aubusson, faïences de Marseille et de Moustiers, peintures de paysages et portraits aristocratiques. Si l'ancien hôte n'a donné son nom au musée, c'est tout simplement car il a été gratifié de généreux dons du dernier comte de Sobirats, lui aussi issu de ces grandes familles carpentrassiennes qui ont contribué à son rayonnement culturel et son développement.

LE PASSAGE BOYER ET LES HALLES COUVERTES
C'est sur l'initiative d'un orfèvre et notable local, Jean Boyer, que cette ruelle s'est convertie en 1848 en passage couvert de fer et de verre d'où son surnom : "la rue vitrée". Son rez-de-chaussée est une succession de petites boutiques de vêtements, chaussures et accessoires. On aime le tailleur à l'ancienne et les chaussures aux marques italiennes. Une double rangée d'immeubles à l'ordonnance régulière et dépouillée la surplombe. Elle est située en plein centre-ville, à deux pas des halles. Dignes de la Bologne italienne, ces halles sont un point de passage obligatoire à Carpentras. On y trouve notamment, un très bon poissonnier, un maraîcher, un salon de thé, une boulangerie-pâtisserie, ainsi qu'une excellente librairie.

PHARMACIE DE L'HÔTEL-DIEU
Place Aristide-Briand
Plus de renseignements à l'office de tourisme.
Ce lieu accueille le pôle culturel de Carpentras avec les collections de la bibliothèque C'est un contenu unique, conservé en l'état depuis le XVIII[e] siècle que vous allez découvrir. Au milieu des anciens bocaux d'apothicaires, on trouve une riche collection de faïences d'Italie et de Moustiers-Sainte-Marie (XVI[e] et XVII[e] siècles), de mortiers, ainsi que de mobiliers d'époque. Ses décors peints et son architecture sont dignes d'un palais romain. L'ensemble du bâtiment de l'Hôtel-Dieu, avec l'apothicairerie et la chapelle baroque, constitue un témoignage grandiose de l'héritage du Siècle des Lumières.

LA SYNAGOGUE
Place Maurice-Charretier ✆ 04 90 63 39 97
www.synagoguedecarpentras.fr
synagogue.carpentras@sfr.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi ; du lundi au jeudi de 10h à 11h et de 14h30 à 15h30 ; le vendredi (dernière visite à 14h30). Fermé les week-ends, les jours fériés et lors des fêtes juives. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 5 €. Visite guidée (5 €).
2017 célèbre le 650[e] anniversaire de la synagogue. C'est la plus ancienne synagogue de France en activité et l'une des plus anciennes d'Europe. classée aux Monuments historiques en 1924. Elle est l'une des rares à présenter son état d'origine. Depuis l'époque romaine, il y a toujours eu une communauté juive à Carpentras. Chassés au XIII[e] siècle, les juifs de France trouvèrent refuge en terre papale. Derrière la modeste façade datant de 1909, la synagogue construite en 1367 cache un véritable trésor. Au rez-de-chaussée et en sous-sol, le mikvé, la piscine rituelle des femmes (XIV[e] siècle), ainsi que la boulangerie et les fours, où jusqu'au début du siècle dernier, on fabriquait le pain azyme pour la Pâque juive. Au premier étage, la salle de culte (1741-1745) utilisée pour les offices et les cérémonies, est la seule à pouvoir être visitée. Richement ornée, elle offre un magnifique ensemble décoratif typique de l'art judéo-comtadin : tabernacle, teba, chandeliers à sept branches, fauteuil du prophète Élie, lustres anciens en cristal, cuivre, fer décoré. Une magnifique fresque murale avec un décor floral (XVIII[e]) dans la partie basse de la synagogue.

Le couvert

CAMILLE
2598, chemin de la Lègue ✆ 04 90 66 87 80
www.camillerestaurant.fr
carpentras@restaurantcamille.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche. Ouvert à l'année du jeudi au samedi midi et soir / Dimanche midi Juillet / Aout : du mardi au samedi le soir. Menu unique à 38 €.
Le restaurant n'est pas dans le centre-ville mais ça vaut vraiment la peine de faire ce petit détour. Ce n'est pas non plus à l'autre bout du monde ! La cuisine est toute en fraîcheur (label maître restaurateur oblige) et les produits sont joliment travaillés. Il y a une pointe de modernité, juste ce qu'il faut pour étonner sans déstabiliser. La salle est assez simple mais on aime la belle terrasse les soirs d'été sous les grands parasols. C'est très agréable, vraiment bon et les assiettes sont présentées avec une vraie créativité.

LA PETITE FONTAINE
13-17, place du Colonel-Mouret
✆ 04 90 60 77 83
Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 28 €. Terrasse.
La Petite Fontaine vous reçoit dans un cadre clair et contemporain. Confortablement installé, vous apprécierez la cuisine du chef tout autant que l'accueil. La carte est rythmée par les arrivages des produits de saison et notamment les truffes et les fraises de la région. Pas de grandes surprises mais une belle maîtrise, et des saveurs tout au long du repas. l.Aux beaux jours, la terrasse est agréable auprès de la fontaine.

Le gîte

Gîtes

CHÂTEAU DES CINQ CANTONS
177, chemin des 5-Cantons
✆ 06 09 24 56 78
www.chateaudescinqcantons.com

Ouvert toute l'année. 3 gites (à partir de 250 €/nuit) et 2 chambres d'hôtes (à partir de 130 €/nuit). Wifi gratuit. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite. Sauna. Cours d'équitation sur RDV à l'écurie de propriétaires du domaine.
Les gîtes et chambres d'hôtes sont aménagés dans les anciennes écuries du château du XVIII[e] siècle. Le lieu a beaucoup d'allure. Ambiance d'inspiration maison de campagne raffinée. Les volumes sont superbes, la lumière rentre par de grandes baies vitrées ouvrant sur le jardin et des terrasses privatives. La piscine à débordement flirte avec les vignes. Les activités sur place ne manquent pas : cours d'aquagym, massages sur rendez-vous, coaching sportif. Les propriétaires ont des chevaux et vous pouvez aussi intégrer lors de votre séjour une initiation à l'équitation ou le perfectionnement de votre niveau. Les épicuriens ont ici une belle adresse quelle que soit la saison.

Chambres d'hôtes

CHÂTEAU ROUGE
255, avenue Pierre-de-Coubertin
✆ 06 07 73 48 49
www.chateaurougecarpentras.com
av@annieverlant.com

Ouvert toute l'année. 3 chambres et 2 gites + une caravane. Chambre à partir de 130 €/nuit, gite à partir de 890 €/semaine. Animaux non admis.
Dans un écrin de verdure, Château rouge est une maison d'hôte à la fois familiale et de charme qui vous garantit un séjour paisible et fort plaisant. Trois chambres d'hôte et un gîte pour 2 à 5 personnes vous y attendent. Pour la détente, une piscine sécurisée de 4 x 15 mètres, le terrain de pétanque à l'ombre des marronniers et d'un vénérable platane centenaire. Vous trouverez même ici un potager et des arbres fruitiers, gages d'authenticité rurale. Cette « campagne » datant du XIX[e] siècle était une maison d'été de Carpentrassiens qui « savaient vivre », située à 200 mètres à pied du centre historique de Carpentras. La campagne en ville, mais avec le confort !

MAS SOLIGÉ
1553, route de Bédoin
✆ 04 90 61 22 56
www.mas-solige.com
Ouvert toute l'année. Chambre double de 59 € à 154 €. 2 gites de 350-630€ la semaine suivant la saison. CB non acceptée. Non admis. Restauration (table d'hôtes, cuisine familiale, sur réservation : 22 € le repas et 13 € pour les enfants.Tous les jours de la semaine sauf le dimanche). Parking privé devant la maison.
Entre Carpentras et le Mont Ventoux, Corinne et Olivier sont heureux de vous accueillir dans ce mas typiquement provençal du 18[e] siècle, situé au cœur de nombreux circuits touristiques prestigieux. Le Mas Solige a été entièrement restauré, les chambres sont spacieuses et décorées aux couleurs de la Provence et il peut accueillir jusqu'à 14 personnes dans 2 chambres et 2 gites. Ici pas de piscine, mais une table d'hôtes en compagnie des propriétaires qui sont fort sympathiques. Au menu, une cuisine familiale avec inspiration provençale accompagnée des vins du Terroir. Un moment de rencontre et de partage dans une ambiance conviviale et amicale et bien locale. D'autre part cet endroit est absolument très bon rapport qualité prix. On aime !

Emplettes

PÂTISSERIE JOUVAUD
40, rue de l'Evêché
✆ 04 90 63 15 38
www.patisserie-jouvaud.com
contact@patisserie-jouvaud.com
Ouvert tous les jours de 9h à 19h30. Espace salon de thé. Terrasse. Vente en ligne.
Véritable institution carpentrassienne, la maison Jouvaud a ouvert ses portes en 1948 ! Une longévité qui n'est pas étrangère à cette passion familiale – 3 générations s'y sont succédé – de la qualité, de l'inventivité... et de la gourmandise ! Au fil des années, l'offre s'est étoffée et diversifiée. Non seulement on peut se régaler de gâteaux divers, saintes-maries et cyrano en passant par les macarons, les rocailles (sublimes meringues avec noisettes grillées caramélisées à l'intérieur), les cannelés, et les chocolats divins. D'autres friandises nous font de l'œil dans les vitrines, pâtes de fruit, nougat, caramels mous, guimauves... que l'on peut offrir aussi dans de jolies boîtes. La gourmandise n'est pas un défaut, dès lors qu'il y a partage... On adore s'installer dans l'espace salon de thé/restauration à l'intérieur de la boutique, ou bien sur la petite terrasse bordant le rue de l'Évêché. Ici, tout ou presque se mange et tout s'achète ! Les objets déco sélectionnés par Nicole Jouvaud et sa fille Maïe trouvent une sympathique résonance avec les douceurs du père et de son fils, Frédéric et Pierre.

Autre adresse : 7, avenue des Quatre Otages, 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

Marchés

MARCHÉ AUX TRUFFES
De mi-novembre à fin mars et de mai à août.
Le marché aux truffes de Carpentras (première région productrice de France) se tient sous le porche et dans la cour d'honneur de l'Hôtel-Dieu chaque vendredi matin dès 8h en hiver. Sous le porche, les particuliers pourront choisir leurs tuber melanosporum, le « carré » de la cour d'honneur étant réservé aux professionnels, courtiers, restaurateurs et négociants. Ce marché intime, silencieux est empreint d'une atmosphère toute particulière. Les transactions se font dans un semblant de dérobée, c'est un marché de connaisseurs qui sert de référence aux autres marchés de la région. Les caveurs de huit départements s'y retrouvent pour présenter leurs précieuses rabasses aux courtiers, négociants, restaurateurs et conservateurs de toute la France. En été, le marché se tient devant le parvis de l'office de tourisme pour les amateurs de la truffe blanche, appelée truffe de la Saint-Jean.

Dans les environs

Aubignan

LE PORTAIL NEUF
Une grande partie de la muraille qui se dressait au niveau de cette porte a été détruite en 1844 pour payer la réparation du clocher et de la toiture de l'église. On imagine que l'origine de son nom s'explique par le fait que cette porte, anciennement fortifiée, avait été construite après les remparts de la ville. Aujourd'hui, il est encore possible de voir l'emplacement où glissait la herse, dont la fermeture était actionnée depuis une pièce à l'étage de la porte. Les deux ouvertures qui correspondent aux anciennes portes de cette pièce sont d'ailleurs toujours visibles. En revanche, la partie supérieure de la tour a disparue mais on suppose qu'elle était couronnée de créneaux et de merlons afin de compléter le dispositif défensif.

MARCHÉ HEBDOMADAIRE
Samedi matin.

Mazan

Labellisé « Pays d'Art et d'Histoire », ce village de 5 500 habitants ceinturé de remparts – dont il ne subsiste que quelques portes XII[e] et XIV[e] siècles – garde au fond de ses murs et sous ses nombreux platanes, une histoire riche en événements. Une des fiertés de cette terre est aussi la vigne et les crus du mont Ventoux qu'elle offre. Ils peuvent être dégustés à la cave coopérative et dans ses neuf caves de propriétaires-récoltants. Dans le village, se remarquent les châteaux des Astoaud-Causans et celui du Marquis de Sade dont les familles dirigeaient le village depuis le XV[e] siècle. Devenu aujourd'hui hôtel quatre étoiles, il abrite un élégant restaurant. Notons enfin que la commune possède la plus grande carrière de gypse à ciel ouvert d'Europe. Elle est exploitée par les Plâtres Lafarge.

LA CHAPELLE NOTRE-DAME-DE-PARELOUP – SARCOPHAGES MÉROVINGIENS
✆ 04 90 67 10 13
Visite libre et gratuite. Mini-brochure d'aide à la visite disponible gratuitement à l'Office de Tourisme.
Vestige des XI[e] et XII[e] siècles, à demi-enterrée par le poids des siècles, Il y a cette légende qui raconte que les loups lançaient des attaques sur le cimetière. On y éleva cette chapelle Pareloup pour protéger les vivants et les morts. Elle se situe dans le cimetière, le mur d'enceinte du cimetière est constitué en grande partie d'un ensemble de sarcophages mérovingiens (V[e] siècle). Ils ont été rapportés ici au XIX[e] siècle.

LE MUSÉE MUNICIPAL CAMILLE PAUTET
Cabinet de curiosités
Rue Saint-Nazaire
✆ 04 90 69 74 27
Ouvert de mai à début juin tous les vendredis et samedis de 14h à 17h. De juin à fin septembre, tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30, sauf le mardi. Gratuit.
Le musée est installé dans la chapelle des Pénitents-Blancs du XVII[e] siècle et il peut être interessant de le visiter en famille car il regroupe un nombre incroyable de vieux outils, de pots, de pièces archéologiques (fossiles, silex taillés) et de monnaies. C'est un peu fourre-tout à la manière des cabinets de curiosités mais c'est aussi là son charme. Et il ne faut pas oublier de lever la tête pour admirer les fresques de la chapelle.

Le couvert

L'OULO
500, La Venue de Mormoiron
✆ 04 90 69 87 64
www.restaurant-loulo.fr
restaurantloulo@orange.fr
Disciple d'Escoffier. Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi de 12h15 à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Fermé samedi midi. Hors saison fermé le dimanche. Menus de 25 € à 33 €. Formule du midi : 13,20 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Frédéric Maillaud cuisine avec les produits du terroir et de saison à cette enseigne jadis tenue par Richard Bagnol le président des Disciples Escoffier ! Pour vous donner une idée voici pêle-mêle glanés sur la carte quelques plats : Conchiglioni farcie aux gambas et petits légumes ; épinard et bisque de crustacé, Crépinette de queue de bœuf, Paleron cuit basse température et foie gras poêlé jus de daube miam... Si l'on est pressé en semaine à midi, la formule-déjeuner est faite pour vous à petit prix. C'est Florence, l'épouse de Frédéric, qui vous accueille et vous conseille notamment sur la carte des vins.

RESTAURANT L'INGÉNUE – CHÂTEAU DE MAZAN
Rue Bernus
✆ 04 90 69 62 61
Basse saison : ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Menu unique à 41 €. Formules Bistrot le midi 23 € et 29 €. Jardin. Terrasse.
Voici une table gastronomique qui aurait certainement plu séduit le Marquis de Sade jadis propriétaire de ce château Un lieu d'exception pour la cuisine du chef qui travaille les produits du terroir. Yann Foucher est passionné de cuisine, il a acquis et perfectionné son expérience au sein de belles maisons l'Ousteau de Baumanière aux Baux de Provence et La Mirande en Avignon. Sur la terrasse aux beaux jours ou dans les salons aux plafonds hauts, vous dégusterez des recettes raffinées et pleines de saveurs. Une mention spéciale pour la qualité du service et de l'accueil.

Le gîte

LE CHÂTEAU DE MAZAN****
Place Napoléon
✆ 04 90 69 62 61
www.chateaudemazan.com
reservation@chateaudemaean.com

Fermé de janvier à février. Accueil 24h/24. 30 chambres. Chambre double de 115 € à 300 € ; suite à partir de 350 €. Petit déjeuner buffet : 19 €. Animaux acceptés (15 €). Wifi. Restauration (menus de 25 à 41 €). Hammam.
Vous avez envie de passer un séjour romantique loin des flux touristiques, l'ancienne demeure du Marquis de Sade vous comblera à bien des égards. C'est ici qu'il y donna son premier festival de théâtre en 1772. Le château a été rénové et décoré avec goût. L'extérieur est tout aussi réussi avec des jardins privatifs. Le bar aux allures rétro et le restaurant L'Ingénue, avec salle et salons aux moulures centenaires, forment un bel ensemble. Les 25 chambres dans le bâtiment principal ont de beaux volumes, et la vue sur les jardins ou sur les toits de Mazan. Reste ensuite « la maison », une bâtisse provençale du XVII[e] siècle, qui offre plus d'intimité à ses cinq chambres et suites toutes plus ravissantes les unes que les autres. La cuisine du chef fait appel aux générosités du terroir. Une mention spéciale pour la qualité du service et de l'accueil.

■ **LE JARDIN DE MAZAN**
65, rue des Pénitents-Noirs
✆ **07 83 43 28 51**
www.lejardindemazan.com
contact@lejardindemazan.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 120 € à 170 €. Restauration (sur demande tous les jours en saison notre table d'hôtes). Les services d'un masseur pour un massage sportif ou relaxant aux huiles essentielles.
Situé dans le joli village de Mazan, en plein cœur de la Provence, au pied du mont Ventoux, à 20 minutes d'Avignon et d'Orange, Le Jardin de Mazan est une ancienne demeure datant des XIV[e] et XVII[e] siècles, entièrement restaurée. Imaginez une grande maison de charme, vous ouvrez la porte et vous découvrez un magnifique escalier du XVII[e] siècle, un jardin provençal plein de charme hébergeant un imposant cèdre centenaire et une piscine à 27 °C de mai à octobre.

Emplettes

■ **DEMAZET LA CAVE CANTEPERDRIX**
890, route de Caromb
✆ **04 90 69 41 67**
www.demazet.com
lacavecanteperdrix@demazet.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 et le dimanche de 9h à 12h (fermé les dimanches de janvier à mars). Juillet et août : ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h et le dimanche de 9h à 12h et de 15h à 18h. Boutique en ligne sur demazet.com. Visite des chais et dégustations privées sur rendez-vous. Programme des manifestations et animations sur leur site internet.
Impossible de ne pas faire un détour par Demazet La Cave, si vous êtes amateurs de vins du Ventoux : en 2016, elle a accumulé les médailles aux différents concours régionaux et s'est placée en tête des caves les plus récompensées de l'appellation. Ce palmarès confirme le savoir-faire des 130 vignerons qui valorisent ces 800 hectares plantés sur le versant sud du mont Ventoux. Dotés d'un équipement de dernière génération, ils se sont investis dans la cause environnementale : centrale photovoltaïque de 1300 m² sur les toitures et 50 ha environ en viticulture biologique. Impossible d'établir une liste exhaustive de la gamme d'AOP Ventoux et d'IGP de Méditerranée en rouge, rosé et blanc ici proposée. Citons simplement quelques cuvées : Canteperdrix en rouge, rosé et blanc ; Gentilice rouge, issu de parcelles finement sélectionnées, un assemblage de grenache, de syrah et de carignan, un vin concentré, légèrement boisé et de couleur profonde développant des arômes de fruits rouges confiturés et d'épices douces ; également trois vins biologiques : Les 2 Bastides (en rouge, rosé et blanc). Sans oublier toute une déclinaison d'un cépage blanc emblématique de la vallée du Rhône, le viognier, en vin blanc sec ou vieilli en fûts de chêne (Gentilice Blanc). L'accueil et les conseils d'une équipe jeune et dynamique participent eux aussi des atouts de cette cave. Et si vous êtes dans les parages le 13 juillet, ne ratez pas la Bodega du Rosé organisée sur le parvis de la cave, une soirée estivale et très festive avec dégustations des vins rosés.

Monteux

Comtat Venaissin. C'est son château, construit au XI[e] siècle qui lui donne sa place dans l'Histoire. Il possède alors six tours de quatorze mètres de haut. A cette époque, Monteux appartient aux comtes de Provence qui la perdront, au XII[e] siècle, au profit des Comtes de Toulouse, pour devenir, vers la fin du XIII[e] siècle, la propriété du pape. En 1305, Clément V est élu pape et choisit Avignon pour lieu de résidence. Il séjournera très souvent à Monteux. Des remparts de dix mètres de haut seront construits en 1357 mais n'empêcheront pas la destruction du château par le feu en 1415. Seul le donjon, aujourd'hui tour Clémentine, subsistera.

■ **LA BOUTIQUE DE LA TRAVERSÉE DES ARTS- ARTOTHÈQUE DE MONTEUX**
Boutique de créateurs
Place Alphonse-Reynaud
✆ **09 63 60 89 61**
De juin à septembre du mardi au vendredi de 15h à 19h, le samedi de 10h à 12h et de 14h à 19 h et d'octobre à mai du mardi au vendredi de 15h à 18h, le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18 h. ARTOTHEQUE 3 niveaux d'abonnement proposés (à partir de 25 € / mois) selon le nombre d'œuvres choisies à exposer en même temps.
Si vous aimez les pièces uniques, des œuvres originales et si vous souhaitez soutenir les initiatives locales, 35 créateurs locaux s'exposent à la Boutique des Arts. Cet espace est une belle vitrine pour les talents d'ici. Leurs œuvres sont à la vente. La Boutique des Arts c'est aussi une Artothèque une initiative originale née du partenariat avec l'association Monteux Cœur de Ville qui gère ce lieu. L'Artothèque est spécifiquement réservée aux entreprises désireuses d'embellir le cadre de travail. Elle leur propose une formule de location-prêt d'œuvres d'art, moyennant une adhésion annuelle. La démarche est simplissime, vous faites votre choix parmi les œuvres proposées. Les œuvres sont livrées et mises en place directement dans les locaux professionnels par l'artiste (cabinet médical, salles d'attente, bureaux...). L'Artothèque propose un renouvellement d'ambiance tous les 3 mois sur simple coup de fil.

PARC SPIROU PROVENCE NOUVEAU
1, rue Jean-Henri-Fabre

Adulte : 32 €. Enfant : 25 € (enfant de moins de 4 ans ou de moins d'1 m : entrée gratuite). Restauration. Boutique. Animations.

Spirou, Lucky Luke, Marsupilami et Gaston Lagaffe, les personnages des BD de Dupuis sont les stars de ce nouveau parc d'attraction implanté juste à côté du complexe aquatique Wave Island. Une douzaine d'attractions aux couleurs de Spirou, manèges pour les plus petits, montagnes russes, turbotraction tournoyante, animations numériques en 3D, interpellent à coup sûr les nostalgiques des années 1950 qui vont faire un bond en arrière dans le temps. Même les food-trucks sont installés dans de vieux camions Citroën et des triporteurs Piaggio, des stations-essence vintage jalonnent les allées, et les hôtesses d'accueil sont aisément reconnaissables, en costume rouge du célèbre petit groom. C'est le parc idéal intergénérationnel qui rassemble les familles, des grands-parents aux tout-petits. On peut y passer la journée, tout est prévu sur place, restaurants, snacks et buvettes.

LE MAS LES FLEURS D'HILAIRE
709, chemin de la Firmine ✆ 04 90 66 91 82
www.les-fleurs-d-hilaire.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert de mi-mars à fin octobre. 5 chambres. Chambre double de 99 € à 119 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (table d'hôtes 3 fois par semaine 35 € 28 € sans alcool, 15 € enfants). Ping pong.

Situé dans un mas provençal du XIXe siècle, c'est une très belle propriété qui est très bien située entre Avignon, l'Isle sur Sorgue et le Mont Ventoux. La maison, son vaste jardin de 4 hectares et sa très grande piscine (15x7 m) vous inviteront aussi au farniente. Les chambres sont joliment décorées avec chic et simplicité avec des petites notes pep's qui rehaussent les gris et les blancs ! ! Vous avez le choix entre étage avec terrasse ou plain-pied sur le jardin. La vue est apaisante. Sachez que si vous voulez rester indépendant, vous pouvez louer un petit gîte tout aussi mignon. Les jeunes propriétaires sont très accueillants !

WAVE ISLAND NOUVEAU
800, allée de Beaulieu
✆ 04 88 84 72 17

Ouvert de juin à septembre. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Tarif – de 1,20 : 19,50 €. Tarif + de 1m20 : 29 €. Gratuit pour les moins de 4 ans. Boutique. Vestiaires. Casiers. Parking municipal payant.

On se croirait presque aux Caraïbes à Wave Island ! 1er parc à thème aquatique de France, Wave Island est un petit paradis de la glisse, une île des loisirs à vivre en famille dès les beaux jours. Près d'une vingtaine d'attractions sont proposées au cœur d'une végétation luxuriante. Pour les amateurs de sensations fortes, direction le simulateur de surf sur la plus haute vague artificielle du monde (DA WAVE culminant à plus de 3,50 m et homologuée au Guinness World Records) et les toboggans géants... Et puis pour ceux qui ont envie de se détendre ou de nager, tout a été bien pensé : le bassin ludique de 694 m² thématisé avec des jeux d'eau, des lignes de nage et des bancs de massage, la plus longue rivière lente d'Europe bordée de palmiers et de bambous, et bien sûr les tout-petits aussi ont leurs toboggans. Rien n'a été oublié, y compris pour s'attabler, vous avez le choix entre 5 restaurants. Le top : un service sur mesure vous est proposé dans un espace VIP avec paillotes, sable chaud et plage privée. Futé : les sessions sur DA WAVE sont gratuites de 10h à 16h pour les visiteurs du parc et les mordus de glisse peuvent acheter des sessions de surf de 30 minutes à partir de 16h et jusqu'à 23h.

CAVAILLON

Malgré son appartenance au parc naturel régional du Luberon, la ville se situe à une dizaine de kilomètres des Monts, sur la Durance, encore dans cette plaine agricole où pousse notamment le fameux melon qui a fait la réputation de la cité. L'image s'impose, incontournable : incontestablement Cavaillon en est la capitale. Ne manquez pas la grande fête qui chaque année a lieu en juillet. D'ailleurs, dans toute la ville, de nombreux étalages de primeurs sont là pour rappeler sa vocation. Ville d'échanges et de passage, elle mérite pourtant qu'on s'y attarde. Sous la colline qui la domine, la vaste place du Clos bordée de terrasses ne manque pas de charme, de même que les « cours » ou boulevards qui cernent la vieille ville où règne un commerce très actif. De jolies maisons à arcades, et d'autres, comme le tribunal de grande instance témoignent de sa prospérité jadis.

OFFICE DE TOURISME LUBERON MONTS DE VAUCLUSE
Place François-Tourel ✆ 04 90 71 32 01
www.luberonmesvacances.com

Voir site internet pour les jours et horaires d'ouverture.

Points d'intérêt

LA CATHÉDRALE SAINT-VERAN ET SON CLOÎTRE

Ouvert du lundi au vendredi. Horaires variables. Gratuit.

Difficile d'apprécier le bâtiment de l'extérieur, tant la cathédrale est engoncée dans la ville. Sa façade noire et austère n'arrange rien. La meilleure vue reste sur la colline Saint-Jacques d'où on peut voir le clocher octogonal. Mais ne renoncez pas si vite ! L'intérieur est haut en couleur avec une décoration toute en dorures et polychromies. Tout brille, les couleurs éclatent au moindre petit rayon de soleil ! Alors on évite de programmer sa visite un jour de pluie... Et avant de repartir, faites un petit tour par le petit cloître (du XIIIe siècle) qui contraste avec une sobriété tout en austérité.

LA COLLINE SAINT-JACQUES
Rue de la Colline-Saint-Jacques
Par la route : du centre-ville, prendre direction Avignon. A pied : par la place du Clos, derrière l'arc romain.

Accès libre.

La ville s'est bâtie à l'abri de ce petit massif détaché du Luberon. La colline fait si bien partie de la ville qu'au XV[e] siècle, les habitants ont taillé un escalier dans la roche. Il commence derrière l'office de tourisme. On évitera les talons hauts et les tongs, car c'est un chemin très glissant... Au sommet, le panorama s'ouvre sur la chaîne des Alpilles, la vallée de la Durance, la plaine d'Apt et le mont Ventoux. Sa chapelle du XII[e] siècle abrite des vitraux contemporains réalisés par Frédérique Duran, maître-verrière qui réside à Gordes. Les curieux emprunteront le sentier de découverte. Chaque palier donne une vision différente de la ville. La promenade « Vallons et Pinèdes » a été aménagée au cœur même de la colline ; elle parcourt sur 3,6 km un paysage méditerranéen diversifié, entre forêt de pins d'Alep, garrigue à chênes verts, falaises et grottes. Les sportifs et autres adeptes de sensations fortes se lanceront dans la première via ferrata de ville en Europe. Adressez-vous à l'Office de tourisme pour tous les renseignements techniques.

LE JARDIN NATUREL DU GRENOUILLET

Parking rue Alphonse-Jauffret

Ouvert du mardi au dimanche. Accès libre.

C'est un peu la promenade du dimanche des Cavaillonais. Le jardin est dans la ville et on y croise des vélos, poussettes et fauteuils roulants. La boucle ne fait que 1,4 kilomètre. Ce jardin de 11 hectares abrite des merveilles. Il y a les oiseaux : c'est un refuge. On cherche les nichoirs, arbustes et végétaux d'essences locales (laurier-tin, sureau...). Le verger est un conservatoire d'anciennes variétés fruitières typiques de la région (amandiers, cognassiers, plaqueminiers...). On n'oublie pas les îlots de cultures anciennes – témoins de l'industrie avec l'histoire du mûrier, de la garance et du charbon cardère. Il y a aussi un espace de plantes messicoles (en été) des milieux humides proches de la Durance. Attention : en été, afin de limiter les risques d'incendie, certaines zones sont interdites au public.

LE MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DE L'HÔTEL-DIEU

Porte d'Avignon

✆ 04 90 72 26 86

www.musee-archeologique.org

Du 2 mai au 30 septembre ouvert de 14h à 18h. Fermé le mardi. Sur rendez-vous le reste de l'année. Ouvert le lundi et du mercredi au samedi. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 12 à 15 ans) : 1,50 € (donne accès à la Synagogue – musée juif comtadin). Groupe (11 personnes) : 1,50 €. Possibilité de demander une visite guidée complète du centre ancien de Cavaillon : 5,50 € par personne (à partir de 3 personnes) ; 90 € pour les groupes (min. 11 personnes) ; majoration de 50 % les dimanches et jours fériés. Parking conseillé : place du Clos. Aux abords des anciens remparts, dont seule subsiste la porte d'Avignon, la chapelle du XVIII[e] et le corps d'entrée de l'ancien hôpital de l'hôtel-Dieu abritent un musée riche des collections personnelles d'une famille de mécènes de la fin du XIX[e] : la famille Jouve. Le passé de la ville est retracé sur deux étages, dans une succession de vitrines, mettant en valeur la préhistoire régionale, l'archéologie et l'histoire locale. Des premières installations préhistoriques du Luberon occidental et de la colline Saint-Jacques qui surplombe Cavaillon jusqu'à l'époque moderne, le parcours chemine à travers l'histoire de la cité. De ses origines, un exceptionnel ensemble d'inscriptions gallo-grecques témoigne des liens privilégiés qui unissaient la ville cavare naissante à la cité grecque de Marseille, tandis que la tête d'Agrippine symbolise l'intégration de Cavaillon au cœur de l'Empire romain. Des expositions temporaires et des projections sur grand écran autour de l'histoire des juifs dans l'ancien Comtat Venaissin enrichissent ce parcours. On y évoque également l'ancien hospice avec une reconstitution d'une pharmacie d'hôpital (mortier, pots à onguent…). La chapelle proprement dite accueille des expositions temporaires. On y projette également des films sur le patrimoine régional et sur l'histoire des juifs comtadins.

© PackShot – Fotolia

Cathédrale Saint-Véran à Cavaillon.

■ **SYNAGOGUE – MUSÉE JUIF COMTADIN**
Rue Hébraïque
✆ **04 90 76 00 34**
musees.mediation@ville-cavaillon.fr
Du 2 mai au 30 septembre : ouverture de 9h30 à 12h30 & de 14h à 18h.Départ des visites toutes les heures (9h30, 10h30, 11h30, 14h, 15h, 16h, 17h). Fermeture le mardi. Du 1er octobre au 30 avril : ouverture de 10h à 12h & de 14h à 17h. Départ des visites toutes les heures (10h, 11h, 14h, 15h, 16h). Fermeture le mardi et dimanche et les 1er janvier, 1er mai et 25 décembre. Adulte 5 €, réduit 3 €. Gratuit pour les moins de 18 ans et pour tous le 1er dimanche du mois (en période d'ouverture dominicale).
Au cœur du centre ancien, la synagogue du XVIIIe siècle fait exception par son originalité. Elle est inscrite dans son contexte d'origine, le ghetto (ou la carrière en provençal). C'est un chef-d'œuvre de l'art comtadin baroque unique au monde. La richesse de ses dorures et les couleurs utilisées (jaune, bleu et rose) surprennent. Le fauteuil du prophète Elie juché sur son petit nuage, au-dessus du fauteuil de la circoncision est lui aussi unique. La visite guidée est recommandée. A la fois lieu de prière, d'école et d'assemblée de la communauté, on y apprend que faute de place, les femmes devaient se contenter d'écouter la lecture de la Torah depuis le sous-sol à travers un plancher de bois. Ce lieu servait également de boulangerie comme l'attestent encore la table à pétrir en marbre et le four à pain où la communauté cuisait le pain azyme. La synagogue abrite aussi le musée du patrimoine juif comtadin.

Le couvert

■ **RESTAURANT L'OZIO**
34, cours Gambetta
✆ **04 90 72 82 07**
www.lozio.fr
contact@lozio.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h ; le samedi et les jours fériés le soir de 19h30 à 22h30. Menus de 22 € à 38 € (sushis à emporter sur commande). Formule du midi : 15 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse.
C'est le resto branché de la ville. On y va pour l'ambiance mais aussi pour l'assiette avec une cuisine du monde assumée. Il y a les sushis préparés à la demande, makis traditionnels ou modernes, sashimis et menus bien-être. A la belle saison, on profite des rayons du soleil sur les petites tables. Le mobilier de terrasse est très confortable. Le reste du temps, on a le choix entre la salle du bas et la salle du haut. Dans l'assiette ? Il y a pléthore de plats traditionnels, sans compter les salades diverses. On ne peut tout citer mais dans l'assiette du midi, une brique avec du saumon et de l'emmental servie avec une salade. C'est bon et léger, peut-être un peu léger pour la formule. Attention : les chèques ne sont pas acceptés.

VERSION LATINE
24, Rue Fleury-Mitifiot
✆ **04 32 50 21 98**
lundi : 12 h – 14 h, mardi : 12 h – 14 h, mercredi : 12 h – 14 h, jeudi : 12 h – 14 h, vendredi : 12 h – 14 h, samedi : 12 h – 14 h / 19 h – 21 h 30, dimanche : fermé.
Version Latine est un restaurant à connotation italienne. La terrasse s'est agrandie car la rue est devenue piétonne ! Depuis 2004, ils accueillent la clientèle dans une salle atypique (ancienne imprimerie), au cœur de la ville de Cavaillon. Tout comme l'établissement, la cuisine est conviviale et chaleureuse. Ils ont à cœur de vous concocter des plats à base de produits frais issus des producteurs locaux. Dans cette lignée, l'établissement est certifié « maître restaurateur » depuis novembre 2017, attestant que les plats sont faits maison. C'est dans une ambiance souriante et sans prise de tête, que l'équipe vous recevra !

Le gîte

■ **HÔTEL TOPPIN****
70, cours Gambetta
✆ **04 90 71 30 42**
www.hotel-toppin.com
resa@hotel-toppin.com
Ouvert toute l'année. 32 chambres. Chambre double de 65 € à 85 € ; chambre triple de 80 € à 110 €. Petit déjeuner buffet : 9 € (continental : 7 €). Parking fermé : 6 € (gratuit pour les vélos et motos). Chambre quadruple de 100 à 130 €, soirée étape à 79,50 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (6 €). Séminaires. Wifi. Restauration (soirée étape : 83 €). Séminaire 120€/jour.
Immanquable avec sa devanture vintage où le nom de l'hôtel est écrit en bleu. De plus, il est sur le cours Gambetta, là où fleurissent les terrasses de restaurants ! L'hôtel a un petit cachet provincial d'une maison bien tenue. Les chambres ont été refaites et elles sont lumineuses.
La déco est dans l'air du temps avec des teintes toutes en douceur, des bois tendres et une ambiance *cosy*. On n'hésite pas à s'y rendre et ce quelle que soit la saison : un bon feu dans la cheminée crépite en hiver, et l'été offre le calme de la cour intérieure. Et bonne nouvelle, il y a la climatisation !

Gîtes

■ **LE MAS DES OLIVIERS**
✆ **06 80 30 79 18**
www.masduluberon.free.fr
isabelle.guerrault@free.fr
Ouvert toute l'année. Pour 14 personnes (328 m², 5 chambres). De 1 590 € à 5 490 € la semaine selon saison. Wifi. Lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle.
Déjeuner au bord de la piscine, home vidéo pour les soirées d'hiver, un très grand parc pour que les enfants se défoulent, une cuisine très bien équipée pour les repas entre amis.... ce très grand mas est assez idéal pour fêter un bel événement. Avec ses volets bleu lavande et ses pierres apparentes. Toutes les pièces à vivre sont au rez-de-chaussée. Les 5 chambres avec télévision et parfois baignoire sont à l'étage. Ce grand paradis est une invitation au romantisme chic et à la campagne élégante. Il ont oublié les fausses notes !

Chambres d'hôtes

LE MAS DES AMANDIERS
1539, chemin des Puits-Neufs
✆ 04 90 06 29 60
www.mas-des-amandiers.com

Fermé de novembre à mars. 3 chambres. Chambre double de 92 € à 99 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. CB non acceptée.
Rénovation écologique pour cette ancienne magnanerie du XVIII[e] siècle installée dans la plaine des vergers. Le jardin est soigné et on aime sa tonnelle sous laquelle on prend les petits-déjeuners et la piscine est à l'abri du mistral ! Les chambres sont blanches avec quelques touches de couleurs dans un tableau, un linge de lit et l'atmosphère est vraiment paisible. Elles sont toutes à l'étage. Mais vous profiterez d'une belle salle au rez-de-chaussée. Si le cœur vous en dit, vous aurez la possibilité de suivre des cours de dessin et de peinture dispensés par le maître des lieux, artiste-peintre de renom !

Sorties

CAFÉ LE FIN DE SIÈCLE
42, place du Clos
✆ 04 90 71 28 85
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h30 à 1h. Restauration le midi : Plat de 10 à 13 €.
C'est un bar style 1900 comme on en trouve encore quelques-uns dans le Luberon avec ses plafonds très hauts et ses murs entièrement peints et un peu sombres. Même le sol est une seule et même mosaïque. Le mobilier est principalement en bois et en fer forgé. Son histoire commence en 1899 quand Charles Vidau, entrepreneur, crée un aménagement urbain entre la place de Cabassole et la place du Clos. Il construit maisons, jardins, entrepôts. Il fallait un point de rencontre. Ce sera un théâtre. Il manque un lieu de rendez-vous et le café est né. Juste au-dessus... un cercle, chut ! Seul le café Fin de siècle est encore intact, tandis que le cercle a été réaménagé en un restaurant qui garde le décor Empire. C'est un endroit pour humer les vibrations de la ville car il est très prisé par les habitants, d'autant que « le Café » fait aussi brasserie le midi et le soir avec une carte sympatique et des pizzas maison.

LE PASSAGE
92, cours Gambetta
✆ 04 90 71 56 41
Ouvert toute l'année. Vin au verre et tapas à partir de 3,50 €. Restauration. Concerts.
En un an, ce bar à vin s'est fait une vraie place dans la vie nocturne de la ville ! C'est qu'il a trouvé la bonne formule avec une carte des vins variée tant en domaines qu'en prix et ses tapas. Là aussi, l'idée est bonne puisqu'il suffit de cocher celles que l'on désire sur la liste mise à disposition sur chaque table et de la donner au patron. L'ambiance a des airs de bistrot un peu bobo avec son gris ardoise, ses lambris ivoire et ses petites tables en bois. La salle est petite et tout en longueur. A suivre sur la page Internet : les programmations de concerts pour se vider la tête. Vivement la terrasse et les beaux jours !

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ★

C'est toujours étonnant de voir un si petit village reconnu dans le monde entier pour ses treize cépages d'exception. Les vignerons sont des virtuoses qui écrivent leurs partitions dans un cadre très sévère. La reconnaissance ne date pas d'hier. Elle commence en 1929 avec une action révolutionnaire ! Le baron le Roy de Boiseaumarié osait organiser le premier syndicat pour la défense de l'appellation. Et oui, le régime des appellations contrôlées n'existe que depuis 1935. Il reprend en grande partie les règles qualitatives de productions décrétées à Châteauneuf. Aujourd'hui, la bouteille gravée est célébrée dans de nombreuses caves qui ont pignon sur rue dans le village. Elles vous invitent à la dégustation.

Points d'intérêt

LE CHÂTEAU
Accès à pied par des marches, emprunter la rue Joseph-Ducos.
Le château est en ruine mais il en impose toujours avec cette grande façade crénelée qui surplombe la ville. C'est le pape Jean XXII qui de 1316 à 1333 se fit construire une résidence d'été. Le château gardera cette fonction jusqu'au retour de la papauté à Rome. Autrefois entouré de remparts, il se composait d'un important corps de logis et de quatre tours d'angle. Lors des guerres de Religion, il sera dévasté une première fois par le baron des Adrets en 1562. Les protestants s'emparent du village, château et églises sont pillés et incendiés. Par la suite restauré, il ne résistera pas aux attaques de l'armée allemande en 1945. Ne subsistent aujourd'hui qu'un pan de mur, un donjon et une salle basse appelée le cellier pontifical. C'est un décor grandiose pour les banquets, expositions, séances d'intronisation de l'échansonnerie des papes. Une vue à 360° offre un panorama superbe sur la Vallée du Rhône, Roquemaure, le Ventoux et même les Alpilles par temps clair.

ÉCOLE DE DÉGUSTATION LABORATOIRE D'ŒNOLOGIE MOURIESSE
2, rue des Papes
✆ 04 90 83 56 15
www.oenologie-mouriesse.com
contact@labo-mouriesse.com
Ouvert toute l'année. Séance Initiation 40 €, les séances oenologie : « Cépages et millésimes « et « Vins BIOS « : 45 €., Les Crus de la Vallée du Rhône : 60 €, Châteauneuf-du-Pape : 60 €, forfait 5 séances 215 €. Séances programmées sur calendrier ou « à la carte « pour des petits groupes.

Depuis 2007, l'Ecole de Dégustation à Châteauneuf-du-Pape, installée en haut du village, est animée par une équipe d'œnologues de terrain passionnés par leur métier ! Impliqués dans le conseil œnologique auprès de nombreux domaines dans la Vallée du Rhône, ils sauront vous donner les clés pour devenir des amateurs éclairés en explorant couleurs, arômes, textures... un cortège de sensations et d'émotions à la portée de tous ! L'École fonctionne sous deux formes :
Les « séances mutualisées » programmées les vendredi soir et samedi matin, toute l'année, facilitent les inscriptions individuelles ou l'achat de chèques cadeaux à offrir. La séance « Initiation » d'une durée de 2h est un bon apprentissage pour découvrir l'art et les mécanismes de la dégustation (40 €). Les séances « œnologie » permettent d'explorer les cépages, l'effet millésime ou de mieux connaitre le travail des vins en bio et biodynamie (45 €). Les séances « Crus du Rhône nord- sud et Châteauneuf-du-Pape » permettent d'aller au cœur des appellations (60 €). Les « séances à la carte » vous proposent un programme personnalisé avec un coût global en fonction du nombre de participants, à l'occasion d'un week-end dans la région mais aussi en after-work d'un séminaire d'entreprise... A partir de votre demande, ils établissent un programme et votre devis.

MUSÉE DU VIN BROTTE
Avenue Pierre-de-Luxembourg
Direction Avignon ✆ 04 90 83 59 44
www.brotte.com
musee@brotte.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 13h et de 14h à 19h. Fermé à Noël et le jour de l'An. Adulte : 6 €. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants (espace enfant). Boutique. Animations. Audioguide en français, anglais, allemand, chinois, russe, portugais.
Ce musée du vin fut créé en 1972 par Jeanne Brotte, grand-mère du propriétaire actuel et épouse de Charles Brotte, l'un des pionniers de la mise en bouteille des vins de la Vallée du Rhône qui s'est notamment illustré en 1952 avec sa fameuse» Fiole du Pape» une bouteille tarabiscotée comme un cep de grenache et dont on peut voir un exemplaire «d'époque» au musée. La bouteille est toujours fabriquée, en vente à la boutique sur place. Le musée complètement rénové présente de façon pédagogique et ludique les typicités de la vallée du Rhône et des métiers du vigneron. Les outils sont mis en scène dans des espaces lumineux où l'on a l'impression d'être immergé au milieu des vignes. L'effet est euphorisant ! Sur la coursive des panneaux retracent l'histoire de l'appellation d'origine contrôlée (reconnue par décret en 1929). Au rez-de-chaussée, vous ne pourrez pas manquer deux pièces exceptionnelles, un foudre en châtaignier de 4000 litres datant du XIV[e] siècle et un pressoir en bois du XVI[e]. A l'issue de la visite, une petite dégustation des vins des domaines familiaux – Domaine Darville à Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône Village Laudun et le Domaine Grosset à Cairanne – vous est proposée avec l'un des sommeliers-conseil du musée.

Le couvert

LA MÈRE GERMAINE
3, rue Commandant-Lemaître
✆ 04 90 22 78 34
www.lameregermaine.fr
contact@lameregermaine.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au mardi. Haute saison : tous les jours. Carte : 45 € environ. Vin au verre. Formule de midi. Parking privé. Accueil des groupes. Terrasse.
Cette maison fut créée en 1922 par Germaine Vion jusqu'alors cuisinière à l'Élysée. Elle en a fait la table immanquable à Châteauneuf. De nombreuses personnalités s'y sont attablées, les années ont passé, les chefs se sont succédé… Aujourd'hui Anouk tient la maison avec David Rocamora, son frère, aux fourneaux. David est un chef passionné qui adore faire plaisir à sa clientèle. Les repas chez lui peuvent s'éterniser autour de quelques bonnes bouteilles sorties de sa cave. Sur sa carte, de beaux

© Thomas BERTRAND

Le musée du Vin Brotte.

produits – truffe, huître, homard – selon la saison, et pour vous mettre l'eau à la bouche, nous avons noté quelques jolis plats : en entrée des fleurs de courgettes farcies encornets et rougets, puis un mignon d'agneau rôti au muscat et romarin servi avec un mille-feuille d'aubergine mozzarella olives de Nyons et pour terminer sur une note légère, un croustillant de fraises du pays avec une crème pralinée et nougatine. La plupart des herbes et des fleurs qui agrémentent ses recettes sont cultivées dans son jardin comme la feuille d'huître, une plante grasse aux saveurs iodées extraordinaires. A l'étage, les 8 jolies chambres douillettes sont un prétexte pour ne pas partir tout de suite après dîner. L'occasion de prolonger son séjour jusqu'au lendemain pour une visite dans les vignobles. L'ambiance est chaleureuse, c'est chic et cosy, voire feutré.

■ **LA TABLE DES FINES ROCHES**
1901, route de Sorgues ✆ 04 90 83 70 23
www.chateaufinesroches.com
reservation@chateaufinesroches.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. A midi formule bistrot à partir de 28 €. Menus à partir de 44 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Notre coup de cœur va à ce jeune chef Hugo Loridan Fombonne qui officie en cuisine à la table des Fines Roches depuis quelques années déjà malgré son jeune âge, il n'a que 25 ans ! Son talent lui a permis dernièrement de remporter le 1er prix des rencontres gourmandes au château de Vaudieu à Chateauneuf-du-Pape, et d'être intronisé aux disciples d'Escoffier. Son plat signature vaut le déplacement pour les amateurs d'abats, ce sont les ris de veau, accommodés en fonction des saisons, confit par exemple au vin rouge et servis avec des salsifis et des artichauts de Provence. Les amateurs de poissons pencheront davantage vers la daurade grise de Méditerranée poêlée à l'unilatérale et accompagnée d'une émulsion de poireaux et d'une polenta aux olives de Nyons. En dessert, son brownie aux amandes avec une gelée de kiwi est une merveille de textures et de saveurs. Les tarifs sont abordables. Et pour ceux qui veulent passer le week-end, les Fines Roches propose de jolies chambres.

Le gîte

■ **LA SOMMELLERIE*****
2268, route de Roquemaure
✆ 04 90 83 50 00
www.la-sommellerie.fr
la-sommellerie@wanadoo.fr
Fermé en janvier. 16 chambres (dont 2 suites familiales). Chambre double de 87 € à 200 €. Petit déjeuner : 15 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé. Animaux acceptés (15 €). Wifi gratuit. Restauration (ouvert 7j/7 en saison ; du lundi soir au samedi soir, le dimanche hors saison. Menus à partir de 32 €). Tv satellite.
Cette ancienne bergerie du XVIIe siècle transformée en hôtel-restaurant a vraiment belle allure au milieu des vignes avec sa façade où court un lierre ancestral. A l'étage, les chambres toutes rénovées et décorées avec goût sont gaies et raffinées, avec tout le confort qui sied à un 3-étoiles. Le jardin avec sa piscine a été entièrement repensé et réaménagé par un paysagiste. Côté restaurant, c'est chic et feutré, les tables sont nappées de blanc, le service est attentionné. C'est une bonne étape si vous souhaitez faire les domaines du coin.

Chambres d'hôtes

■ **THE WINE B&B**
Chez la Sommelière
20, avenue Général-de-Gaulle
✆ 06 16 48 61 87
www.chateauneuf-wine-bb.com
thewinebb@free.fr
Ouvert du 15 mai au 15 octobre et sur rendez-vous hors saison. 4 chambres. Chambre double de 90 € à 105 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé. Wifi gratuit. Restauration (atelier dîner fromages à dates fixes et sur réservation ; cours d'œnologie tous les vendredis soir).
Si les mots « accords mets et vins », « vendanges », « maturation » – suscitent chez vous un ardent désir de découverte et d'échange, passez chez Danièle Raulet Reynaud dans son Wine B&B. Pour profiter d'un séjour de charme dans sa demeure vigneronne mais aussi pour découvrir l'hôtesse passionnante qu'est Dany. Elle a aménagé trois chambres dans sa grande maison du centre-ville. Vous choisirez entre la chambre Carmen avec vue sur les vignobles de Châteauneuf, la chambre Li Baï au décor raffiné d'inspiration chinoise et la chambre Mireille, avec sa salle de bains balnéo, et enfin la Joséphine de style Empire avec un coin salon et la vue sur les dentelles de Montmirail au loin. L'ambiance est toujours conviviale le soir, autour de l'apéro quand on déguste les fromages de terroir avec les vins qu'elle aura choisis. Sommelière certifiée, Danielle propose également des initiations à la dégustation.

Emplettes

■ **CLOS SAINT PATRICE** NOUVEAU
Avenue impériale
✆ 04 90 83 72 22
Ouvert tous les jours et les jours fériés. Caveau de dégustation – ateliers d'oenologie- Boutique – Restaurant – Bar à vins – Soirées thématiques.
Cette minuscule parcelle de galets roulés et de silice d'à peine 2 hectares est une pépite au cœur de Chateauneuf-du-Pape. Le Clos Saint-Patrice aurait dû être construit si le POS avait suivi son cours et sans la ténacité d'une poignée de passionnés menée par Samuel Montgermont (directeur général des Grandes Serres) et en partenariat avec Guy et Jérôme Jullian – propriétaires de ce domaine historique dont les origines remontent au XIXe siècle. A l'époque, ses vins étaient qualifiés de « grand cru ». Les nouveaux millésimes égalent les vins les plus élégants de l'appellation. Le bâtiment d'origine, de style Art déco, a été restauré et réhabilité pour devenir l'écrin de ces vins d'exception. La boutique et le caveau de dégustation se prolongent par un superbe espace de restauration et une terrasse en surplomb du village et avec la vue sur le château. *The place to be* à Chateauneuf-du-Pape dès les beaux jours !

DOMAINE DE BEAURENARD
10, avenue Pierre-de-Luxembourg
✆ 04 90 83 71 79
www.beaurenard.fr
paul.coulon@beaurenard.fr
Ouvert 7j/7 en saison (de Pâques à fin septembre) et 6j/7 le reste de l'année de 9h à 17h30. Visite des caves souterraines et dégustation.
C'est l'un des fleurons de Châteauneuf-du-Pape fréquemment cité par la presse internationale. Les frères Coulon – Daniel et Frédéric – cultivent soigneusement cette renommée. Le vignoble occupe 32 ha sur Châteauneuf et 25 sur Rasteau. Le Châteauneuf-du-Pape en blanc est aromatique, frais, floral et élégant avec une belle longueur. Le Châteauneuf-du-Pape rouge avec dominance de grenache donne une cuvée fine, fraîche et élégante, des vins digestes que l'on garde. Boisrenard est une sélection de vignes âgées de 60 à 100 ans, une production confidentielle élevée sur lies fines pendant 6 à 10 mois. Le rouge est finement boisé, vieilli 18 mois en fûts de chêne ; c'est un vin charpenté, puissant, coloré et de grande garde. Il faudrait aussi citer Argiles Bleues issu des plus beaux coteaux du terroir de Rasteau, un vin concentré aux notes épicées et nez de cerise noire, élevé 15 à 18 mois en petits foudres de chêne neuf. Enfin, avec un rendement extrêmement faible, élevé deux ans en fût de chêne, une rareté : Rasteau, un vin doux naturel issu exclusivement de grenache noir, à déguster sur un dessert au chocolat. L'ensemble du vignoble est certifié en agriculture biologique et en bio dynamie. Passez par leur Musée du Vigneron à Rasteau, un pan entier de mur est recouvert de diplômes et de médailles obtenues depuis plus d'un siècle, une belle collection qui place ce domaine dans l'excellence.

DOMAINE JULIETTE AVRIL
8, avenue Louis-Pasteur
✆ 04 90 83 72 69
www.julietteavril.com
info@julietteavril.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Samedi et dimanche : sur rendez-vous.
Depuis des générations, la famille Brun-Avril est liée intimement à ses terres, comme elle l'est à la tradition viticole et provençale. Vendange manuelle, conduite traditionnelle, cuvaison longue et vieillie en fûts de chêne donnent des résultats fort réussis. La cuvée Maxence (entre huit et dix mois en barriques), est un vin de garde.

MAISON OGIER - LE CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES
Maison Ogier
10, avenue Louis-Pasteur
✆ 04 90 39 32 41
www.ogier.fr
ogier@ogier.fr
C'est dans des bâtiments crénelés de style maure que la Maison Ogier s'est installée au 19eme siècle. Etienne Ogier et son fils Antoine, alors marchands de vins, installent leur activité sur le site d'un ancien tonnelier dans le cœur du village de Châteauneuf du Pape.
Aujourd'hui, la Maison Ogier se distingue par sa démarche de mise en valeurs des 4 terroirs de Châteauneuf du Pape et de ceux des principales appellations de la vallée du Rhône grâce aux partenariats établis avec des vignerons. Avec le Clos de l'Oratoire des Papes en A.O.C Châteauneuf-du-Pape et le domaine bio Notre Dame de Cousignac, la maison vous garantit de vivre une expérience en vallée du Rhône. Créé en 1880, le Clos de l'Oratoire des Papes est un vin mythique de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Le vignoble est composé de 25 hectares travaillés en agriculture raisonnée. En 2015, 2 ha supplémentaires sur les terroirs de safres, sur le lieu-dit de l'Étang Salé sont venus compléter les parcelles du Clos de l'Oratoire. Un prieuré du 16ème siècle, rénové, abrite le site de vinification et des espaces de réception privatisables.

SKALLI – PAVILLON DES VINS
Avenue Pierre-de-Luxembourg
✆ 04 90 83 58 34
www.pavillondesvins.com
contact@pavillondesvins.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h. Atelier vin arôme/chocolat et fromage.
Situé à l'entrée du village, le Pavillon des Vins de la famille Skalli s'est spécialisé dans l'œnotourisme sans oublier les soirées grands crus tenues dans les chais. Une atmosphère unique d'un lieu centenaire où savoir-faire et tradition ne vous échapperont pas. Une visite guidée ludique retrace l'histoire du village, du terroir, des cépages, du travail de la vigne et de la vinification. Que vous soyiez novice ou épicurien, ou que vous souhaitiez tout simplement approfondir vos connaissances, des sommeliers conseils vous invitent à partager leur passion par le biais de trois ateliers thématiques : « Vins et Arômes », « Vins et Chocolats » et « Vins et Fromages ». La célèbre appellation aux 13 cépages n'aura plus de secret pour vous !

VIGNOBLES MAYARD
24, avenue Baron-le-Roy
✆ 04 90 83 70 16
www.vignobles-mayard.fr
contact@vignobles-mayard.fr
Basse saison : ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche (sur rdv).
Le caveau de vente et de dégustation vaut une visite, la famille Mayard a hérité de ce qui fut au XVIIe siècle le château de la marquise de Senozan, une Parisienne séparée de son époux… Il reste du château de belles proportions. Il y avait 27 pièces et 4 hectares de jardin à la française ainsi qu'une orangerie mais le château a été démembré à la Révolution, vendu entre-temps à un Lord irlandais dans le négoce du vin ; les Mayard ont acquis la propriété en 1868. En visitant le chai, vous pourrez admirer les voûtes et les pierres vestiges de l'ancien château. La propriétaire et viticultrice, Françoise Mayard Roumieux, se fera un plaisir de vous en conter l'histoire plus en détail. Françoise est par ailleurs présidente des Femmes Vignes Rhône, passionnée comme vous pouvez vous en douter par son terroir. Le domaine couvre 43 hectares en agriculture raisonnée, certaines parcelles plantées depuis plus d'un siècle. Les vendanges se font à la main, il en ressort des vins puissants et aromatiques : le Clos du Calvaire qui est leur cuvée historique datant de

1923 ; le Domaine du Père Pape élevé 18 mois en foudres est un vin de garde ; la Crau de Ma Mère en rouge et en blanc et Confidence Rosé, un côtes-du-rhône rosé en petite quantité, histoire de proposer à la vente un vin gouleyant, fruité et léger pour les repas d'été.

VINADEA MAISON DES VINS
8, rue Maréchal-Foch
✆ 04 90 83 70 69
www.vinadea.com
vinadea@chateauneuf.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le vendredi et le samedi jusqu´à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h30. Fermeture quelques dimanches en novembre, décembre, janvier et février) et le 25 décembre et le 1er janvier. Livraison possible (dans toute la France). Dégustation gratuite pour les individuels et sur réservation pour les groupes. Boutique en ligne.
La renommée des vins de Châteauneuf-du-Pape était déjà bien assise au XIXe siècle, la Maison des Vins Vinadea de Châteauneuf-du-Pape est une belle vitrine de l'appellation pour vous les faire découvrir dans toute leur diversité. Leur cave est un festival : plus de 200 références issues de 100 domaines et châteaux, parmi lesquelles on retrouve le Château de Fortia, Château la Nerthe, le Clos de l'Oratoire des Papes, la Cuvée des Sommeliers, le Domaine de la Solitude... Autant de noms qui font de l'appellation l'un des fleurons des vins de la Vallée du Rhône. Les bouteilles sont vendues à l'unité ou par carton au même prix qu'à la propriété. Il est possible de se faire livrer partout en France et à l'étranger (USA, Québec, Australie, Nouvelle-Zélande, Suisse, Japon, Singapour, Hong-Kong). En 2018, Vinadéa s'agrandit avec un espace muséographique, un espace de dégustation groupe et un bar à vin.

Dans les environs

Bédarrides

Située sur la route des vins, sa plaine est sillonnée de vignobles composés de côtes-du-rhône et de châteauneuf-du-pape. Le bourg conserve quelques vestiges des XVIIe et XVIIIe siècles dont deux portes des remparts. L'église de l'Assomption vaut le détour. Construite en 1676, elle renferme la chapelle funéraire des Fortia de Montréal, des peintures de Mignard. Sa façade est inspirée de celle de l'église de la Visitation d'Avignon. Reliant le centre du village au quai de l'Ouvèze, se trouve le vieux pont romain classé par les Monuments historiques. De sa jolie couleur ocre, né des pierres de Castillon du Gard, l'ouvrage fut terminé en 1647. Baigné par les eaux de l'Ouvèze, ce site constitue un havre de détente.

LA PRESQU'ÎLE
2 bis, petite route de Sorgues
✆ 04 90 83 95 42
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Sauf dimanche et lundi soir, basse saison ouvert le midi et le jeudi au samedi soir. Menu unique à 26,90 €. Formule du midi : 15,50 € (et 3 plats 19.50€). Terrasse.
A 5 min de Châteauneuf-du-Pape, ce restaurant est assez compliqué à retrouver de prime à bord, car la rue n'est pas répertoriée au cadastre. Mais lorsque vous êtes sur le rond-point, avant le pont, osez prendre ce chemin qui vous mènera d'abord jusqu'à un superbe point de vue sur la rivière et tout de suite à gauche l'entrée. Il est niché au bord de la rivière et dispose de 2 grandes terrasses, l'une moderne opaque transparente, l'autre ombragée par la treille d'une vigne : le cadre est enchanteur. Le mobilier est moderne et blanc à l'extérieur, ambiance plus chaleureuse à l'intérieur, fauteuils taupe, serviettes en tissus. Ici viennent locaux et habitués avec l'accent chantant. Les serveuses sont dynamiques et rapides. L'assiette est joliment décorée par le chef Jean-Pierre Minody ! Laissez-vous surprendre par une cuisine de qualité avec des produits frais. Car en plus d'avoir l'allure d'un semi-gastronomique, c'est aussi une belle découverte rapport qualité-prix. Réservation conseillée !

DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE
3, route de Châteauneuf
✆ 04 90 33 00 31
www.brunier.fr – vignobles@brunier.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30. Fermeture annuelle semaine de Noël et 15 jours en août.
Avec un Domaine qui s'étend sur 70 ha recouverts de vignes âgées en moyenne de 60 ans, le Vieux Télégraphe fait partie des très grands noms en Châteauneuf-du-Pape. Frédéric et Daniel Brunier affirment leur savoir-faire en soutenant des principes d'agriculture raisonnée, des rendements rigoureusement contrôlés et des techniques spécifiques. « Elaborer des vins de terroir et non des vins de recette, des vins de repas plus que de dégustation, des vins dont la qualité finale n'a de valeur que par la noblesse des moyens mis en œuvre pour l'obtenir, là est notre vocation ». Dès lors, ils signent des vins d'une grande richesse, régulièrement encensés, et méritant pour la plupart de s'épanouir de longues années en cave.

Courthézon

LA GOUTTE BLEUE
171, chemin Louise-Michel
✆ 04 90 30 09 65
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche. Haute saison : tous les jours. Menu unique à 24 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Nombreux jeux pour enfants. Organisation de réceptions.
Le restaurant est dans le camping des Sources. Le personnel circule entre les tables dans une ambiance à l'italienne. La cuisine ouverte permet d'assister à l'élaboration des plats. En plus des pizzas, on peut y manger des grillades de viandes et de poissons cuits au feu de bois, et suprême atout une sélection de charcuteries, de pâtes et de lasagnes variées que Gino, le patron va chercher au cœur de la botte transalpine. Ce lieu festif organise souvent réceptions, mariages, etc. La terrasse donne sur la piscine et les jeux d'eau. Tout le monde peut donc profiter de son repas à sa façon.

© VINCENT FORMICA

Châteauneuf-du-Pape.

DOMAINE L'ABBÉ DÎNE
1 bis, chemin Louise-Michel
✆ 06 12 66 99 50
domainelabbedine@wanadoo.fr
Sur rdv.
C'est Nathalie Reynaud qui a pris les rênes du Domaine après ses parents en 2010, auparavant coopérateurs à la cave de Courthézon. Dynamique et enthousiaste, Nathalie a valorisé ses 18 hectares de vignes sur Chateauneuf-du-Pape -les vendanges sont manuelles et le pressage se fait sur place- pour produire ses propres vins étiquetés *L'Abbé Dine*, environ 30 000 bouteilles, des rouges et des blancs en Chateauneuf du Pape et Côtes du Rhône, et un rosé en vin de pays. Nouveautés à découvrir : la cuvée exceptionnelle en Châteauneuf du Pape rouge « La Réserve des Cieux » 2016, et la cuvée Vin de Pays rouge « La Soutane » 2017 en bouteilles et Bag-in-box de 5 litres. Des flacons que l'on trouve sur les tables de la région, au Petit Gus et au Bistrot 23 à Courthezon, au Saule Pleureur à Monteux et encore Hiély Lucullus et La Mirande à Avignon. C'est une anecdote historique qui a inspiré le nom du domaine : pendant les guerres de religion l'abbé de Courthezon organisait des messes secrètes et lorsque les soldats le cherchaient, on leur disait « ne dérangez pas l'abbé, car l'abbé dîne... ». Sur rendez-vous, Nathalie vous en dira plus autour d'un verre de vin. A l'Abbé Dîne, vous trouverez un accueil chaleureux dans un cadre authentique.

DOMAINE PAUL AUTARD
Route de Châteauneuf-du-Pape
✆ 04 90 70 73 15
www.paulautard.com
jean-paul.autard@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Le weekend sur rdv.
Aux côtés de Jean-Paul Autard, Pauline sa fille apporte l'enthousiasme de sa jeunesse et assure la 5ème génération de cette famille de viticulteurs dont le domaine, situé entre Courthézon et Châteauneuf-du-Pape, est reconnu et régulièrement primé depuis plusieurs années. Sur les 30 hectares de vignobles vendangés manuellement, une dizaine est en appellation Châteauneuf-du-Pape, le reste se répartit en Côtes du Rhône et Vin de Pays de Méditerranée. Le caveau est superbe pour les dégustations, il donne sur le chai dont on voit les barriques alignées sous les voutes basses. La cuvée «Juline», une cuvée confidentielle en clin d'œil aux 2 enfants, Jules et Pauline, est un vin élégant sur le fruit issu des plus vieilles vignes (grenache-syrah), une cuvée de cœur élaborée avec passion, un vin de garde qui est notre coup de cœur à nous aussi ! «Concentration, puissance, élégance et finesse, un grand Châteauneuf du Pape doit rassembler toutes ces qualités, séduire par sa longueur et le plaisir qu'il procure», nous vous invitons à inscrire ce domaine sur votre circuit oenotouristique pour l'accueil, les vins et le cadre.

Sorgues

PARC ET JARDIN DU CHÂTEAU DE BRANTES
157, chemin de Brantes
✆ 04 90 39 11 73
ch2b@wanadoo.fr
Jardin remarquable. Fermé du 31 mars au 1er octobre. Ouvert sur rendez-vous uniquement pour des groupes de 10 personnes de Pâques à la Toussaint. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 3 €. Visite guidée (commentées français-anglais ; durée environ 1h30).
Passé le portail d'honneur et la belle façade du pavillon central, on découvre un parc d'inspiration florentine avec ses vases d'Anduze, ses cyprès, ses dessins de buis et ses terrasses. Clos d'un mur de galets, le jardin joue avec des perspectives soigneusement tracées. Il s'articule autour de trois bassins-miroirs ornés de statuaires et

judicieusement alimentés par l'une des Sorgues voisine. Ils se déroulent comme un ruban d'eau sur un gazon bordé de buis (l'empreinte du paysagiste danois Mogens Tvede intervenu en 1959). Les essences sont rares et anciennes comme ce magnolia grandiflora bi-centenaire (doyen d'Europe). L'ensemble comporte également un verger, un potager, une futaie de platanes et... un cloître de toute beauté. Le château XVIII[e] ne se visite pas, c'est une propriété privée.

Le couvert

LE 18-59
Place Charles-de-Gaulle
✆ 04 86 19 81 80
18-59.com
contact@18-59.com
Ouvert tous les jours le midi de 8h à 1h et le soir. Menus de 33 € à 38 €. Vin au verre. Entrée + plat + dessert en 4 formules de 13 € à 22 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Animations. Soirées vigneronnes, after-work, soirées live.
Le 18-59 est devenu rapidement le lieu branché à Sorgues. On y va pour s'y attabler à midi et le soir en piochant sur la carte des plats de saison bien travaillés ; à l'heure de l'apéritif, c'est sympa de s'y retrouver pour quelques planchettes à déguster avec les nombreux vins proposés au verre ; le dimanche l'écailler sort son étal de fruits de mer de 10h à 15h ou bien on choisit de partager le brunch généreux et dès les beaux jours, on profite sans modération du kiosque à glaces et autres gourmandises – crêpes et gaufres minute – sur la belle terrasse. Pas de temps mort au 18-59, il s'y passe toujours quelque chose : des ateliers de dégustation, des soirées musicales, soirées live et after work. La déco est bien vue, c'est chic et feutré, un coin salon permet de patienter si besoin ou d'y donner ses rendez-vous de travail. Le bâtiment datant du XIX[e] siècle a de l'allure ; dans une salle voûtée, une grande table est à disposition pour des dîners privés, façon table d'hôtes, conviviale et gourmande.

LA TABLE DE SORGUES
12, rue du 19-Mars-1962
✆ 04 90 39 11 02
www.latabledesorgues.fr
latabledesorgues@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 38 € à 67 €. Formule du midi : 33 €. Vin au verre. Terrasse.
Une atmosphère feutrée dans une maison bourgeoise, une petite structure pour une quarantaine de couverts à peine où il vaut mieux réserver...Jean-Paul Lecroq, le chef, est attentif aux beaux produits, il puise son inspiration dans les ressources et les recettes de la région. Produits exemplaires et de saison avec un menu unique au déjeuner, le soir vous avez le choix entre 3 menus et la carte. A toutes les étapes, c'est une cuisine précise, équilibrée, harmonie des saveurs et belle présentation sur l'assiette… La carte des vins est riche en crus (500 références avec des raretés), l'accueil est chaleureux.

Le gîte

COUCOO GRANDS CÉPAGES
Lac de la Lionne
2061, chemin des Pompes
✆ 07 87 38 02 32
info@cabanesdesgrandscepages.com
Ouvert du 1[er] mars 2019 au 30 novembre 2019. Cabanes flotantes de 2 à 6 personnes, nuit à partir de 190 € et jusqu'à 340 € (petit déjeuner inclus). Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Séminaires. Restauration (dîner sur réservation). Vente (produits du terroir et artisanat).
Si l'envie vous tente de dormir dans des cabanes sur l'eau, sur pilotis et végétalisées, voici une adresse pour vous combler. Une expérience à vivre en immersion totale dans la nature sur le lac de la lionne dans un Domaine éco-responsable. On est à 20 minutes à peine d'Avignon. Les cabanes de bois blond au design contemporain sont parfaitement intégrées dans le paysage, sans vis-à-vis, et donnant toutes sur le lac. Elles sont aménagées avec tout le confort : une ou 2 chambres selon la catégorie Duo ou Famille, une salle d'eau fonctionnelle, des rangements, des terrasses avec du mobilier donnant sur le plan d'eau, certaines disposent d'un spa chauffé à 38 °C et plus suivant la saison ! Pas de cuisine en revanche, juste de quoi vous préparer un café ou un thé dans les cabanes spa. Les petits déjeuners vous sont livrés le matin et apéro et dîner sur réservation. Sinon les possibilités de se restaurer aux alentours et notamment à Sorgues sont nombreuses, les Cabanes des Grands Cépages sont en partenariat avec quelques bonnes adresses qu'ils vous recommanderont ! Tout est bien pensé pour placer votre séjour sous le signe de la détente absolue : balades à vélo, massages sur place, activités œnotouristiques…

CHÂTEAU GIGOGNAN
1180, chemin du Castillon
✆ 04 90 39 57 46
www.gigognan.fr
info@gigognan.fr
Entre Avignon et Orange à 9 km de Châteauneuf-du-Pape. A7 sortie Avignon nord.
Accueil vélo. Ouvert toute l'année. 5 chambres. Haute saison : chambre double à partir de 149 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Parking. Privatisation et forfait oenotouristique. Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite.
En plus de sa production de vins, le château Gigognan propose 5 chambres d'hôtes. Elles sont toutes très différentes. Vous tomberez sous le charme anglais de la chambre de Claire, du style Louis XV de la Chambre Sophie. C'est la Provence qui s'invite dans celle des Oiseaux ou les anges dans la chambre des Enfants. La Chambre de la Terrasse est sous les combles avec une terrasse privative. Pendant votre séjour, il faut absolument visiter la cave et profiter d'un petit moment de dégustation. Vous mènerez là une véritable vie de château le temps d'une nuit, une journée ou plus...

CAMPING LA MONTAGNE***
944, chemin de la Montagne
✆ 04 90 83 36 66
www.campinglamontagne.com
contact@campinglamontagne.com

Ouvert toute l'année. 50 emplacements. Chalets pour 4 à 8 personnes de 245 € à 994 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 196 € à 910 €. Une Roulotte : de 150 à 483 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (avec suppl). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration. Animations.

C'est la fête au cœur de la pinède ! Ici les activités ne manquent pas à commencer par la piscine bien sûr... elle est toute en courbes avec un toboggan. L'équipe d'animation prend soin des enfants dans la journée que ce soit dans la piscine, sur les terrains de jeux ou pour des chasses au trésor. Pour les parents et les ados, les soirées à thèmes, les soirées cabarets s'enchaînent... Le camping est à 2 km à peine de la rivière pour les pêcheurs et les chemins pédestres ne manquent pas aux alentours. Et le matin, le sommeil est réparateur à l'ombre des pins dans une ambiance reposante. Vive les vacances !

Sorties

CONFIDENTIEL SOCIAL FOOD AND BAR NOUVEAU
Hôtel Novotel Avignon Nord
135, avenue Louis Pasteur
✆ 04 90 03 85 09
www.confidentielavignon.com/fr/

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 7h à 0h. Terrasse. Restauration. Concerts.

C'est nouveau et c'est sympa ! Bon, le tout c'est d'aller au Pontet, vers l'autoroute nord, à l'hôtel Mercure. Une fois passé l'accueil, on se retrouve dans un bar lounge aux couleurs chaudes, avec ses canapés en velours et ses fauteuils confortables. Le mardi et le samedi, il y a un concert : des musiciens viennent faire danser les plus motivés. Il est possible de prendre une plancha pour accompagner votre cocktail. C'est l'endroit du moment.

GIGONDAS

Haut Vaucluse. Petit par la taille, grand par le nom. Au temps des Romains, le village s'appelait Jocunditas qui voulait certainement dire joie ou plutôt jouissance et même réjouissance. Des mots qui conviennent à merveille à ce lieu enchanteur distillant son nectar au monde entier. Ici tout est vin. L'appellation d'origine date de 1971, couvre 1 200 hectares de vignes et, chaque année, ce sont plus de cinq millions de bouteilles qui sont commercialisées. Sur la place du village où bars, restaurants et caves abondent, il ne faut pas hésiter à emprunter les petites ruelles bordées de belles maisons en pierre pour monter au cœur du village et profiter de cette vue exceptionnelle et sans fin qui couvre la région jusqu'aux Cévennes.

Points d'intérêt

LA CHAPELLE SAINT-CÔME-ET-DAMIEN

Elle est un peu à part, sur la route des Dentelles de Montmirail, au milieu de la nature. C'est une halte tout en douceur qui joue à cache-cache avec le village que l'on voit à travers les arbres. C'est apaisant. Une première chapelle fut bâtie au VII^e^. Il en reste les soubassements. De belles absidioles datent du X^e^ et XI^e^ siècles. Le reste, maintes fois restauré, est de style roman. Son aménagement extérieur permit la découverte de sépultures. Contemporains, les vitraux racontent la vie de saint Côme et saint Damien, les frères médecins et aventureux.

LE CHÂTEAU FÉODAL ET SES REMPARTS

Construits au Moyen Âge, les remparts mesuraient 550 m de long, 5 à 8 m de haut sur 1,50 m de large à la base. Quant au château, il a connu mille vies... Place forte des princes d'Orange, siège de la résistance des catholiques vaincus par les calvinistes en 1563, hospice en 1678, école... N'en jetez plus ! Et si, aujourd'hui, c'est une place culturelle où l'on découvre le Cheminement de Sculptures, et c'est aussi ici que se déroule le festival des Soirées Lyriques au mois d'août.

LE MENHIR DE MONTMIRAIL

Ne cherchez pas les Bretons, c'est une sculpture naturelle qui rappelle la forme d'un menhir. Elle est haute de près de 7 m. Pour la trouver, il faut prendre le GR vers l'ancienne station thermale, à quelques pas de la célèbre source de l'eau verte. Il est composé de plusieurs blocs de pierre posés les uns sur les autres qui lui confèrent un aspect bien particulier donnant l'impression qu'il va s'écrouler d'un moment à l'autre. Le site a été classé en 1912 parmi les Monuments naturels à caractère artistique.

PROMENADE ARCHÉOLOGIQUE ET BOTANIQUE
Association Gigondas d'Hier et d'Aujourd'hui
✆ 04 90 65 80 76

Le départ de la promenade est au sommet du village, là où s'élèvent encore quelques vestiges. On découvre l'histoire ancienne du site, de la vigne et du vin de l'antiquité jusqu'à la fin du XIII^e^ siècle. Ce sentier pédestre, ponctué de restanques botaniques, de vignes sauvages, de variétés de cépages anciens, et d'essences méditerranéennes permet d'accéder aisément jusqu'à la cime pour enfin imaginer l'ampleur de la tour d'origine et de son enceinte. On découvre alors les différentes tailles, les palissages, et les herbes aromatiques utilisées dans l'élaboration du vin de l'Antiquité au Moyen Âge. En accès libre toute l'année.

Le couvert

■ **L'OUSTALET**
Place du Village
✆ **04 90 65 85 30**
www.restaurant-oustalet.fr
restaurant.oustalet@gmail.com
Fermé le dimanche midi et le lundi toute la journée. En juillet et août ouverture le dimanche soir. Réservation recommandée. Carte : 50 € environ. Formules à 36 € et 42 € et menu complet à 46 €, menu dégustation à 58 €, 79 € et 94 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. 3 chambres d'hôtes.
Le Chef, Laurent Deconinck est passé dans de belles maisons (Gagnaire, Lucas Carton-Senderens…) et il s'est pris au jeu des accords mets et vins. Ses plats sont créés avec un vin en tête. Sa carte suit les saisons et les arrivages de produits même si la plupart viennent du potager. En pleine saison hivernale, il concocte un menu autour de la truffe noire et en automne il travaille la truffe blanche. Enfin, vous vous en doutez, la carte des vins est une petite merveille, 800 à 900 références dont le sommelier, vous conseillera le choix en accord avec votre assiette. Et si vous voulez profiter pleinement de votre soirée, l'Oustalet propose quelques chambres tout en élégance masculine. Laurent propose aussi des cours de cuisine de Chef : il vous emmène au marché pour la sélection des produits frais et dans la bonne humeur on prépare ensemble les plats pour les déguster ensuite...

RESTAURANT LES FLORÊTS
Route des Dentelles
✆ **04 90 65 85 01**
www.hotel-lesflorets.com
accueil@hotel-lesflorets.com
Fermé de janvier à février. Ouvert du jeudi au mardi. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 57 €. Formule du midi : 23 € (sauf dimanche et jours fériés). Vin au verre. Jardin. Terrasse. Parking privé. Piscine (réservée aux clients de l'hôtel).
Cette table a ses inconditionnels, peut-être en raison de cette ambiance familiale comme on n'en rencontre plus guère. L'endroit est tellement charmant, que c'est idéal pour un moment romantique au pied des dentelles de Montmirail ! On y déguste une cuisine plutôt classique qui revisite les produits régionaux avec grâce. Selon la saison, vous choisirez la salle avec des patines cendrées ou la terrasse ombragée. Pour le verre, vous ne pourrez qu'être séduit par (l'imposant) livre de cave. Venez, ne serait-ce que pour prendre l'apéritif : vous serez vite séduit. C'est l'une des étapes les plus agréables, pour la chaleur de son accueil, sa belle cuisine et le service impeccable. A découvrir absolument !

■ **DU VERRE À L'ASSIETTE**
Rue du Portail
✆ **04 90 12 36 64**
www.duverrealassiette.com
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi. Plancha, assiette, bar à vin.
On remarque vite cette petite terrasse très colorée, plantée au milieu du village. On vient ici pour grignoter autour d'un verre de vin ; on se régale avec une belle salade ou on partage une planche de charcuterie, des mets qui viennent exclusivement de France et des meilleurs artisans. Il en va de même pour les fromages. C'est donc un instant gourmet qui vous attend. La salle et ses petits airs de brocante est tout aussi agréable. La carte des vins est pointue, n'hésitez pas à demander conseil.

Le gîte

HÔTEL LES FLORÊTS***
1243 route des Florëts
✆ **04 90 65 85 01**
www.hotel-lesflorets.com
accueil@hotel-lesflorets.com
Ouvert de mi-mars à fin décembre. Chambre double de 84 € à 175 €. Pension complète (220-371€). Petit déjeuner buffet : 17 €. Parking inclus. Wifi gratuit. Restauration (menu 40 à 54€. Déjeuner 25€ fermeture le mercredi et jeudi midi).
Cet endroit est une ancienne station thermale. C'est vraiment un lieu pour faire une surprise romantique. L'endroit est paisible avec tous les codes de la Provence : bastide colorée, platane centenaire, terrasse aux fers forgés, et vue sur les dentelles de Montmirail, on ne peut pas être plus proche... A l'intérieur, la sensation de quiétude se poursuit avec des teintes tendres, un mobilier élégant tout juste revisité pour être bien ancré dans le présent. On sait prendre soin de vous avec discrétion. Et vous pouvez vous poser vraiment grâce à l'excellente demi-pension. Venez pour un week-end en amoureux, un dîner ou tout simplement pour boire un verre car la carte des vins est conséquente ; ce lieu vaut le détour pour un instant rare et précieux.

Emplettes

■ **DOMAINE LES PALLIÈRES**
Route de Lencieux
✆ **04 90 33 00 31**
vignobles@brunier.fr
Vin en vente au caveau dans le village (aussi à Bédarrides et Châteauneuf du Pape – Vignobles Brunier).
Les frères Brunier (Vieux Télégraphe, Domaine La Roquète) entendent à travers chaque vin restituer le caractère de sa terre d'origine. Ce domaine (135 ha d'un seul tenant dont 25 plantés en vignes et 100 de bois) fait partie des propriétés majeures de Gigondas, notamment grâce à sa belle situation en terrasses juste sous les dentelles de Montmirail. Réorganisé, modernisé, il bénéficie d'une démarche hautement qualitative. Le vignoble planté principalement en grenache (80%) donne un vin de toute beauté, racé à la robe rubis pourpre, très aromatique. Riche, puissant, bien équilibré et long en bouche, il se déguste bien chambré (autour de 17°).

■ **GRANDES SERRES- LA CUVERIE DES ARTS**
Route des Princes-d'Orange
✆ 04 90 65 86 55
Ouvert tous les jours de 10h à 19h.
Les Grandes Serres sont une belle vitrine pour les vins de la région. A la fois négociant et propriétaire de quelques parcelles viticoles sur ce terroir envié, *Les Grandes Serres* vinifie et élève des vins d'appellation Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Beaumes de Venise, Côtes-du-Rhône Villages, Côtes-du-Rhône et Tavel. Au caveau, les belles étiquettes s'alignent pour le plus grand plaisir des amateurs, des vins sur mesure, des grands crus, des flacons médaillés que l'on saura vous décrire, les conseils sur place sont des plus avisés pour vous aider dans vos choix. Du vin à l'art, il n'y a qu'un pas que *les Grandes Serres* a franchi, tous les mois des artistes de la région sont accrochés aux cimaises de la boutique.

Dans les environs

Séguret

Accroché à son piton, sous l'œil encore vigilant de son château féodal en ruine, Séguret est la seule commune des Côtes-du-Rhône classée parmi les plus beaux villages de France. Son caractère médiéval en est la cause. Ses rues pavées sont comme un livre ouvert vous faisant découvrir son riche passé historique au gré d'une promenade. Avec la porte Reynier, le beffroi du XVII[e] siècle et son aiguille unique, la superbe fontaine des Mascarons, l'église Saint-Denis du X[e] siècle à l'admirable nef romane rajoutée au XIII[e] siècle, la chapelle Notre-Dame-des-Grâces du XVII[e] siècle, l'étroite rue des Poternes bordée de maisons anciennes, Séguret ressemble à une crèche provençale grandeur nature qu'il faut pénétrer en douceur pour mieux l'admirer.

■ **CHAPELLE SAINTE-THÈCLE**
Rue des Poternes
✆ 04 90 46 91 06
www.seguret.fr
mairie.seguret@orange.fr
Expositions d'œuvres et de peintures d'avril à octobre.
Cette chapelle du XVIII[e] siècle, qui est en plein centre du village, ne garda pas très longtemps sa fonction de lieu de prière, elle fut transformée en lieu de réunion peu après la révolution. Six mois dans l'année, elle abrite des expositions diverses, notamment de peintures. Les santonniers du village y exposent aussi pendant la période de Noël. Renseignements à la mairie.

■ **LE MESCLUN**
Rue des Poternes
✆ 04 90 46 93 43
www.lemesclun.com
mesclunseguret@aol.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi et le dimanche le midi. Juillet/août : ouvert tous les jours sauf le lundi. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 47 €. Formule du midi : 19 € (sauf le dimanche). Vin au verre. Terrasse.
Son enseigne en fleur de fer se voit de loin dans le vieux village, peu après la vieille fontaine de la place de la Mairie. La table est excellente et le décor tient de la carte postale. La salle est tout aussi confortable avec ses belles matières et ses couleurs cocon. La cuisine, réinventée à chaque saison, fait des merveilles. Si vous aimez les surprises, la formule du midi est basée sur les coups de cœur du moment tout comme la Petite Cuisine du marché servie midi et soir. L'établissement fait la part belle aux vignobles environnants, et c'est tant mieux.

■ **DOMAINE DE CABASSE**
Route de Sablet
✆ 04 90 46 91 12
www.cabasse.fr – hotel@cabasse.fr
Egalement un hôtel et restaurant. Ouvert toute l'année, tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Cabasse, soit *Casa Bassa* en italien, que l'on traduit par « maison sous le village », signifie aussi que les racines du Domaine remontent au XIV[e] siècle, quand le Pape résidait en Avignon. Anne et Benoît Baudry exploitent un vignoble de 15 ha dans le respect des principes de la culture raisonnée. À la dégustation, « des vins mûrs, souples et charnus » : le rosé de Cabasse Séguret 2013 – Médaille OR concours Lyon 2014, équilibré et frais ; cuvée Casa Bassa Séguret rouge 2010 riche et rond ; cuvée D'Eux Séguret rouge 2007, élevé en barriques ; cuvée les Deux Anges, Sablet rouge soyeux en bouche 2012 - Médaille OR Concours Orange 2014, un vin à boire sur le fruit ; enfin, un Gigondas 2011 à la complexité aromatique et tanins nobles. Egalement, la cuvée les Primevères blanc 2012, sans oublier la cuvée Garnacho rouge Séguret 2011 – Médaille Argent Challenge International du Vin 2014. Le Domaine de Cabasse, c'est aussi un ensemble hôtelier doté de tout le confort.

■ **LES VIGNERONS DE ROAIX SÉGURET**
D977
1865, route de Vaison
✆ + 33 4 90 46 91 13
www.vignerons-roaix-seguret.fr
vignerons.roaix-seguret@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Juillet août : 8h/19h.

Vacqueyras

Vous êtes dans l'un des trois villages qui produisent des grands crus des Côtes du Rhône. C'est aussi patrie de Raimbaut de Vacqueyras, prince des troubadours au XII[e] siècle et d'Imbert Delonnes, célèbre chirurgien des armées napoléoniennes. Il est plus agréable de commencer la visite en partant du haut du village. Il y a l'église avec son élégant clocher provençal qui se dresse au sommet d'une tour de garde du XII[e] siècle. Elle est entourée du mur d'enceinte du château des Vassadel. Cette famille régna sur le village pendant près de 300 ans. Redescendez par les rues étroites qui toutes débouchent sur le cours Stassart qui est le plus animé notamment le 14 juillet lors de la grande fête des vins. Professionnels, amateurs et touristes s'y côtoient dans la bonne humeur autour d'un bon repas champêtre.

ESPACE BOTANIQUE DE COSTE DE COA

Il s'étend sur une colline à la sortie du village, en direction de Sarrians. Les sentiers se croisent. C'est facile et on ne s'ennuie pas. Le parcours fléché raconte la végétation qui pousse spontanément en Provence et les diverses essences d'arbres. A l'extrémité sud de la colline siège une petite chapelle rurale : Notre-Dame-de-Pitié (XVII^{e}).
Trois circuits faciles et balisés

- **Chemin des Kermès** : garrigue et visite 3 à 4 heures
- **Chemin du Bas** : chênaie verte, garrigue et visite 3 à 4 heures
- **Chemin de la Chapelle** : landes, garrigue et visite 1h30.

PARCOURS DU VIGNOBLE DE VACQUEYRAS

Le parcours est vraiment très bien fait, surtout pour les débutants. Le concept est simple : 15 panneaux et une table d'interprétation du paysage illustrés de nombreuses photos dévoilent tous les secrets du terroir que vous traversez. Comptez trois heures (environ huit kilomètres sans difficultés). C'est vraiment agréable et beau. On découvre l'importance de la chaîne d'élaboration du vin de Vacqueyras : climat, terroir, cépages et travail de l'homme. Pas de panique, rien de compliqué ! Renseignements au Syndicat d'Initiative.

HÔTEL RESTAURANT MONTMIRAIL Château des Eaux

Route de Gigondas
✆ 04 90 65 84 01
www.hotelmontmirail.com
hotel-montmirail@wanadoo.fr

Fermé de novembre à février. 30 chambres. Chambre double de 85 € à 145 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 13,50 € (continental et buffet). Lit supplémentaire : 14,50 €. Parking inclus (gardé 24h/24h). Animaux acceptés (gratuit !). Wifi. Restauration (restaurant semi-gastronomique ; Coffre fort dans les chambres. Pas de climatisation, fraicheur de la batisse).
Depuis trois générations Marc et Thomas Nicolet tiennent l'hôtel enfoui au fond d'un grand parc, c'est une belle demeure XIX^{e} au calme absolu. Son jardin est l'un des points forts de l'endroit : superbement entretenu. La piscine est chauffée et entourée de chaises longues propices au farniente. Le bâtiment est prolongé par une agréable terrasse ombragée grâce aux platanes pour les beaux jours. Pour le reste, les chambres sont dans l'air du temps et proposent une vue soit sur la colline soit sur jardin/piscine. L'endroit et la table méritent le détour.

ARNOUX & FILS

Le Vieux Clocher, Place de l'église
✆ 04 90 65 84 18
www.arnoux-vins.com
3 couleurs en Côte du Rhône, Ventoux, et Vacqueyras, Gigondas, Beaumes de Venise, Chateauneuf du Pape.
En 1717, le Comte François de Castellanne, Chevalier marquis d'Ampuis, seigneur fonciel des lieux de Vacqueyras et de ses terroirs, fit don d'une parcelle de vigne à un ancêtre de la famille Arnoux : Pierre Bovis. Depuis ce jour, la tradition de la vigne et du vin s'est perpétuée dans la famille.1936, un nouvel essor afin de pouvoir satisfaire notre clientèle qui recherchait une gamme complète des vins de la Vallée du Rhône. C'est Aimé Arnoux qui impulsa ce nouvel élan. Depuis lors, la Maison a été dirigée successivement par ses deux fils : Jean-Marie et Régis. Aujourd'hui, la dynastie se perpétue, avec à la tête, Marc et Jean-François, fils de Jean-Marie, tous deux héritiers du savoir-faire familial. Aujourd'hui, le vignoble de la famille Arnoux s'étend sur 40 hectares. La propriété familiale des situe sur le plateau des Garrigues avec un sol pauvre argilo-calcaire mêlé de galets roulés. La grande particularité réside dans ses galets roulés, qui restituent la nuit, la chaleur emmagasinée le jour, permettant ainsi aux raisins une maturation optimum… Ces sols sont propices à de faibles rendements en raisins très concentrés en tanins et arômes… avec les cépages grenache, syrah, mourvèdre, grenache blanc, clairette, bourboulenc. Un caveau se situe dans le centre de Vacqueyras, on ne peut pas le louper.

DOMAINE DE LA COLLINE SAINT-JEAN

253, route de Carpentras
✆ 04 90 65 85 50
www.collinesaintjean.com
collinesaintjean@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous).
Le domaine est situé à Vacqueyras au pied de la colline Saint-Jean sur 25 hectares de vignes. 10^{e} génération à travailler la terre, une tradition qui se perpétue d'année en année. Auparavant les arrière-grands-parents avaient une cave de vinification dans le village et vendaient en vrac uniquement. Aujourd'hui ils élaborent seulement deux cuvées par an : la cuvée Classique et la cuvée Vieilles Vignes. Ils cherchent à rendre le vin plus rond : plus sur le fruit, sur la fraîcheur et pouvant se boire jeune.
La cuvée « Classique » est un assemblage de 70% de grenache, 25% de syrah et 5% de mourvèdre. Elle est vinifiée en cuve béton et élevée 6 à 8 mois en foudre de chêne de 50HL avec un court passage en demi-muids. C'est un vin aromatique sur des notes de fruits rouges et d'épices.
La cuvée « Vieilles Vignes » est issue à 80% de grenache de 85 ans et de syrah. Cette cuvée est élevée en cuve béton afin de conserver le goût du fruit. C'est un vin puissant avec des tanins souples, des arômes de fruits mûrs et de fruits confits. Il a un potentiel de garde de 5 à 7 ans. Dernièrement ils ont fait une extension de la cave de stockage : ils ont taillé dans la roche, ce qui rend l'endroit atypique, frais et apportant une acoustique parfaite pour le festival Jazz dans les Vignes qu'ils accueillent ici chaque année !

DOMAINE DE LA GARRIGUE

✆ 04 90 65 84 60
www.domaine-la-garrigue.fr
info@domaine-la-garrigue.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Été ouvert jusque 19h. Fermé le dimanche et jours fériés. Livraison possible (vente au caveau, expédition France et étranger). Vacqueyras rouge, rosé et blanc, Gigondas, Côtes-du-Rhône rouge et rosé, Beaumes-de-Venise rouge.

Exploitées par la même famille depuis sa création en 1850, les parcelles du domaine se situent sur 3 types de sols : argilo-calcaires caillouteux (40%), argileux- coteaux et terrasses (40%) et sablonneux (20%. De ses 80 hectares de vignes dont l'âge moyen va de 40-60 ans pour les vignes de syrah, mourvèdre, grenache blanc, cinsault et clairette, certaines vignes de grenache ont entre 80 et 100 ans. Le domaine produit surtout de convaincantes cuvées en Vacqueyras et Gigondas. Mais Côtes-du-Rhône dans les trois couleurs et Beaumes-de-Venise sont aussi là de bonne facture. Cette discrète maison mérite d'être plus connue car chez les Bernard, on sait tirer parti d'un savoir-faire ancestral ; les vins sont mis en bouteilles sans être collés ni filtrés pour conserver leurs arômes, leur matière et leurs caractères. Dégustation sur un coin de table dans une pièce minuscule. Il est préférable de prévenir. Ce vin est tout simplement délicieux à des prix corrects ! Il est possible aussi de repartir avec des *Bag in box*.

DOMAINE LA FOURMONE
Route de Bollène
✆ 04 90 65 86 05
www.fourmone.com
contact@fourmone.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h. Dimanches et jours fériés de Pâques au 15 Août. Livraison possible (partir de 300€ d'achat).
Les amateurs connaissent bien cette adresse qui se veut discrète et pourtant maintes fois citée et récompensée. Un domaine de 40 hectares en Vacqueyras et Gigondas. Le cépage est le grenache complété de la syrah et du mourvèdre. C'est avec douceur et attention que l'on prend ici soin du vignoble pour le laisser s'épanouir le plus naturellement possible et cueillir son fruit si généreusement donné avec une délicatesse toute particulière. Ils sont élaborés dans la plus pure tradition, vendange égrappée avec une cuvaison longue, pressurage doux, vins richement bouquetés d'un beau potentiel de garde. Et pour la petite histoire, la fourmone c'est la famille Fourmont fondatrice en 1765. Téléphonez pour déguster.

DOMAINE LE CLOS DES CAZAUX
Chemin du Moulin
Quartier Les Cazaux
✆ 04 90 65 85 83
www.closdescazaux.fr
closdescazaux@wanadoo.fr
Caveau ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé dimanche et jours fériés.
Cette ancienne métairie des Templiers appartient à la famille Vache-Archimbaud depuis cinq générations. Le vignoble s'étend sur 48 ha. Le domaine produit (en majorité) du vacqueyras rouge, du gigondas et du côtes-du-rhône. Un grand respect des traditions et vendanges manuelles assorties d'un développement raisonné permettent d'obtenir des vins sans excès tannique. Le Gigondas est planté sur des collines arides des Dentelles de Montmirail est largement constitué de vieilles vignes comme les cuvées de la Tour Sarrazine ou Prestige. Quant au côtes-du-Rhône, issu de jeunes vignes d'AOC Vacqueyras et Gigondas déclassées en côtes-du-Rhône, mérite largement le détour. Vous serez accueilli avec gentillesse et simplicité. Une journée Portes Ouvertes est organisée tous les ans, le samedi de l'Ascension, avec dégustations des crus de Vacqueyras et Gigondas, un marché du terroir avec les petits producteurs des environs. Il y a même des animations pour les enfants et une exposition de photos.

VIGNERONS DE CARACTÈRE- RHONEA
Route de Vaison-la-Romaine
✆ 04 90 65 84 54
www.vigneronsdecaractere.com
contact@rhonea.fr
♿
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Été 10h-19h. Ouvert le dimanche (fermé le 25/12 et le 01/01). Visite de la cave sur RDV (10 personnes min.). Pas d'exportation. Dégustation gratuite.
Ils sont 80 vignerons sur Vacqueyras à s'être associés pour créer cette cave dynamique. Ils travaillent dans un souci constant de qualité et cela paye puisqu'ils cumulent certifications et médailles. Le caveau est immense : 500 m^2. C'est un bon point de départ pour tous ceux qui voudraient découvrir les appellations Vacqueyras, Gigondas, Côte du Rhône mais aussi Ventoux, Beaumes de Venise. Il y a même du marc de muscat. Fin mai et fin septembre, on peut profiter de soldes privées. Le moins : la cave a récemment fusionné avec la cave de Beaumes de Venise et donc on y retrouve les mêmes vins. Le plus : la boutique avec des produits du terroir, des carafes ou des décanteurs feront l'enchantement de certains. Le coin enfant est appréciable pour les parents qui veulent faire une dégustation gratuite. Bref un très chouette endroit avec un personnel heureux de vous partager leurs connaissances (cépages, robe…) et à votre écoute pour vous suggérer le meilleur vin qui vous conviendra. On recommande !

GORDES ★★★★

Jadis, Gordes était une citadelle, une place forte des Vordenses, une tribu celto-ligure qui lui a donné son nom avec cette coutume de transformer le V initial en G (Gordenses) à l'époque gallo-romaine. Classé parmi les « plus beaux villages de France », il a la particularité de séduire les artistes et célébrités en tout genre, il est un peu la « vedette » de la région. Logé à flancs de coteaux, il domine toute la vallée du Calavon, ceinturé de ses maisons de pierre sèche autour de ce roc où le village repose avec, à son sommet, l'église et le château Renaissance défiant les collines alentour. Ses petites ruelles sont des voies caladées se faufilant à travers les hautes demeures où l'on découvre des voûtes, des portes anciennes, des terrasses et des jardins. C'est, en été, un des lieux touristiques les plus fréquentés du département de Vaucluse.

Points d'intérêt

ABBAYE NOTRE-DAME DE SÉNANQUE ★★★★

Route de Sénanque
✆ 04 90 72 17 92
www.senanque.fr
frere.hotelier@ndsenanque.org

Fermé en janvier, le Vendredi Saint et le 25 décembre. Ouvert tous les jours. Horaires variables selon saison. Fermé dans tous les cas le dimanche matin. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 7,50 € (étudiants et 18-25 ans : 5 €). Enfant (de 6 à 18 ans) : 3,50 €. Gratuité à partir du 3ème enfant de moins de 18 ans. Visite guidée.

A 4 km de Gordes, sur la route de Venasque, l'abbaye de Sénanque admirablement insérée dans la vallée n'est pas un site touristique mais un lieu de vie monastique où vit une communauté de moines cisterciens. Construite au XIIe siècle, Sénanque est l'une des trois abbayes cisterciennes de Provence avec Silvacane et le Thoronet. Enserrée dans le creux de son vallon, l'abbaye demeure comme un des plus purs témoins de l'architecture cistercienne primitive. La visite permet de découvrir le dortoir couvert par une voûte en berceau brisé, coupée en trois parties inégales par deux arcs-doubleaux. Le plan de l'abbaye est entièrement organisé en vue de la prière continuelle du moine et de la liturgie communautaire. Ainsi, le dortoir est construit dans le prolongement direct du transept de l'église, dans laquelle on découvre une grande abside éclairée par trois ouvertures et encadrée de deux chapelles de pur style roman. Pour apprécier l'église dans son ensemble, typiquement cistercienne par son dépouillement extrême, il suffit de se rendre dans le fond de la nef. Construite en forme de croix, seule la lumière module l'espace. Le visiteur remarquera l'absence de grand portail, ce qui est très rare. En sortant de l'église, nous pénétrons dans le cloître. Reliant les différentes parties du monastère, c'est avant tout un lieu de méditation, de lecture. Les quatre galeries bordant le cloître ouvrent sur le jardin par douze arcades en plein cintre. Ici aussi l'austérité se fait sentir. Depuis la galerie sud, on aperçoit très bien le clocher de l'église typiquement roman et les toitures de lauzes. Vient ensuite la visite du chauffoir qui servait de scriptorium, seule pièce chauffée du monastère par une très belle cheminée conique. Enfin, la salle capitulaire, surprenante par sa finesse acoustique, où se réunissait la communauté monastique autour de son père abbé. C'est la seule pièce où il était permis de parler.

LA CHAPELLE DES PÉNITENTS BLANCS

Galerie d'art pendant la saison.

Elle est en plein cœur du village et pourtant, on ne sait que peu de choses sur cette chapelle. Les archives ne parlent d'elle que depuis le XVIIe siècle. Elle aurait été durant plusieurs années sous la coupelle d'une confrérie, celle des Pénitents blancs. Elle accueillit pendant longtemps une caserne de pompiers. Aujourd'hui, c'est une belle salle d'exposition pour des artistes peintres, photographes et sculpteurs. Dénuée de tout ornement, c'est un bel écrin pour ces jeunes artistes. Le programme des expositions est disponible à l'office de tourisme.

CHÂTEAU DE GORDES ★

✆ 04 90 72 98 64
www.gordes-village.com
secretariat@gordes-village.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 20h et à partir de 1h. Fermeture variable selon la saison. Adulte : 6 €. Enfant (de 12 à 17 ans) : 4 €. Groupe : 5 €.

La grandeur surprenante et imposante du château peut surprendre le visiteur. Dominant le village, il protégeait par le passé les habitants. Le château reconstruit en 1525 existait déjà en 1031. Bien conservé, il lie l'architecture de la période troublée du Moyen Âge au nouvel art de vivre de la Renaissance. Puissamment défendu par de grosses tours rondes dont la couronne de mâchicoulis supporte une terrasse pour l'artillerie, les hauts murs sont percés de trois étages de fenêtre Renaissance. La façade sud s'ouvre face au vieux Gordes. Des expositions sont régulièrement présentées dans l'enceinte du château.

L'ÉGLISE SAINT-FIRMIN

Rue du Belvédère

Elle est ouverte de temps en temps.

L'édifice, de style roman, était initialement dédié à Notre Dame et fut construit sur les bases d'une ancienne église du XIIIe siècle. Réédifiée au XVIIIe siècle, l'église fut ensuite consacrée à son protecteur, saint Firmin (on invoque saint Firmin contre les inflammations de toutes sortes. Il a fait une multitude de miracles, guérissant les aveugles, les sourds, les muets, les paralytiques, les lépreux, les boiteux, les possédés du démon). La tour carrée qui lui sert de clocher était probablement un beffroi qui pourrait dater du XIVe siècle. A son pied, on trouve la porte d'une ancienne prison. L'escalier sans communication sur le côté de la tour laisse penser qu'un autre bâtiment lui était accolé. Si l'église est ouverte, nous vous conseillons vivement d'y entrer car l'intérieur est très coloré.

LE MOULIN DES BOUILLONS ★

Route de Saint-Pantaléon
✆ 04 90 72 22 11

Fermé de novembre à mars. Ouvert du mercredi au lundi. Adulte : 5 €. Enfant : 3,50 €.

Le musée est dans la maison du maître verrier Frédérique Duran. C'est en rénovant la maison qu'elle a découvert ce site gallo-romain. Et oui, on y faisait déjà de l'huile d'olive, il y a 2000 ans ! Et la visite est assez étonnante parce qu'elle se fait dans le cellier de la maison. Il y a les moulins à sang (activé par la force animale) avec tous les outils de travail, le pressoir à huile du Ier. Mais la pièce la plus impressionnante est le pressoir en bois du XVIIe siècle. C'est un tronc de chêne de 7 t et long de 10 m qui est une merveille de technologie ! C'est le dernier du bassin méditerranéen. L'huile a longtemps permis de s'éclairer et vous verrez une très belle collection de lampes à huiles mais aussi des jarres et des amphores et... l'histoire du savon de Marseille (au départ exclusivement fabriqué avec de l'huile d'olive). La visite est brillamment commentée par une guide très sympathique. Vous pouvez par la même occasion visiter le musée du verre et du vitrail qui regroupe des œuvres de Mlle Duran et une magnifique collection d'objets qui retrace l'histoire du verre dans les arts mais aussi les sciences.

LE MUSÉE DU VERRE ET DU VITRAIL
Route de Saint-Pantaléon
✆ 04 90 72 22 11
www.musee-verre-vitrail.fr
duran.frederique@wanadoo.fr

Ouvert du 1er avril au 30 octobre de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le mardi. Visites pour les groupes : toute l'année sauf du 15 décembre au 15 janvier. Adultes : 5 €, enfants 10-17 ans 3,50 €. Groupes (plus de 10 personnes) : 3,50 € par personne. Adulte : 5 €. Visite guidée.
C'est un musée un peu à part qui plaira aux plus curieux. En fait, vous entrez chez l'artiste – Mlle Duran – qui a créé le musée il y a 40 ans maintenant. Et elle a tout imaginé et réalisé depuis le bâtiment jusqu'aux œuvres, parfois monumentales, qui sont plantées dans le jardin. Et le plus exceptionnel est sans aucun doute la collection d'objets qui sont exposés. On découvre le verre dans l'art, la vie quotidienne et les sciences. A la fin de la visite, on se rend compte que le verre est partout dans notre vie et c'est comme une redécouverte.

VILLAGE DES BORIES
✆ 04 90 72 03 48
www.levillagedesbories.com
levillagedesbories@gordes-village.com
Ouvert tous les jours de 9 heures au coucher du soleil. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 12 à 17 ans) : 4 €. Groupe (10 personnes) : 5 € (enfant : 2 €). Juillet-août : deux visites commentées les mardis et jeudis.
Cette agglomération d'habitations permanentes en pierre sèche est tout à fait exceptionnelle. Le village des bories est certainement le plus grand et le plus complet du genre dans le monde. Encore habité au siècle dernier, il passe pour l'avoir été dès le Moyen Âge par la fraction la plus démunie de la population. Plus généralement, c'est dans ce type d'habitat primitif que les premiers paysans et les bergers semi-nomades des plateaux calcaires de Provence auraient trouvé refuge. D'autres pensent qu'ils servaient aussi d'abris pendant les épidémies et les persécutions religieuses. L'origine des bories remonte au néolithique. Ils ont été bâtis jusqu'au début du XXe siècle. Ils étaient construits à partir des lauzes trouvées sur place (200 000 à 300 000 pierres sont nécessaires), sans mortier. Une méthode particulière de construction permettait d'empiler les pierres les unes sur les autres par encorbellements successifs. Les murs ont une épaisseur moyenne d'un mètre. Les formes des bories sont variables même s'ils sont le plus souvent circulaires et ne comportent qu'une seule ouverture. Rappelons que dans le Vaucluse et le Luberon, ont été recensées plus de 3 000 de ces cabanes de pierre, dont 350 pour les seuls environs de Gordes.

© Frédérique DURAN

Le couvert

L'ARTEGAL
Place Genty-Pantaly
✆ 04 90 72 02 54
Fermé du 15 novembre au 15 mars. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menu unique à 28 € (soir 38€). Vin au verre. Terrasse.
L'Artegal est tenu par un jeune couple, Sophie et Daniel depuis 13 ans déjà. Lorsqu'on est en terrasse, la vue est imprenable sur le château de Gordes ! En plus situé à côté d'une boutique qui vend de la lavande, ça sent bon ! L'endroit parait de prime abord assez simple, cela fait bistrot. Mais faut pas s'y méprendre, car l'assiette est en fait plutôt bistronomique. Très bien présentée, on y sert ce jour-là un velouté d'asperge verte, mousse pancetta fumée, croûtons à l'huile de noisette et un filet de loup craquant cuit sur la peau, sauce ail des ours et purée de carotte orange, confectionnés par les 2 Nicolas. Une belle découverte, une adresse qui vaut le détour.

LA BASTIDE DE GORDES (PALACE)
Rue de la Combe
✆ 04 90 72 12 12
www.bastide-de-gordes.com
mail@bastide-de-gordes.com
Relais & Châteaux. Fermé de novembre à mi-mars. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. 1 étoile au guide Michelin pour le restaurant Pèir de Pierre Gagnaire, ouvert de mai à novembre les vendredis, samedis et dimanches midi et du mercredi au dimanche, le soir. Restaurant La Citadelle/L'Orangerie : ouvert tous les jours, midi et soir. Carte environ 70 €. Brunch le samedi et le dimanche. 5 salles de séminaires et 1 salle de réception. Jardin. Terrasse. Voiturier. Boutique. Animations. 40 chambres et 1 villa privée pour 12 personnes. Chambre double de 195 € à 650 €. Suite de 540 € à 2 400 €. Petit déjeuner : 35 €. Parking privé payant : 15 €. Spa, hammam, sauna, piscine intérieure, 2 piscines extérieures chauffées.
Succombez aux saveurs inédites d'une gastronomie française réinventée par le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire et son équipe dans son restaurant Pèir. Deux autres tables au sein de l'hôtel, « La Citadelle » le soir et « L'Orangerie » le midi proposent une carte plus accessible en termes de tarifs. Pour la décoration intérieure, c'est le XVIIIe siècle qui est à l'honneur avec un jardin dominant la vallée du Luberon. Dans l'hôtel, chaque chambre est unique, décorée de boiseries patinées, de fresques murales

ou de tissus tendus fleuris. Le mobilier chiné – bergères, consoles, miroirs et tableaux anciens – donne à l'ensemble un climat chargé d'histoire, à la fois intimiste et chaleureux.

LES BORIES & SPA
Route de Senanque
✆ 04 90 72 00 51
www.hotellesbories.com
resa@hotellesbories.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Samedi et dimanche en hiver. American Express. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Boutique.
De larges baies vitrées qui laissent entrer la lumière à flots. Une terrasse ombragée d'où l'on embrasse le paysage à perte de vue. La carte est un bel équilibre de produits de saison et de produits d'exception. Les plus curieux se laisseront tenter par le menu dégustation qui est une carte blanche offerte au chef étoilé, Grégory Mirer. Il propose aussi une formule bistronomique pour le déjeuner avec des formules simplifiées à 29 € et 34 €. Mais la nouveauté, c'est le club piscine ouvert uniquement l'été et au bord de l'eau. Eh oui, le choix devient cornélien !

CASA ROSARIO
Route de Murs
✆ 04 90 72 35 56
www.casarosario-gordes.fr
casarosario.gordes@gmail.com
Fermeture annuelle en janvier. Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Tous les jours en juillet et août. Réservation recommandée. Pastas : env. 14 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse.
C'est là que se retrouvent tous les propriétaires d'été de Gordes. Alors on comprend leur coup de cœur pour la terrasse toute mignonne mais la salle reste petite et sombre. En tout cas, on mange italien, on boit italien car de nombreux produits viennent de la Botte : farine, levure, huile, eaux plates et gazeuses, café... On aime les antipastis, et les pâtes fraîches délicieusement accommodées selon la saison mais un peu moins le risotto. Les pizzas sont grandes et la cinque terre fait un malheur. Le tout reste sans esbroufe, c'est la Provence d'ici et pas une autre.

L'ESPRIT DES ROMARINS
Route de Senanque
✆ 04 90 72 12 13
Fermé de novembre à février. Avec des ouvertures ponctuelles pendant les vacances de noël. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 32 € à 49 €. Vin au verre. Jardin. Terrasse.
Cuisine bistronomique à L'Esprit des Romarins, signée par Marc de Passorio et Johan Couzinet. Un partenariat et même une complicité qui se retrouve sur la carte pleine de surprises. Les plats vont à l'essentiel, tout est dans les saveurs, les senteurs et la qualité des produits. Nous avions relevé sur la carte à la belle saison un filet de bar planché, fenouil confit à l'olive, sauce vierge et un filet de bœuf charolais fumé minute au thym de l'arrière-pays. En dessert, un fin biscuit spéculoos, servi avec sorbet, suprêmes et caramel de pamplemousse rose et la revisite de la «Religieuse» au chocolat et à la pistache.

LES TABLES D'EUPHROSYNE
Route de Murs
✆ 04 32 50 21 02
www.petitpalaisdaglae-gordes.com
reservation@palaisdaglae.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 15h et de 19h30 à 22h. Fermé lundi, mardi et mercredi du 1/11 au 30/4. Menus de 29 € à 45 € (menu gastronomique à 65€). Formule à 29€ entrée ou dessert + plat + verre de vin + café et eau.
Vue à couper le souffle, service haut de gamme. L'hôtel dispose d'un salon-bar et d'un restaurant gastronomique, la table d'hôte d'Euphrosyne, qui est approvisionnée par son propre potager et son verger. Promenades, jardin en restanques, parcours zen.

LA TRINQUETTE
Rue des Tracapelles
✆ 04 90 72 11 62
Avril à octobre. Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 14h et le soir de 18h à 22h. Menus de 31 € à 35 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 26 € (formule complète 30€). Chèques non acceptés. Terrasse.
Restaurant type bistrot. La Trinquette fait partie des tout petits restaurants installés au centre du village. Salle à l'étage cosy et moderne, et il y a même une table avec deux places sur le balcon avec une vue extraordinaire sur le Luberon, sinon quelques places sur une terrasse un peu biscornue si vous voulez déjeuner dehors. La cuisine est élaborée avec des produits frais et locaux, tout est fait maison, le menu change tous les mois. Nous avons goûté le cabillaud aux légumes printaniers sauce aïoli, l'assiette est belle et c'est très bon. Les desserts sont trop simples comparé aux plats précédents, c'est un peu dommage. Carte des vins de la région Luberon, Ventoux et Côtes du Rhône. Et le service : tout en gentillesse. Pensez à réserver !

Le gîte

AUBERGE DE CARCARILLE***
Les Gervais
✆ 04 90 72 02 63
www.auberge-carcarille.com
Logis (1 cheminée). Fermé du 18 novembre au 16 avril. 20 chambres (climatisées). Basse saison : chambre double de 83 € à 135 €. Haute saison : chambre double de 91 € à 191 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 13,50 €. Lit supplémentaire. Parking fermé inclus. Animaux refusés. Chèque Vacances. Wifi. Restauration (menu de midi 21-26€, menu du soir 35-60€ Label Maître Restaurateur).
Ce sont les derniers restaurateurs purement gordiens ! Et c'est vrai que le voyageur se réjouit à chaque fois de trouver à Carcarille des chambres confortables et décorées dans un style provençal ou contemporain ! Les extérieurs sont coupés au cordeau : vous admirerez la taille des cyprès et une cuisine généreuse à prix doux. Les propriétaires ont tout pour eux : producteurs de truffes, premières asperges du cousin agriculteur, melons et légumes à peine ramassés déjà dégustés. Un jardin aromatique, un potager, un bar cosy et une terrasse avec sa vue sur le village !

■ **LES BORIES & SPA*****
Route de Senanque
✆ 04 90 72 00 51
www.hotellesbories.com
resa@hotellesbories.com

Fermé de janvier à février. Accueil 24h/24. 33 chambres. Chambre double de 320 € à 766 € ; suite de 659 € à 1 236 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 24 €. Parking ouvert. American Express, Chèque Vacances. Garde d'enfants. Animaux acceptés (22 €). Séminaires. Poste Internet. Wifi. Service de ménage. Restauration. Vente. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Excursions (avec des prestataires).

Sur les hauteurs de Gordes, à l'abri de l'agitation du monde, le cadre est superbe. C'est que le très grand domaine est planté de chênes verts et d'oliviers, de lavandes et de jardins aromatiques ; Les chambres et suites, toutes dans des tons clairs, sont baignées de lumière. Deux piscines, l'une extérieure chauffée, l'autre intérieure pour en profiter au fil des saisons. Et l'on prolonge la détente à l'espace bien-être (salle de fitness, hammam, sauna, soins et massages). On s'attable soit au restaurant gastronomique, soit au Bistrot.

■ **LE JAS DE GORDES*****
Route de Cavaillon
✆ 04 90 72 00 75
www.jasdegordes.com
contact@jasdegordes.com

Fermé de novembre au 15 mars. Chambre double de 184 € à 336 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre inclus. Lit supplémentaire : 45 €. Parking fermé inclus. Petit jas : maison indépendante de 184€ à 271€ 3 chambres individuelles. Animaux acceptés (15 € par jour). Wifi. Petit déjeuner en terrasse. Tv satellite.

En fait, *jas* signifie bergerie. D'où le clin d'œil et la touche d'humour avec, à l'entrée, ces sculptures de moutons qui paissent l'herbe. D'ici, on ressort serein, tellement l'endroit est paisible, entre la vue sur le Luberon, la piscine ombragée et le jardin de 3 ha avec sa fontaine et ses oliviers. L'accueil est chaleureux. La déco est plutôt moderne et lumineuse, il n'y en a ni trop, ni trop peu. Provence, Provence... Vous arriverez stressé, vous repartirez zen et reposé.

■ **LE MAS DES ROMARINS*****
Route de Sénanque
✆ 04 90 72 12 13
www.masromarins.com
info@masromarins.com

Fermé de décembre à février. 13 chambres. Chambre double de 100 € à 190 € ; suite de 190 € à 270 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 13 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé. 2 suites et1 chambre à mobilité réduite. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande, 10 € par jour). Séminaires. Wifi. Restauration. Tv satellite.

C'est un mas aux murs de pierres sèches sur la route de Sénanque avec une vue magnifique sur le village. Couchers de soleil enchanteurs et romantiques garantis ! Ses 13 chambres, avec vue sur Gordes, marient classicisme baroque et touches contemporaines. Elles sont toutes différentes dans des thèmes provençaux. Au rez-de-chaussée, la suite, décorée dans le thème du cinéma, a une terrasse et un jardin privatif. Avec sa borie, ses restanques, murets, escaliers de pierres et coins secrets, le jardin est un petit paradis ! La carte du restaurant, L'Esprit des Romarins, est le fruit d'un partenariat entre Johan Couzinet, son chef exécutif, et le chef étoilé Marc de Passorio. Résultat, une carte bistronomique pleine de surprises.

Gîtes

■ **MAS DES OLIVIERS**
Quartier les Coucourdons
✆ 04 90 72 43 90
www.masdesoliviers.org

Ouvert toute l'année. 6 chambres. De 400 € à 1 435 € la semaine selon saison. CB non acceptée. Wifi. Sèche-linge, lave-vaisselle.

C'est une adresse qui pourra intéresser tous ceux qui désirent faire de grandes retrouvailles en famille ou entre amis tout en restant chacun chez soi. En effet, la propriétaire propose 5 logements pour 2, 4, 5 et 6 personnes. Il y a les grandes villas plutôt récentes pour les familles et les petits nids pour les autres. La grande piscine chauffée est un point de ralliement idéal. Certaines villas ont des terrasses avec de magnifiques vues panoramiques. Et pour information, vous êtes juste à coté du tout petit village de Saint-Pantaléon. Comptez donc 10 bonnes minutes de voiture pour atteindre le centre de Gordes.

Chambres d'hôtes

■ **LE MOULIN DES SOURCES**
Hameau Les Gros
✆ 04 90 72 11 69
www.le-moulin-des-sources.com
contact@le-moulin-des-sources.com

Clévacances (4 clés). Ouvert toute l'année. 5 chambres. De 110 € à 200 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 40 €. Wifi. Restauration (table d'hôte sur demande : 40 €). Week-end truffe en hiver.

Dans la descente de Gordes, cet ancien moulin à huile est une superbe bâtisse du XVII^{e} siècle que les propriétaires Dominique et Thierry ont rénové avec beaucoup de goût. Petites terrasses pavées et cours intimes se succèdent. Des murs blanchis habillent la courbe d'un escalier et mettent en valeur les pierres apparentes. Les chambres ont de beaux volumes, ambiance raffinée, soin des détails jusque dans les salles de bains. Dominique prépare de bons repas et son époux organise des week-ends thématiques, autour de la truffe par exemple en hiver. Tout ici aspire au calme... Même le coin piscine est un cocon turquoise.

Sorties

LE CERCLE RÉPUBLICAIN
115, place du Château
✆ 04 90 72 10 95
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 22h.
Un singulier café, bien différent des terrasses touristiques... il est un peu le cœur originel du village. Il ne faut pas hésiter à franchir sa façade austère derrière laquelle on devine tout au fond la toute petite terrasse qui s'ouvre sur la vallée. Dans la salle, les habitués : des Gordiens... des vrais ! Osez affronter leur regard amusé pour découvrir une sorte de nid d'aigle : LA terrasse ! Elle est minuscule, 5 ou 6 m de diamètre, et trône au sommet de ce qui devait être autrefois une tour. Avec un peu de chance, une table sera libre pour profiter de la vue vertigineuse les cultures en terrasses avec au fond le Luberon et les lointaines Alpilles.

LE PETIT NANS
Place du Château
✆ 04 90 72 57 06
Fermé d´octobre à avril. Haute saison : ouvert du jeudi au mardi de 11h à 22h. Ferme à19h à partir de septembre. Glacier maison. Glacier maison : 2.5€ la boule et ensuite 2€ chacune. Petite restauration : salades 13€50, sandwichs : 3.90€ à 6.50€ et paninis 4.50€ à 6€.
Denis Goiran est bien connu ici car il a longtemps été restaurateur à Gargas. Et puis, l'envie lui a pris de faire des glaces. Et, il a trouvé une très belle petite place, sur le rond-point, devant le château. Ce n'est pas la « Carte d'Or-eur » comme il dit. Il fabrique ses 34 parfums sur place. Eh oui, 34… Il va falloir vous creuser les papilles ! Le parfum de vanille est extrêmement délicat, la lavande provient de Sault et sa glace est sans colorant. Il propose de la petite restauration pour les petits creux aussi. Et sur la terrasse, prévoyez les lunettes de soleil, l'endroit est très prisé par les stars, mais chut !

Emplettes

MOULIN DU CLOS DES JEANNONS
Le Haut Tourteron
Route de Saint-Pantaléon
✆ 04 90 72 68 35
♿
Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 19h. Huile d'olive AOC.
Tout parle du passé ici et là, une lourde porte de bois, des mangeoires à chevaux... Les propriétaires ont voulu recréer l'intérieur d'une ferme et le pari est totalement réussi ! Dans le même esprit, l'huile élaborée au moulin se fait également dans la tradition. Que ce soient les olives des 2 500 apporteurs ou celle de la famille qui possède 4 000 arbres (aglandau principalement), elles sont écrasées avec des meules de pierre : le temps de broyage est un peu plus long mais les arômes totalement différents ! Vous les trouverez en bidons métalliques à la boutique ainsi que du miel, de la tapenade, du vin... Et dire que tout ceci a été bâti et créé en 2003 sur un champ de cerisiers... A noter aussi qu'au cœur du village de Gordes, le moulin vous invite à visiter sa boutique avec sa cave du XII[e] siècle où vous y trouverez ses huiles et autres produits du terroirs, ouverte du 1[er] avril au 30 septembre inclus.

WINE SYNCHRO
✆ 06 22 83 75 47
laetitia.delporte84@gmail.com
Groupe à partir de 6 personnes.
Lætitia propose des dégustations à domicile. En fait, elle a choisi cette formule très personnalisée car elle aime partager son savoir et son expérience avec les gens et cela lui permet de prendre le temps, ce que ne peuvent pas toujours faire les cavistes. Et elle en sait quelque chose parce qu'elle a longtemps travaillé dans les domaines du Vaucluse. Elle fait partie de la promotion 2006 de la prestigieuse université du vin de Suze-la-Rousse. Vous pouvez aussi lui demander de vous organiser des parcours dans les différents domaines du département. Tout tend vers la personnalisation et la transmission de sa passion.

Dans les environs

Cabrières-d'Avignon

Ce village, fait de pierre sèche, offre tout le charme d'un village provençal, avec ses ruelles pittoresques, ses fontaines et lavoirs, son église Saint-Vincent du XVI[e] et remaniée au XIX[e]. Le visiteur y découvre aussi un château (propriété privée) dont on peut faire le tour pour admirer son enceinte féodale, ses remparts classés et ses fenêtres à meneaux. Construit au XII[e] par le Vicomte de Cavaillon, l'édifice fut reconstruit, dans un style Renaissance, à la fin du XVI[e] siècle et servit plus tard à la sériciculture. Une stèle rappelle le sac de Cabrières du 19 et 20 avril 1545, où les Vaudois cabriérois, retranchés dans le château, furent massacrés.

LA FORÊT DES CÈDRES
Cette forêt est le rendez-vous dominical des familles. Les balades sont très faciles et on reste à la fraîche. Ces grands cèdres ont été semés au XIX[e] siècle sur le site de Beauregard. Aujourd'hui, ils couvrent un territoire de 5 ha. Les départs se situent en haut du village, ils sont très bien indiqués. Comptez 2 à 3 heures de marche. Vous croiserez les sportifs sur le parcours de santé. Il y a aussi des randos VTT mais pensez à appeler l'OT de Fontaine-de-Vaucluse pour avoir les circuits (✆ 04 90 20 32 22). N'oubliez pas qu'entre juin et septembre, la forêt peut être interdite à cause des risques d'incendies surtout les jours de mistral. La carte est mise à jour quotidiennement sur : www.massifs.dpfm.fr/maps/84.

L'ATELIER DE DAMIEN
54, quartier de la Béridole
✆ 04 90 76 76 10
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Vin au verre. Formules 16 €, 18 € et 25 €. Menu 35 €. Terrasse. Parking.

Damien Demazur s'est installé dans ce joli coin aux portes du Luberon et de la vallée des Sorgues. Ce jeune chef originaire d'Apt se démarque par une cuisine soignée et inventive. Sur sa carte : 2 entrées, 2 plats, 2 desserts et le menu du jour, on est certain de la fraîcheur des produits. Lorsque nous avons poussé la porte de sa cuisine, il « montait » une brandade de cabillaud qui, dans l'assiette, s'est révélée tout simplement savoureuse. Nous avions le choix ce jour-là entre un retour de pêche servi comme une blanquette, un filet mignon de porc laqué au jus de betterave et une cuisse de canard rôtie aux petits légumes carottes et topinambours, le plat du jour qui finalement nous a séduits. En dessert, la tarte au citron, bâtons de meringue et sorbet pomme ananas fut un délice. Le service efficace, le cadre épuré de cette ancienne bergerie et l'addition plus que raisonnable sont les autres atouts de L'Atelier de Damien, une table gourmande que nous vous recommandons. Pas difficile à trouver, le restaurant se situe à l'extérieur du village sur l'ancienne route de Gordes.

Murs

HÔTEL-RESTAURANT LE CRILLON***
Rue du Brave-Crillon
✆ 04 90 72 60 31
www.lecrillon-luberon.com
contact@lecrillon-luberon.com

Qualité Tourisme. Accueil vélo. Fermé de novembre à février. Accueil jusqu'à 8. 8 chambres. Chambre double de 75 € à 115 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 11 €. Lit supplémentaire. Chèque Vacances. Animaux acceptés (avec supplément). Connexion Internet gratuite. Restauration (bistrot de Pays – à la carte à partir de 12€. Plats à emporter). Vente (épicerie produit du terroir). Tv satellite. Animation, concerts, soirées thématiques.
Au cœur de ce petit village si calme, vous êtes hors des circuits touristiques et pourtant seulement à 8 km de la foule de Gordes. Isabelle Landry vous accueille dans son petit établissement de charme aux allures de pension de famille. La décoration fait la part belle au tadelakt, aux pierres apparentes sur les murs et aux planchers chaleureux au sol... Les 8 chambres sont joliment décorées dans un esprit cosy, teintes claires et lumières douces. Côté restaurant, les produits sont de la région, les recettes traditionnelles. L'été on profite de la terrasse ombragée, et quelle que soit la saison on aime bien se retrouver dans le coin bar. Toute l'année, on profite des concerts et des expositions. Autant vous dire qu'ici, on sait profiter de la vie, c'est le bonheur de vivre en Provence.

LE MAS DU LORIOT
Route de Joucas
✆ 04 90 72 62 62
www.masduloriot.com
hotel@masduloriot.com

Ouvert toute l'année. 9 chambres. Chambre double de 89 € à 179 €. Petit déjeuner buffet : 14,50 €. Lit supplémentaire : 26 €. Repas du soir : 29 €. Animaux acceptés (8 € par jour).
Lorsqu'on arrive on pourrait avoir la sensation d'être en Toscane. C'est un petit hôtel très coquet avec de gros fauteuils confortables et fleuris, une lumière qui se tamise à la tombée de la nuit. Les chambres sont des cabanons tout aussi élégants avec leur terrasse. C'est idéal pour les couples épris de romantisme et de calme. Les moustiquaires posent un voile sur vos nuits. Pour se rendre à la piscine, on traverse le jardin sauvageon aux senteurs provençales. On déjeune et on dîne sur la belle terrasse et sa vue sur le coucher de soleil. Le silence est de mise et on est au bout du monde.

Saint-Pantaléon

BISTROT DES ROQUES
Rue des Roques
✆ 09 72 87 67 94
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 26 €. Formule du midi : 15 €.
C'est maintenant le seul et unique restaurant du tout petit village et c'est une vraie carte postale ! Sa terrasse toute fleurie, même l'été – ce qui est une gageure dans le Luberon ! – est protégée par une tonnelle et elle donne sur les vignes et les ruelles. Le calme est au rendez-vous. Dans l'assiette une belle cuisine avec un poisson même pour le menu du midi. Le service est très courtois. C'est une excellente alternative pour tous ceux qui ne veulent pas se restaurer dans le brouhaha de Gordes.

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE ★★

On l'appelle la Venise Provençale ou la Venise comtadine. A l'origine une cité de pêcheurs sur une véritable île (Insula, au Moyen Âge, Isla au XII[e] siècle), au milieu des marécages, asséchés au fil du temps par le creusement des canaux. Elle a une longue tradition de ville étape et de lieu de séjour, elle fut longtemps le Relais des Hostelleries sur la route de Fontaine de Vaucluse. Mais son identité, ce sont les eaux de la Sorgue qui l'ont ancrée, ces eaux qui lui ont fourni, pendant des siècles, la force motrice nécessaire à l'industrie et à l'artisanat. Les roues à aubes dont cinq fonctionnent encore aujourd'hui, ont facilité l'installation de moulins à blé dès le XII[e] siècle ou la création d'ateliers pour la laine et la soie. Au XIX[e] siècle, on comptait 62 roues à aubes dans la ville, ce qui démontre l'activité intense qui régnait à l'époque. Aujourd'hui l'Isle est devenue une des grandes plaques tournantes mondiales pour le marché des antiquaires et brocanteurs. Le premier village d'antiquaires a été créé en 1978 et, depuis, la fréquentation et la renommée n'ont cessé de croître. 300 professionnels proposent meubles, objets d'art, bijoux, tissus, ferronneries dans les différents villages d'antiquaires de la ville, du samedi au lundi.

Le dimanche, les trottoirs sont peuplés de brocanteurs qui déballent leur trésor à côté des commerçants du grand marché, un des plus populaires du département.

■ **OFFICE DE TOURISME DE L'ISLE-SUR- LA-SORGUE**
Place de la Liberté
✆ 04 90 38 04 78
www.oti-delasorgue.fr
contact@oti-delasorgue.fr
Ouvert tous les jours. D'octobre à mars : 9h-12h30 et 14h-17h30. Le dimanche 9h-12h30. D'avril à septembre : 9h-12h30 et 14h30-18h. Dimanche 9h-12h30.
Un office de tourisme dynamique qui propose des visites thématiques. De juin à septembre - Visite gourmande.- Patrimoine insolite.- Parcours au bord de l'eau. Toute l'année (à partir de 15 personnes) – Visites à thème : histoire, poètes, lecture de paysages, industrie du papier, de la laine ou du tissu, patrimoine juif – Art et Antiquité. Circuit Chocotourisme.

Points d'intérêt

■ **LE MUSÉE DE L'ÉCOLE D'AUTREFOIS**
Espace Saint-Antoine
54, chemin de l'École-de-Saint-Antoine
✆ 04 90 38 10 07
www.perso.wanadoo.fr/musecole.vaucluse
musecole@wanadoo.fr
Accès par la D 938 qui va de l'Ile à Pernes. Suivre les panneaux « Espace Saint-Antoine ». Parking à proximité : ne pas se garer dans le chemin du musée.
Ouvert toute l'année. Du mardi au jeudi de 14h à 17h. Adulte : 3 €. Enfant (de 10 à 14 ans) : 1,50 €.
Ce musée est bien évidement installé dans une vieille école, celle du quartier Saint-Antoine. Les nostalgiques des années cinquante retrouveront une classe reconstituée mais aussi un espace exposition avec tous ces objets qui, pour certains, ont marqué leur enfance comme les encriers avec les plumes qui faisaient les doigts bleus. Il y a aussi une drôle de machine à apprendre à lire confectionné par un instituteur du Thor pendant la Seconde Guerre mondiale. Elle est unique en France. Le musée garde un œil sur l'école d'aujourd'hui et propose des expositions temporaires. Cette année et jusqu'en juin, ce sont les écoles du monde qui sont à l'honneur.

■ **MUSÉE BOUTIQUE LA FILAVENTURE BRUN DE VIAN-TIRAN** NOUVEAU
Avenue de la Libération
✆ 04 28 70 28 00
www.brundeviantiran.com
contact@brundeviantiran.fr
Uillet-août : 10h-12h30 et 14h30 19h du lundi au samedi Dimanche 12h-19hSeptembre-juin : Du mardi au samedi : 10h-12h30 et 14h30- 19h Dimanche 12h-19h. Adulte : 7,50 €.
Cette famille de lainiers, les Brun de Vian Tiran, perpétue depuis 1808 une tradition autrefois très implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue. L'industrie textile y était déjà prospère au Moyen Âge, bénéficiant des atouts naturels du lieu : la force motrice de la rivière, les élevages de moutons et les champs de garance pour la teinture. Les premières structures sont les Moulins à Foulons installés le long des canaux à gros débits où l'on parait les étoffes de laine et les couvertures, et les manufactures de soie se situaient le long des canaux à petit débit. BVT a fait sa réputation notamment en 1810 avec la création d'un tapis dit « de l'Isle » rebaptisé Tapis d'Avignon. Il est encore aujourd'hui fabriqué à la manufacture de l'Isle-sur-la-Sorgue, tissé en uni ou jacquard, selon les mêmes procédés, tout comme les étoles, les plaids, les couettes et les couvertures (BVT reste le premier fabricant de couvertures naturelles en France) en laine, cachemire, Mérinos d'Arles Antique®, mohair, poil de chameau... Découvrez la transformation de la laine, de la fibre à l'étoffe au musée sensoriel. Boutique au même endroit.

L'isle-sur-la-Sorgue, capitale des antiquités et de la brocante

Après Saint-Ouen et Londres, L'Isle-sur-la-Sorgue est la troisième plate-forme européenne du commerce des antiquités. Tout a démarré en 1890 avec l'installation de Joseph Légier, antiquaire à l'Isle-sur-la-Sorgue ; c'est son petit-fils René qui a décidé d'organiser la première foire à la brocante le 15 août 1966. Une belle initiative qui remporta un franc succès. Le rendez-vous se pérennisa et à la fin des années soixante-dix, la formule des « villages » va donner à la Venise comtadine la réputation et la légitimité en matière d'antiquités. 350 antiquaires sont aujourd'hui répartis sur 7 villages dont celui des Antiquaires de la Gare, l'Ile aux Brocantes, le Quai de la Gare… sans compter les nombreuses galeries d'art, notamment le long des quais. Tous ont leurs spécificités : tableaux, meubles des XVIII^{e} et XIX^{e} siècles, tapis anciens, vaisselle, mobilier en fer forgé, meubles de métier, curiosités, art populaire, art d'Asie, vintage… Ces villages sont ouverts toute l'année le vendredi après-midi, le samedi, le dimanche et le lundi de 10h à 19h.

- **Foire à la brocante**, Pentecôte et Toussaint (dimanche et lundi).
- **Foire internationale antiquités et brocante** à Pâques et le 15 août.
- **Marché à la brocante**, toute l'année les dimanches matin, de 8h à 18h, avenue des Quatre-Otages.

Le couvert

LA BALADE DES SAVEURS
3, quai Jean-Jaurès
✆ 04 90 95 27 85
www.balade-des-saveurs.com
balade.des.saveurs@gmail.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Menus de 27,80 € à 37,80 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 20 € (17€). Semi-gastronomique.
Ce restaurant est un petit plaisir été comme hiver. L'été, on profite de la terrasse le long de la Sorgue (pensez à réserver car elle est assez petite). L'hiver et les jours de mistral (!), la salle est décorée avec goût, à la fois sobre et cossue. Les menus ont des bases classiques avec des produits très frais et de jolies présentations. Le chef travaille aussi bien le poisson que la viande et ses desserts sont pleins de fantaisie. C'est vrai qu'il n'hésite pas à emprunter des techniques culinaires du monde entier.

LE BISTROQUET
13, place Rose-Goudard
✆ 04 90 26 67 86
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi. Carte : 10 € environ.
Le bistrot est sur la place préférée des amateurs de bonnes choses à prix raisonnables. Ce n'est donc pas une surprise de rencontrer beaucoup de monde des environs. C'est vrai que la formule est simple : des tartines et des salades aux beaux jours et des pâtes ou des soupes aux premiers frimas de l'automne. Tout est dans la qualité de l'assiette – tout est frais et du jour – et la carte des vins est bien faite. Les amateurs de bière seront également ravis. La terrasse prend le soleil et on peut y paresser tout en s'imprégnant doucement de l'ambiance de la place.

LE CAFÉ DU VILLAGE
Le Village des Antiquaire de la gare
2 bis, avenue de l'Égalité
✆ 04 90 15 47 49
www.lecafeduvillage.fr
Ouvert du vendredi au lundi et les jours fériés le midi. Menu à 22€ et formules du jour. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations.
Voici une adresse sympathique et sans chichi, un peu dans l'esprit guinguette, au cœur de ce village des antiquaires. Hors saison, on s'installe à l'intérieur dans une ambiance bistrot et aux beaux jours on privilégie les grandes tablées en enfilade sous les arbres, les boutiques et les stands des antiquaires débordent sur la place, il y a de l'animation et du passage. C'est très convivial que l'on soit en tête-à-tête ou entre copains ; il vaut mieux réserver auprès d'Annabelle ou de Mathieu si l'on arrive à plusieurs. Sur la carte, cuisine généreuse et familiale. leur viande sont gouteuses, en grillade, sinon ils font aussi des tartares pour ceux qui sont amateurs dont un à l'italienne avec du Pesto maison, huile d'olive, basilic, pignons, parmesan, tomates séchée

LE CARRÉ D'HERBES
13, avenue des Quatre-Otages
✆ 04 90 38 23 97
www.lecarredherbes.fr
lecarredherbes@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h (dernier service à 22h). Réservation recommandée. Vin au verre. Menu du marché à l'ardoise : entrée+plat+dessert 18 €. Jardin. Terrasse.
En plein quartier des antiquaires, l'endroit idéal pour fuir les rumeurs de la ville. De plus, non seulement le cadre qu'il soit intérieur, très beau décor de bistrot d'antan, ou en terrasse à l'ombre de la volière, vaut déjà le détour. La cuisine d'inspiration provençale est basée sur les arrivages du marché avec de beaux produits (poissons, truffes, foie gras). La carte est semi-gastronomique, réalisée avec sérieux et application. Les assiettes sont très bien présentées, le service est souriant et discret.

LE JARDIN DU QUAI
91, avenue Julien-Guigue
✆ 04 90 20 14 98
www.jardin-du-quai.com
danielhebet@gmail.com
Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Vin au verre. Menus à partir de 37 €. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Le restaurant est réputé au cœur du Village des Antiquaires. Daniel Hebet fait une cuisine raffinée, avec des tarifs attractifs le midi ; l'addition sera plus élevée le soir avec un menu gastronomique. L'endroit a des allures bucoliques si l'on s'attable dans le jardin qui embaume la glycine à la saison et les arbres centenaires y font une ombre apaisante tout l'été. Ce jardin luxuriant est un charmant et gourmand refuge à l'écart du bruit.

L'APARTÉ
1, avenue des Quatre-Otages
✆ 04 90 95 34 40
www.laparte.fr
laparte84@gmail.com
Basse saison : ouvert du mercredi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Haute saison : du mardi au vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Le midi. Entrée+plat ou plat+dessert : 14,90 €. formule complète : 16,90 €. Vin au verre. Le soir etle weekend formules 21,90 € et 25,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (maxi 20 personnes l'hiver). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
On aime bien cette adresse en bordure de la Sorgue pour son ambiance conviviale, le service agréable, des tarifs mini et surtout des assiettes sympathiques. On peut trouver sur l'ardoise une échine de porc confite aussi bien qu'un « croque du Sud-Ouest » au magret séché et fromage de brebis, des ris d'agneau, une pastilla de pintade, une daube provençale, un dos de cabillaud pois chiche et sauce yaourt à la menthe… et toujours de gourmands desserts : Fondant au chocolat, baba au rhum, pavlova aux fruits rouges… La carte des

vins met en avant des domaines confidentiels, des petits producteurs de la région qui font parfaitement l'accord avec les mets proposés. Il vaut mieux réserver car l'Aparté, agréable en toutes saisons, fait souvent le plein.

Ô 203
221, avenue Fabre-de-Sérignan
✆ 04 90 94 95 75
https://o203.co/
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Plat ou pêche du jour : 10,90 €.
Ouvert depuis peu, O 203 ne manquera pas de devenir très vite un lieu incontournable de la Venise du Comtat. Le restaurant est situé juste en face du parking du Portalet, ce qui est un plus à l'Isle où les places sont chères. Côté salle, tout est bien sûr neuf et la déco est originale sans donner dans le clinquant. La cuisine presque en open-space vous permet de voir le chef à l'œuvre. Mais c'est dans votre assiette que vous remarquerez son talent. Les produits cuisinés sont frais et les recettes originales et vraiment délicieuses. La carte du midi n'est pas pléthorique, mais propose plusieurs formules au choix. Le soir, changement d'ambiance, c'est tapas et cocktails.Vous serez accueillis par le sourire d'Alexis Marchand, le propriétaire des lieux. Pour manger, vous aurez le choix entre la terrasse du rez-de-chaussée, la salle du bas, celle du premier étage où se déroule expos et concerts qui animent régulièrement l'établissement. Le jour de notre visite, on a dégusté des Saint-Jacques au butternuts... un régal.

LA PRÉVÔTÉ
4 bis, rue Jean-Jacques-Rousseau
✆ 04 90 38 57 29
www.la-prevote.fr
contact@la-prevote.fr
Derrière l'église.
Maître Restaurateur. Fermé du 13/11 au 3/12 et du 20/02 au 10/03. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Juillet et août fermé lundi midi mardi et mercredi midi. Réservation recommandée. Menus de 46 € à 79 €. Formule du midi : 24 € (sauf dimanche et jours fériés). Vin au verre. 10€. Terrasse.
L'ancienne résidence du prévôt, jouxtée à un couvent du XVII[e] siècle, a donné son nom à cette maison située au cœur de la « Venise comtadine ». Une fois la voiture garée près du parking municipal, il faut emprunter une ruelle, passer sous un porche pour la rejoindre. On s'attable soit à l'intérieur devant la cheminée en hiver ou près de la Sorgue qui traverse le restaurant ou bien dans la cour-jardin ! Le charmant Chef, Jean-Marie Alloin travaille des produits de qualité pour réaliser une savoureuse cuisine et de haute volée. Depuis mars 2018, son neveu Antoine Rippe qui a travaillé avec les meilleurs ouvriers de France, au Bain de l'Ours à Val d'Isère par exemple, l'accompagne pour les plats chauds : le pavé de truite en écailles de pomme de terre est assez surprenant. La formule de midi permet de découvrir à prix attractif quelques belles suggestions saisonnières. Et si vous venez de la part du Petit Futé, vous aurez l'apéritif offert ! Le plaisir d'être ici peut se prolonger dans l'une des chambres d'hôtes raffinées à l'étage.

RENAUD'METS
52, rue Carnot
✆ 04 90 24 86 62
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Dimanche midi seulement. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 35 €. Formule du midi : 23 €. Vin au verre. Bistrot chef. Terrasse.
Le Mistral devient Renaud Met's, mais n'a rien à voir avec le chanteur Renaud. Après avoir été chef à la Coquillade pendant 9 ans, Christophe Renaud ouvre son restaurant en 2018 ! Idéalement placé à l'entrée de la rue commerçante, il bénéficie quand on est sur la terrasse de la vue sur le moulin à eau. Le décor est clair et on apprécie les serviettes en tissu. La formule du midi est très abordable et permet de découvrir la cuisine de Chef : coco blanc frais et girolles en vinaigrette, foie gras sur toast et son chutney, velouté glacé de petits pois, tempura de légumes de saison, tartare d'aubergines confites et pour le dessert lait glacé infusé aux herbes fraîches, clafoutis aux cerises, cheesecake au chocolat et fraises au citron vert. A découvrir !

RESTAURANT CAFÉ FLEURS
9, rue Théodore-Aubanel
✆ 04 90 20 66 94
www.cafefleurs.com
contact@cafefleurs.com
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 46 €. Formule du midi : 21 € (et 26 €). Semi-gastronomique. Terrasse.
Le restaurant est en plein centre le long de la Sorgue. On y vient pour son ambiance très cosy voir british avec un style romantique tout en retenue. Les teintes sont douces, les chaises en fer forgé blanc et les mises de table fleuries. La cuisine est tout aussi soignée. Elle suit les saisons et alterne viandes et poissons. Le chef reste dans un classicisme parfumé. Les adeptes devraient apprécier ses ris de veau. La carte des vins tient le tempo. Dès les beaux jours, on profite de la terrasse qui surplombe la rue.

UMAMI
33, rue Carnot
✆ 04 90 20 82 12
www.restaurant-umami.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi ; le dimanche midi. Haute saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 27,90 €. Formule du midi : 14,50 € (et 17.50 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Climatisé.
A quelques pas de la mairie, le nom de ce restaurant, emprunté au japonais, désigne l'une des cinq saveurs fondamentales découverte par un sage japonais « en goûtant un bouillon d'algues » . . . Elles sont bien toutes là, les saveurs, dans les recettes que cuisine Fabrice. Ce jeune chef n'est pas en manque d'inspiration, sa carte change régulièrement comme les plats du jour, mais voici quelques tendances croustillant de volaille aux cacahuètes grillées et noix de cajou, chutney de mangues épicées et taboulé de mangues, citron vert et coriandre.... Maryline son épouse est là pour l'épauler et vous recevoir avec bonne humeur. Allez-y, le rapport qualité-prix est carrément exceptionnel ! Pensez à réserver car peu de tables.

■ **LE VIVIER**
800, cours Fernande-Peyre
✆ 04 90 38 52 80
www.levivier-restaurant.com
info.levivier@wanadoo.fr
Basse saison : ouvert du mercredi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Haute saison : du mercredi au vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 85 €. Vin au verre. Formule de midi. American Express. Terrasse.
Le Vivier est la table étoilée de L'Isle sous la houlette de Patrick Fischnaller depuis 2005. Design et élégance pour cette adresse en surplomb de la Sorgue et dont les cuisines sont menées par Romain Gandolphe. L'assiette est aussi contemporaine en saveurs qu'en présentation. Pour le verre, la cave est superbe. Les plus gourmands doivent absolument se laisser tenter par le menu du même nom qui est composé de sept plats en dégustation piochant ici et là dans les dernières créations et les plats de saison à la carte.

Le gîte

■ **HÔTEL BEST WESTERN – DOMAINE DE LA PETITE ISLE*****
871, route d'Apt ✆ 04 90 38 40 00
www.domainedelapetiteisle.com
info@domainedelapetiteisle.com
Ouvert toute l'année. 85 chambres. Chambre double de 90 € à 159 €. Petit déjeuner buffet : 13,50 €. Parking. Restaurant (Formules à 19 € et 25 €. Connexion Internet. Wifi gratuit. Personnel multilingue. Tv satellite. 4 salles équipées pour séminaires.
L'hôtel est installé à la sortie de la ville. Et la surprise, c'est cette étendue de verdure qui descend jusqu'à la rivière. Et oui, ce sont 2 ha de terrain arboré que l'on voit depuis les chambres, la salle de restaurant et sa terrasse. Toutes les chambres sont contemporaines avec une déco très soignée et personnalisée avec des photos et des tableaux sur une thématique locale. Et pour ne rien gâcher, certaines sont équipées d'un balcon. En saison, en terrasse et devant la piscine, on se restaure de salades, viandes et poissons.

Chambres d'hôtes

DOMAINE DE PALERME
725, chemin de Palerme
✆ 06 09 90 80 90
www.ledomainedepalerme.com
contact@ledomainedepalerme.com
Ouvert toute l'année. Chambre double de 200 € à 290 €. Petit déjeuner inclus. Chambre pour 4 : de 300 à 340 €.
C'est un lieu d'exception et Albert Camus ne s'y était pas trompé en la choisissant comme résidence avant de se rendre à Lourmarin. Elle ne ressemble à aucune autre bastide de la région avec ses deux étages et ses volées de fenêtres qui rythment la façade où la végétation grimpe doucement. La rénovation tient du grand art avec une inspiration année 50 revisitées. Il a fallu jouer avec les belles matières excitantes. Le grand salon accueille les cérémonies qui se prolongent dans le parc et autour de la très grande piscine.

■ **LA MAISON SUR LA SORGUE – BOUTIQUE-HÔTEL**
6, rue Rose-Goudard ✆ 06 87 32 58 68
www.lamaisonsurlasorgue.com
lamaisonsurlasorgue@wanadoo.fr
Fermeture quelques jours en novembre et en février. 4 chambres. Basse saison : suite de 300 € à 410 €. Haute saison : chambre double de 280 € à 380 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 80 €. Parking fermé : 25 €. Garde d'enfants. Connexion Internet. Wifi gratuit. Vente. Excursions (et rencontre avec des artistes dans l'espace galerie).
Derrière les murs et la lourde porte de chêne de cette noble demeure se dissimule, sous de hauts plafonds et de généreux volumes, de superbes chambres. Le ton est donné dès le vestibule : la passion des propriétaires pour les voyages lointains est omniprésente… Le rez-de-chaussée aligne salle des petits déjeuners, terrasse et jardin que prolonge un « bassin de nage » (la Sorgue !), dissimulé sous un plancher. Au premier étage, les chambres raffinées sont assorties de vastes salles de bains. Pour la détente, la piscine est chauffée et on peut profiter de mai à fin septembre. Des excursions et visites sur mesure et sur des thématiques à définir (vins, musées, balades sportives…). En rez-de-chaussée, la boutique « Retour de Voyage » et une galerie où sont présentées 4 à 5 expositions par an. Dernier point mais d'importance, le voiturier s'occupe de garer votre véhicule dans le garage privatif de la maison !

■ **LA PRÉVÔTÉ**
4 bis, rue Jean-Jacques-Rousseau
✆ 04 90 38 57 29
www.la-prevote.fr – contact@la-prevote.fr
Derrière l'église.
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 145 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire. Animaux acceptés (15 €). Connexion Internet. Wifi. Restauration (gastronomique). Tv satellite. Bain bouillonnant.
Atmosphère raffinée, tendance et contemporaine. Les chambres sont situées au premier et deuxième étage de cet ancien hôtel particulier. Elles sont spacieuses et offrent des vues sur la cour intérieure, la rivière, l'église ou les toits de la ville. Le restaurant en rez-de-chaussée ouvre sa terrasse au-dessus de l'eau et c'est magique les soirs d'été. L'hiver, on se laisse aller devant la cheminée.

Emplettes

■ **CONFISERIE LILAMAND**
13, rue de la République
✆ 4 90 92 13 45
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h30 ; le dimanche de 10h à 13h.
Fondée en 1866 par Marius Lilamand, pâtissier-confiseur à Saint-Rémy-de-Provence, cette enseigne très gourmande

et réputée sur la région a désormais pignon sur rue aussi en plein cœur historique de l'Isle-sur-la-Sorgue. Vous y retrouverez leurs fameux fruits confits, les confitures, les calissons et des sirops de fruits mais également du miel, du nougat, de la crème de marrons de fabrication artisanale. La boutique est une véritable tentation.

LA COUR AUX SAVEURS

2, rue Louis-Lopez
✆ 04 90 21 53 91
www.lacourauxsaveurs.fr
lacourauxsaveurs@orange.fr
Près de la Place de la Juiverie

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 13h. En juillet et août, du mardi au samedi de 9h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30. Le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 13h30. Fermeture annuelle : 2ème et 3ème semaine de juillet.

Sylvie et Florian ont fait de cette cour le sanctuaire l'islois des croqueurs de chocolat, de nougat et de pains d'épices à l'ancienne. Ils sont au cœur de la cité. Attention, il ne faut pas louper cette petite rue transversale car l'adresse est est une pure invitation à la gourmandise. Florian, passionné de son métier, fabrique sur place des petites merveilles sans adjuvant ni conservateur, enrobe manuellement et sans stocker. Dans sa boutique écrin, Sylvie vous en contera les spécialités.

FLOREL EN PROVENCE

25, avenue de la Libération
✆ 04 88 61 07 99
www.florel.fr
contact@florel.fr

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h.

Si les mentions Tisanes, Thés, Herbes Aromatiques, Épices et Sels n'apparaissaient pas sur la façade de Florel en Provence, on pourrait penser que cette belle boutique est une parfumerie ou même une bijouterie. Fabricant et créateur d'infusions bio depuis 1989, Araquelle – une entreprise familiale et régionale – a réalisé cet écrin luxueux pour présenter la gamme des produits de ses 4 marques (Provence d'Antan, Romon Nature, Plant'asia et Florel). Quelque 250 références, des tisanes et thés 100 % bio et grandes origines mais aussi des plantes aromatiques culinaires cultivées en Provence et des infusions de légumes pour affronter l'hiver. Le choix est important et notamment dans les tisanes concentrées bio qui vont soulager ou vous faciliter le transit, la digestion, les insomnies, le drainage... On vous accueille et on vous conseille pour vous orienter vers des saveurs inédites et parfois surprenantes. Pour se faire plaisir ou à offrir comme les thés de Noël, la tisane « Sortilège des sorcières » d'Halloween et la tisane « Hiver » ou encore la tisane Jour d'Amour à la Saint-Valentin, les sachets mousseline embaument la pomme, l'hibiscus, la rose et le gingembre joliment présentés dans une boite métallique au décor suranné. La traçabilité et le contrôle à toutes les étapes de la production et de la fabrication garantissent des produits de qualité. Depuis peu, les confitures bio se sont rajoutées à la gamme Florel avec des saveurs et des fruits de Provence (abricot angélique, fraise, figue…) ainsi que des miels biologiques locaux. Egalement une belle sélections de théières, infuseurs et services à thé.

DÉBALLAGE BROCANTE
Avenue des Quatre-Otages
Tous les dimanches de 8 heures à 18 heures.
Tous les dimanches de 8 heures à 18 heures.

GOURMAND'L'ISLE
17, place de la Liberté
✆ 04 90 38 94 61
Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 19h. Haute saison : tous les jours de 10h à 0h30.
Ce glacier est installé devant l'église. Difficile de passer sans le remarquer. Il faut dire qu'il compte une cinquantaine de parfums avec une mention spéciale pour celui au Caramel beurre salé ou le Rocher. Il sait aussi appâter les enfants avec ses glaces au Nutella... Et il sait aussi fidéliser les gens d'ici avec une belle carte de chocolats chauds Italiens, crêpes et gaufres pour les jours de froid et ses belles bûches de Noël au moment des fêtes. Et ne soyez pas trop déçu s'il n'y a plus de place en terrasse – elle est petite – et optez pour les cornets craquants !

MARCHÉ AUX LIVRES,
Avenue des Quatre Otages
Dernier dimanche de chaque mois

LES SAVEURS PROVENÇALES
22, Pôle d'activités Les Théologiens Route de Caumont
✆ 06 77 94 43 61
www.les-saveurs-provencales.com
saveursprovencales@hotmail.com
Originaires d'Alsace, ils sont installés à l'Isle-sur-la-Sorgue depuis une vingtaine d'années, David et Tom Stocker sont confituriers, ils ont repris l'affaire familiale de leur parent. Ils proposent 35 références de produits, des confitures essentiellement, aussi une gamme de sucré-salé avec notamment des chutney, dont les saveurs sont à marier avec des viandes blanches, des poissons et du fromage comme la poivron-piment d'Espelette. Pour le goûter, leurs pâtes à tartiner sans huile de palme sont plus gourmandes et sans danger pour la santé, les parents peuvent y aller les yeux fermés !

La boutique est attenante à l'atelier, on peut d'ailleurs visiter mais sur demande., ils font les marchés dans tout le Vaucluse, Bédouin, Gordes, Roussillon, Bonnieux, Eygalières, Lourmarin.

LE UN VINGTIÈME
1, rue Rose-Goudard
✆ 06 25 50 05 58
www.un-vingtieme.com
Attention : boutique de déco élégante et éclectique ! Si l'on ne fait que jeter un coup d'œil, on remarque vite des pièces hors cadre comme cette toute petite sculpture de gazinière jaune presque fluo. Mais si on prend un peu son temps, on se rend compte qu'il y a un fil directeur : la matière. Il y a le verre fumé, travaillé, le liège brut, les tapis en paille, le fer sculpté. Il règne ici une authentique sensibilité à l'élégance de la matière. C'est que Pauline Reynaud est aussi architecte d'intérieur et qu'elle ne présente que des coups de cœur.

Dans les environs

Caumont-sur-Durance

Dans les années 1990, les archéologues ont mis au jour un site exceptionnel, sous le cimetière de la commune : les vestiges d'un vaste jardin romain de l'époque augustéenne. Ces fouilles menées avant le lancement d'un projet immobilier – bien vite abandonné -, ont permis d'exhumer de nombreux objets, mais aussi des constructions, dont un extraordinaire bassin d'agrément de 65 mètres de long, entièrement pavé de briquettes bicolores.Ce lieu a été valorisé par la municipalité de l'époque qui a notamment décidé de laisser le bassin à l'air libre et d'ouvrir le jardin aux visiteurs. De plus, une étude a permis de reconstituer la quasi-totalité du paysage dans l'esprit de ce qu'il devait être à l'origine, avec des parcelles dédiées aux différents dieux romains.Le jardin romain accueille aussi un musée et un petit restaurant qui permet de déjeuner juste au-dessus des vestiges millénaires.Un excellent but de balade à la fois ludique et historique.

© La Chartreuse de Bonpas

La Chartreuse de Bonpas à Caumont-sur-Durance.

LA CHARTREUSE DE BONPAS
1, chemin de Reveillac
✆ 04 90 23 67 98
www.chartreusedebonpas.com
magasinbonpas@bonpas.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h ; le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 16h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 5 €. Groupe (15 personnes) : 5 €.
La chartreuse est aujourd'hui un site œnotouristique. Au haut Moyen Âge, on appelait ce lieu « Maupas » (de mauvais pas), car marchands et pèlerins étaient bien souvent détroussés par les bandes de brigands. Dès leur arrivée au XII[e] siècle, les religieux y remirent de l'ordre et Maupas devint alors Bonpas. Surveillant le passage de la Durance, elle appartiendra successivement aux frères Pontifes, puis aux Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem, et enfin à partir de 1318, aux Chartreux par décision du pape Jean XXII (le second des sept papes qui se succéderont en Avignon) qui fit construire l'église, le cloître et des cellules. A la Révolution, ce bâtiment fut en partie détruit, mais il conservait toutefois fière allure avec ses jardins à la française, sa chapelle Notre-Dame de Bonpas (du XII[e] siècle, classée) et sa double porte fortifiée du XIV[e] siècle.

LE JARDIN ROMAIN
Avenue du Général-de-Gaulle
www.jardin-romain.fr
infos@jardin-romain.fr
Fermé du 1[er] décembre au 31 janvier. Ouvert du 1[er] mai au 31 octobre. Gratuit.
Comme souvent, c'est un simple projet immobilier, abandonné depuis lors, qui a mis à jour cet important site historique de Caumont-sur-Durance, dans les années 90. Vous verrez ici des vestiges exceptionnels, situés en contrebas d'une riche villa datant de l'époque romaine. Un vaste jardin datant de la même époque avec au centre, un bassin d'agrément de 65 m de longueur dont on ne connaît pas d'équivalent en Gaule, à ce jour. On découvre également les thermes, un espace funéraire, des fours de potiers. A voir en famille pour faire un bond dans le temps.

Fontaine-de-Vaucluse

Monts de Vaucluse. Pays des Sorgues. Le site de « Vallis Clausa » (Vallée close) inspira le nom actuel de ce village et détermina celui du département. Il est, parmi les sites naturels, un des plus fréquentés du Vaucluse où, en période estivale, les touristes abondent du monde entier. Ce succès tient principalement à cette extraordinaire source jaillissant au pied d'une falaise de 230 m de haut. Cette source, qu'on appelle ici fontaine, est la plus puissante de France et la cinquième au niveau mondial, avec un débit d'eau annuel de plus de 600 millions de mètres cubes ! C'est aussi grâce à cette source et à la Sorgue que s'établirent ici, au XV[e] siècle, les premiers moulins à papier qui suscitèrent une véritable vocation industrielle assurant longtemps d'excellents profits à la ville, avant de céder totalement la place au tourisme et à l'artisanat.

ÉCOMUSÉE DU SANTON ET TRADITIONS DE PROVENCE
Place de la Colonne ✆ 04 90 20 20 83
Ouvert toute l'année. Ouvert que le week-end en janvier. Tous les jours de 10h à 18h. 20h en été. Adulte : 5 €. Enfant : 2,50 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. CB non acceptée. Chèque Vacances.
C'est un tout petit musée un peu hors du temps mais la collection de santons est assez impressionnante. Les personnages les plus anciens ont soufflé leur centième bougie ! Ils sont en terre cuite ou crue, en mie de pain, en cire, en verre filé. 39 s'ébrouent dans une coquille de noix. On dit qu'il y a plus de 2 200 pièces uniques dans les 60 crèches et scènes de Provence. Les 110 santonniers provençaux, dont 15 Meilleurs Ouvriers de France viennent régulièrement déposer de nouvelles figurines. Alors cherchez Charlie !

MOULIN À PAPIER VALLIS CLAUSA
Chemin de la Fontaine ✆ 04 90 20 34 14
www.moulin-vallisclausa.com
Février-mars : 10h-12h30 / 14h-18h. Avril : 9h30-12h30 / 14h-18h30. Mai-juin : 9h-12h30 / 14h-19h. Juillet-août : 9h-19h30. Gratuit.
Vallis Clausa est la reconstitution d'un moulin à eau qui produit du papier de haute qualité selon des techniques traditionnelles du XV[e] siècle. Au cours de la visite de l'atelier, on peut suivre toutes les étapes de la production depuis le déchiquetage des tissus jusqu'au séchage. La pièce la plus impressionnante reste la grande roue à aube de 7 m de diamètre avec ses 48 pales. Le papier est destiné à l'édition d'art, d'estampes et de gravures anciennes. Une boutique-librairie permet d'acheter des feuilles de papier en l'état mais aussi des abat-jour, cartes de visite, albums photos… Les adeptes de loisirs créatifs sont comblés.

MUSÉE BIBLIOTHÈQUE FRANÇOIS-PÉTRARQUE
Rive gauche de la Sorgue
✆ 04 90 20 37 20
Fermé de janvier à mars. Ouvert le mardi de 10h à 12h et de 14h à 18h. En dehors de ces périodes, groupes et scolaires tous les jours sur réservation. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3,50 €. Enfant (de 12 à 16 ans) : 1,50 €. Groupe (10 personnes) : 1,50 €.
Fondé en 1927 à l'emplacement de l'ancienne habitation du poète italien, dans une maison du XIX[e] siècle, le musée expose une collection très riche sur Pétrarque et l'humanisme de la Renaissance : iconographie de dessins et d'estampes sur Pétrarque, Laure, Fontaine-de-Vaucluse et un fonds d'éditions anciennes de ses œuvres et de celles des pétrarquistes français et italiens. Aussi une bibliothèque spécialisée ouverte sur rendez-vous et une petite collection de gravures modernes qui réunit autour des textes de René Char ceux qu'ils nommaient ses «Alliés substantiels», Georges Braque, Joan Miro, Zao Wou-Ki, Joseph Sima, Alberto Giacometti, Vieira Da Silva… Des œuvres d'artistes contemporains complètent l'exploration de ce territoire poétique. Notons que chaque année, en mars, le musée Pétarque organise le Printemps des Poètes. Une maison-musée à ne pas manquer. N'hésitez pas à appeler car ils organisent aussi des ateliers, des promenades découvertes et des lectures pour malvoyants.

■ **MUSÉE D'HISTOIRE JEAN-GARCIN : 39-45 L'APPEL DE LA LIBERTÉ**
Chemin du Gouffre
✆ 04 90 20 24 00
www.oti-delasorgue.fr
musee-appel-liberte@vaucluse.fr
Haute saison : ouvert tous les jours de 13h à 18h. Ouvert toute l'année pour les groupes sur réservation à partir de 10 personnes. Fermé le 1er mai. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Réduit 3,50 €. Gratuité pour tous les premiers dimanches du mois et à l'occasion des manifestations nationales (Journées Européennes du Patrimoine, Nuit des musées…) et événements ponctuels. Boutique. Animations. Centre de documentation.
Plus de 10 000 objets et documents racontent ici la vie quotidienne des Français sous l'Occupation, la Résistance en Vaucluse et la liberté de l'esprit. Les éditions clandestines, les revues militaires côtoient des manuscrits de René Char et des œuvres originales de Henri Matisse ou Joan Miro. Le centre de documentation et de recherche attenant au musée travaille sur les trois dernières guerres marquantes de l'Histoire de France. Il est doté d'une bibliothèque d'art, d'une vidéothèque et d'une librairie. A noter : sur proposition du Haut Conseil des musées de France, le ministère de la Culture et de la Communication a attribué l'appellation « Musées de France » au musée Jean-Garcin 1939-1945 en janvier 2011. Un formidable label de qualité.

■ **MUSÉE DU MONDE SOUTERRAIN**
Chemin de la Fontaine
✆ 04 90 20 34 14
vallis.clausa@orange.fr
Fermé de décembre à février. Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Ferme à 19h30 haute saison. Adulte : 5 €. Enfant : 4 €. Traduction écrite disponible en anglais, allemand, néerlandais, italien, espagnol. Renseignements auprès du Moulin à papier Vallis Clausa.
Le monde souterrain est une grotte reconstituée grandeur nature. Les guides spéléologues commentent passionnément le parcours. Vous découvrirez les beautés des troublantes traces laissées par nos ancêtres, dès l'aube de l'humanité. La visite s'achève par la vision de 400 cristallisations recueillies par le pionnier Norbert Casteret (1897-1970). Un ensemble unique en Europe !

Le couvert

■ **LE CABANON LES PIEDS DANS L'EAU**
Avenue Robert-Garcin-Kayak-Vert
✆ 06 82 04 86 46
infolecabanon@gmail.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi ; le vendredi et le samedi le soir. D'avril à septembre de 10h à 18h et en octobre ouvert sur demande pour les groupes et les séminaires,. Vin au verre. Formule déjeuner 18,50 € ; Et forfait dej + descente en canoé adulte 35 € (entrée plat dessert). Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Voici une adresse d'un joli Cabanon les pieds dans l'eau comme son nom l'indique. Sur l'ardoise, des grillades, des salades et des suggestions. On s'attable sur le ponton qui s'avance au-delà de la berge et sur la terrasse ombragée, donnant sur la Sorgue. Le ponton se privatise sur demande. En famille, c'est super chouette car les enfants vont pouvoir s'adonner aux joies du bateau à pédales dans un bassin sécurisé, ils sont équipés de gilets de sauvetage, et les parents peuvent tranquillement finir leur repas et prévoir même le pousse-café. Avant ou après votre pause gourmande, vous pourrez descendre la Sorgue en canoë jusqu'à l'Isle-sur-la-Sorgue ! Et puis le dernier vendredi du mois, une soirée musicale vous permet de profiter de l'endroit de façon conviviale et festive.

■ **CAFÉ RESTAURANT LA POINTE NOIRE**
place de la Colonne
✆ 04 90 20 31 90
C'est le seul restaurant en hiver dans lequel on peut prendre un café le matin et l'après-midi !
Bon rapport qualité prix.

■ **CHEZ DOMINIQUE**
Place de la Colonne
✆ 04 90 20 33 26
Haute saison : ouvert tous les jours. Menus de 28 € à 47 €. Formule du midi : 19 €. Vin au verre.
Dominique, la chef, et Gilbert, l'amoureux des vins font un beau duo. Elle fait le choix de travailler des produits frais et autant que possible issus de l'agriculture biologique et toujours au plus près. Il sélectionne les vins de la région mais vous réserve aussi quelques surprises qu'il a découvertes au fil de ses dégustations. Ne vous passez pas de ses conseils pour choisir un plat. Il connaît parfaitement sa carte. L'entrée est accueillante et la terrasse petite. Mais le plus agréable reste de s'installer sur le balcon pour voir filer la Sorgue.

■ **PÉTRARQUE ET LAURE** NOUVEAU
Place de la Colonne
✆ 04 90 20 31 48
www.petrarque-et-laure.com/
contact@petrarque-et-laure.com
Menus de 20,50 € à 25,50 €. Menu enfant : 9,50 €. Mme Papille épicerie fine du restaurant et ses produits régionnaux. Accueil des groupes (prévenir 15 jours avant. 1 menu gratuit par tranche de 25 personnes).
Le restaurant était un ancien relais à chevaux (1480) transformé par la suite en auberge. C'est en 1889 qu'il devient un hôtel/restaurant sous le nom du célèbre poète Pétrarque. Aujourd'hui et depuis 1981 il est uniquement un restaurant. Le Restaurant Pétrarque et Laure est, dans son histoire récente, une affaire de famille. Vous découvrirez le savoir-faire des Valentin, maîtres des lieux depuis 3 générations, aujourd'hui incarné par l'exigence de Frédéric Valentin, chef du restaurant et de son frère Thierry, chef de salle qui veillera à votre confort tout au long du repas.
Accueillant et bon rapport qualité prix.

■ **RESTAURANT PHILIP**
Chemin de la Fontaine
✆ 04 90 20 31 81
Ouvert toute l'année. Fermé le soir, excepté de mi-juin à fin août. Menus de 30 € à 70 €. Jardin. Terrasse.

Faites-vous une idée de ce que peut être la vraie cuisine provençale en venant chez Philip. Le restaurant est dans le fameux jardin de Pétrarque tout contre la cascade. Un emplacement exceptionnel qui dispose d'une vaste terrasse et d'une salle intérieure pour les jours de pluie (et si, et si...). On y travaille en famille et Camille, la fille de la maison, ajoute sa fantaisie. La cuisine est de saison avec les produits de la région. Ecrevisses, truites, cuisses de grenouilles, truffes, asperges... vous ne serez pas déçus. Pour faire l'accord dans le verre, quelques bons vins bien choisis. L'accueil est charmant, le service efficace et souriant. On y va aussi pour le très bon rapport qualité/prix.

■ **SOLEVA**
chemin de la Fontaine
Brasserie. Accueillant pas cher et rapide. Terrasses au bord de la rivière dans un endroit idyllique.

Le gîte

■ **HÔTEL DU POÈTE*****
Le Village
✆ 04 90 20 34 05
www.hoteldupoete.com
contact@hoteldupoete.com

Fermé de décembre à mars. 24 chambres. Chambre double de 98 € à 325 €. Petit déjeuner buffet : 17 €. Lit supplémentaire : 25 € (lit bébé 15 €). Parking inclus. Supplément animal : 15 €. Animaux acceptés (15 € par jour). Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite. Bain bouillonnant.
L'hôtel du Poète est un ancien moulin rénové avec une ambiance cosy de mas provençal. Sous un berceau d'arbres, en plein cœur du village mais à l'abri du va-et-vient, votre séjour ser placé sous le signe de la détente absolue. Les chambres sont de petits bijoux et les Junior Suites donnent sur des balcons suspendus. A l'extérieur, piscine, spa et parc en bord de rivière procurent des moments de relaxation privilégiés.

■ **HOTEL-RESTAURANT DU PARC*****
Rue des Bourgades
✆ 04 90 15 65 20
www.hotelrestaurantduparc.fr
contact@hotelrestaurantduparc.fr

Logis (3 cheminées). Fermé du 1er decembre au 1er février. 12 chambres. Chambre double de 65 € à 185 € ; suite de 155 € à 295 €. Petit déjeuner buffet : 14 € (6 € formule standard). Lit supplémentaire : 30 € (20 € en basse saison). Parking fermé (sous vidéo-surveillance). Offre spéciale Saint Valentin nuitée + diner. American Express. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (3 cocottes. Ardoises à 18 et 20 €, carte de 16 à 25 €. Menu enfant 12 €). Tv satellite. Excursions.
C'est un hôtel légendaire à Fontaine... Vous pourrez dormir dans la chambre de Joe Dassin ou de Dalida et même y voir leur dédicace. Rénovées dans un style à la fois très contemporain et très cosy, les chambres avec vue sur la Sorgue sont des nids douillets, les teintes choisies, beige, chocolat ou gris donnent une ambiance douce et raffinée... Dans l'espace de réception, c'est le blanc qui donne le ton chic, avec de profonds canapés et un piano à queue. On s'attable au restaurant, avec délice en été sur la terrasse extérieure en surplomb de la Sorgue et dès les premiers frimas, on s'installe devant la grande verrière contemporaine que viennent lécher les eaux vives de la rivière. Une belle adresse pour prolonger un séjour vauclusien.

Loisirs

■ **KAYAK VERT AQUEDUC**
Quartier la Baume
✆ 04 90 20 35 44
www.canoe-france.com
kayakvert@aol.com
Fermé du 1er octobre au 15 avril. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 18h. Tarifs : canoë (2 adultes et 1 enfant de moins de 8 ans) : 34 €, kayak pour un adulte : 17 €, kayak pour un ado : 14 €. Chèque Vacances.
Parmi tous les loueurs de canoés, ce sont les plus sympas et ils proposent le plus attrayant et le plus long parcours. Nous l'avons testé pour vous ! Comptez 2h pour parcourir les 8 km tout en faisant une pose sur la petite place située à mi-chemin. Les enfants adorent les petits barrages, sensation assurée mais en toute sécurité ! Le retour se fait en bus et vos effets personnels sont bien à l'abri dans un container étanche. Vous avez le choix entre des canoës 2, 3 ou 4 personnes (avec 2 jeunes enfants pour le dernier). Conseils pour bien s'équiper suivant la météo : short ou tenue de bain, crème solaire, baskets, coupe-vent, attache-lunettes et l'on vous prête les gilets de sauvetage. Sur place, le bar-restaurant Le Cabanon les Pieds dans l'Eau, est sympa en saison.

Lagnes

Joli village fleuri, au pied du rocher du Pieï, Lagnes est dominé par un château médiéval du XIIe siècle (remanié aux XVIe et XVIIe siècles), offrant un beau panorama sur le Luberon, les Alpilles et même les Cévennes par temps dégagé. Passages couverts, demeures des XVIe et XVIIe siècles, anciennes portes des remparts démolis au XIXe siècle, contribuent au charme des ruelles. Le Vieux Lavoir, ancienne chapelle des Pénitents Blancs, accueille en saison des expositions de peinture, sculpture et artisanat. Ses courts de tennis, sa piste de skate et ses nombreux sentiers de randonnée vous garantissent évasion et détente.

■ **CAMPING LA COUTELIÈRE******
2775, D24 - Route de Fontaine-de-Vaucluse
✆ 04 90 20 33 97
www.camping-la-couteliere.com
hello@lacouteliere.com
La Clef Verte. Ouvert de fin mars à début octobre. 103 emplacements. Accueil tentes, caravanes et camping-cars. Location de mobile homes, cottages rivière et cabane perchée sur pilotis avec sanitaires. Aire de vidange camping-cars. Sanitaires chauffés en hors saison. Cottages (2/4 pers) : de 287 à 1080 €. Cabane perchée (4 pers) : de 476 à 994 €. Animaux acceptés (de 3,00 à 5,00 €). Wifi gratuit à la réception et payant sur les emplacements. Forfait 2 personnes + emplacement + voiture de 17,90 € à 24,90 €. Electricité 4,80 €. 4 étoiles.

De la place, pas trop de monde et des logements un peu différents. Bien sûr, on retrouve les traditionnels mobil home ou les bungalows en bois. Mais vous devriez vous laisser tenter par la cabane perchée. Elle est montée sur pilotis et a les pieds dans l'eau... dans la rivière. C'est une belle façon de dominer le monde... en tout cas, le point de vue est très différent. Un logement de 4 personnes peut accueillir les personnes à mobilité réduite. Tout le monde profite de la belle piscine avec ses bains de soleil, la rivière est froide ! On se pose à la terrasse ou au snack. L'accueil est très agréable et ce camping reposant mérite ses étoiles.

Le Thor

Entre les bras de la Sorgue, s'étend la riante cité du Thor, capitale du raisin de table le chasselas. Des remparts moyenâgeux, subsiste la magnifique porte du beffroi qui semble veiller sur sa ville, surmontée d'un campanile en fer forgé. Dans le square de la mairie, on peut voir les statues de Molière et Corneille sculptées par les frères Brian et dans le jardin, le monument élevé à la mémoire de Pierre Goujon d'Alcantara, bienfaiteur de la ville et fondateur des écoles publiques. Les pêcheurs s'alignent le long des berges tandis que les canoës-kayaks glissent sur les eaux claires. Dans la campagne environnante, la colline de Thouzon abrite des grottes fabuleuses. Au sommet, les ruines du château de Thouzon et d'une chapelle de Bénédictins, offrent un panorama exceptionnel sur les monts de Vaucluse et le mont Ventoux.

LA GROTTE DE THOUZON

2083, route d'Orange
✆ 04 90 33 93 65
www.grottes-thouzon.com
Fermé du 1er novembre au 29 février. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h15 à 12h15 (dernière visite à 14h) et à partir de 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h45. Mars : Mars : Dimanches 3-10-17-24-31 de 14h00 à 18h00. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 9,20 €. Enfant : 6,70 € (ou 8€).
C'est LA visite à faire les jours de pluie ou de mistral quand on a des enfants ! La grotte a été découverte par hasard en 1902 lors de l'exploitation d'une carrière. On lui a donné un surnom : « grotte des fées », sans doute pour la féérie qu'elle dégage. Il faut dire qu'elle est demeurée intacte grâce à un aménagement immédiat. Alors soyez prêt pour un voyage dans un monde minéral où le travail de l'eau a laissé son empreinte. C'est aussi, dans le Vaucluse, la seule caverne naturelle (13°) aménagée pour le tourisme (galerie horizontale, accès facile).

L'ÉGLISE NOTRE-DAME-DU-LAC

Place de l'Église
Ouverte uniquement le matin de 10h à 12h.
Au centre de la vieille ville, se dresse Notre-Dame-du-Lac (classée par les Monuments historiques dès 1840), une église romane du XIIe siècle.
Elle a conservé son caractère d'origine. La nef unique s'allonge sur 35 m de long sous la voûte gothique – l'une des plus anciennes de Provence - s'arquant à 16 m de hauteur en un admirable appareillage. A l'extérieur, on contemplera les portails ouest et sud. La riche décoration de ce dernier, imitée de l'art antique, est splendide. L'eau de la Sorgue qui coule à ses pieds sous la rotondité de son abside pourrait faire croire que ce navire de pierre a jeté l'ancre un beau matin, trouvant que ce méandre qui l'accueillit était le plus bel endroit au monde.

MUSÉE PIERRE SALINGER

Fondation Poppy et Pierre Salinger – La Bastide Rose
99, chemin des Croupières
✆ 06 78 43 57 33
www.pierresalinger.org
poppy@pierresalinger.org
Adulte : 8 €. Groupe : 5 €. Ouvert tous les jours sauf le mardi de 14h30 à 18h30 (dernières entrées) quand il y a des expositions temporaires. Gratuit et sur rendez-vous le reste du temps.
Ce musée est installé dans la dernière propriété de Pierre Salinger, lequel était très engagé auprès de la famille Kennedy avant de se lancer dans le journalisme et le reportage. Son engagement restera toutefois intact puisqu'il décida de s'installer définitivement en France après l'élection de Bush. Au fil des photos (souvent inédites), des objets, des souvenirs, toute la vie de cet homme qui a cotoyé les plus grands de ce monde. Une salle est également dédiée à la famille. Chaque été est l'occasion de découvrir une nouvelle exposition thématique. Cette année, une thématique : Totem et des sculpteurs.

Velleron

LE CARBET AMAZONIEN

2033, route de Pernes
✆ 09 71 57 79 87
www.lecarbetamazonien.fr
contact@lecarbetamazonien.fr
Fermé de novembre à avril. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 4 à 14 ans) : 6 €.
Bienvenue en Amazonie ! C'est le royaume des plantes tropicales et des papillons sud-américains. C'est une passionné d'horticulture exotique et d'entomologie qui orchestre les lieux. Vous évoluez au sein d'une immense serre tropicale, où sont élevés des papillons paléartiques et tropicaux. La visite est pédagogique, mais surtout très poétique. On devient attentif à la fragilité et à la beauté des papillons qui sont en liberté et viennent se poser là, juste à côté de vous sur de magnifiques plantes toutes aussi colorées qu'eux.

MARCHÉ PAYSAN

Route du Thor
Dès le début avril, ouvert tous les soirs de 18h à 20h sauf dimanche et jours fériés. Dès fin septembre, ouvert le mardi, vendredi et samedi de 16h30 à 19h30.
L'un des 100 plus beaux de France. C'est un des grands rendez-vous avec le monde agricole où seuls peuvent exposer et vendre les agriculteurs locaux à même de présenter leurs justificatifs d'exploitants ou de retraité.

LOURMARIN ★★★

D'abord appelée *Luzmari* au début du XI^e^, ce n'est que cent ans plus tard que la ville devient *Lucemarino*, une petite bourgade bâtie autour de deux monastères bénédictins. Au XV^e^ siècle, une importante colonie vaudoise s'était installée dans le village et travaillait la terre. Les attaques et les persécutions des Catholiques furent nombreuses pendant les guerres de religion. En avril 1545, le village est mis à feu et à sang par les troupes de Paulin de La Garde, sous l'autorité du premier président du parlement d'Aix, Jean Maynier, seigneur d'Oppède. Le massacre des Vaudois en Luberon s'écrit à l'encre rouge. Aujourd'hui, Lourmarin est l'un des villages les plus visités du sud Luberon. On flâne dans ses ruelles étroites, bordées de belles maisons anciennes et d'hôtels particuliers ; on se pose sur une placette ombragée... C'est la douceur de vivre à la provençale ! Les amateurs d'art seront servis, les galeries et les ateliers sont nombreux dans le centre. Le vendredi, c'est jour de marché, un bonheur pour remplir son panier de bons produits, d'artisanat et même pour s'habiller à prix mini ; les bonnes affaires pullulent dans les stands le long du pré vous séparant du château. Dans le centre, faites votre shopping ; les belles boutiques où vous trouverez les tenues et les marques qui font la une des magazines de mode ne manquent pas, sans compter quelques enseignes de créateurs !

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU DE LOURMARIN ★★

24, avenue Laurent-Vibert
✆ 04 90 68 15 23
www.chateau-de-lourmarin.com/accueil
contact@chateau-de-lourmarin.com

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours à la visite, sauf le 25 décembre et le 1^er^ janvier. Juin à août : 10h à 18h30. Mai et septembre : 10h à 12h30 et 14h30 à 18h. Mars–avril–octobre : 10h30 à 12h30 et 14h30 à 17h. Février–novembre–décembre : 10h30 à 12h30 et 14h30 à 16h30. Janvier : ouvert le week-end de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 16h30. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 6,80 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 3 €. Tarif réduit : 5,80 €. Visite guidée (pour les groupes 5,80 €). Les chiens ne sont pas acceptés dans le château. Parking bus et voitures gratuit au pied du Château.

Le château de Lourmarin fait partie des trois résidences majeures du Luberon, avec celles d'Ansouis et de la Tour d'Aigues. Trois châteaux à l'histoire très proche, édifiés par les familles puissantes des Comtes de Forcalquier et aux allures éprouvées par les siècles. Au lendemain de la Première Guerre mondiale, le château de Lourmarin, comme beaucoup d'autres, n'est plus qu'une grange qui sert parfois de refuges pour les gitans ou les vagabonds. Il est sur le point d'être exploité comme carrière de pierres quand Robert Laurent-Vibert, riche industriel, le découvre par hasard et décide de le racheter en 1920 puis de le restaurer. Son testament indiquera sa volonté de mettre l'édifice à disposition de l'académie des sciences, arts et belles-lettres d'Aix-en-Provence, qui devra gérer le site en créant une fondation à son nom. On distingue aujourd'hui château vieux et château neuf, la première partie datant du XV^e^ siècle et l'autre appartenant à la moitié du XVI^e^, du tout début de la Renaissance. D'où quelques aberrations dans l'architecture, que les guides se feront un plaisir de vous montrer. Le château de Lourmarin organise de nombreux événements (en dehors des locations pour des réceptions), concerts, conférences et expositions. L'été, de jeunes artistes en résidence viennent chercher ici l'inspiration, le château prend des allures de petite Villa Médicis en Provence !

■ LE CHEMIN TOURISTIQUE

Accès par la rue Henri de Savornin ou par la place du Temple.

Le chemin touristique a été de tout temps un sentier de balade pour les Lourmarinois. Il démarre aux Tilleuls, tout près de la fontaine Laurent-Vibert et contourne le village à ses pieds, d'un côté façades de vieilles maisons, de l'autre, séparés par endroits par de petits tunnels (attention baissez la tête !), jardinets, prairies ou vergers. Autrefois, on y voyait pousser légumes et fleurs à foison, aujourd'hui subsistent quelques petits jardins entretenus. Ce chemin touristique débouche rue Henri de Savornin. Evitez les talons aiguilles et les chaussures fragiles !

■ LA COMBE DE LOURMARIN

C'est la seule route qui permet de passer d'un côté à l'autre du Luberon. Elle part d'Apt ou Bonnieux coté nord et arrive à Lourmarin côté sud. Cette combe creusée dans le massif calcaire par le ruisseau de l'Aigue brun est impressionnante, tant les falaises qui dominent la route sont vertigineuses. Vous pourrez parfois apercevoir les sportifs les escalader, c'est assez impressionnant. Restez prudent, la route est très fréquentée.

■ LE TEMPLE

Boulevard Raoul-Dautry

Ouvert dans le cadre de la visite guidée de l'office du tourisme.

Il se dresse entre le château et le village. Construit en 1818, c'est le plus grand temple du Vaucluse et l'un des plus anciens. Son porche à la grecque est superbe. Pour la petite histoire, sa trop belle prestance aurait forcé les catholiques à rehausser le clocher de leur église ! Le culte s'y déroule un dimanche sur 2 en alternance avec le temple de Pertuis.

■ LES TOMBES DE CAMUS ET BOSCO ★

Cimetière
Avenue Henri-Bosco

Visite dans le cadre des promenades littéraires de l'Office de Tourisme.

Ces écrivains d'adoption lourmarinoise, reposent au cimetière du village. Tous deux y sommeillent dans une grande discrétion. Ne vous attendez pas à voir un grand monument funéraire. La tombe de Camus et de son épouse Francine Faure ressemble à deux jardinets piqués de romarins, de lavande et d'iris. Sur une grosse pierre, sont inscrites des dates : 1913-1960. Pour Bosco (1888-1976), c'est une simple dalle au sol. Sur la stèle, un losange et des caractères grecs ésotériques dont la signification serait que l'âme humaine passe par le cœur pour rejoindre le paradis.

Le couvert

LE CAFÉ DE LA FONTAINE
Rue Henri-de-Savornin
✆ 04 86 39 97 12

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Service en continu en période estivale. Vin au verre. Carte entre 9€ et 26 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Vanessa et Mathieu vous accueille au Café de la Fontaine, en plein cœur de Lourmarin. Leur spécialité, c'est la cuisson à la plancha. Entrecôte charolaise, filet de bœuf façon Rossini, magret de de canard, côte de veau ou gambas grillées, les saveurs sont bien présentes, les cuissons à votre convenance. Aux grillades, on rajoute des spécialités de la Corse (dont Vanessa est originaire) ; un Corsica burger ou Corsica grill et de la charcuterie et des fromages à déguster à l'heure de l'apéro ou pour patienter en étudiant la carte. Des vins de Corse aussi et quelques flacons de Provence. Les douceurs de l'Ile de Beauté, fiadone et brocciu au miel figurent sur la carte des desserts aux côtés d'un tiramisu et d'une crème brulée. Tout est fait maison. On y vient le matin pour le petit déjeuner (dès 6h le vendredi jour de marché) et on y reste tard le soir, autour d'un cocktail et une fois par mois, soirée musicale avec un groupe pour faire la fête. En journée, on s'attable volontiers pour boire un verre, un thé et déguster une crêpe. Cadre sympa, beau comptoir ouvragé et petite salle cosy pour plus d'intimité. La terrasse auprès de la fontaine se mérite.

Place de la Fontaine
84160 Lourmarin - 04 86 39 97 12

L'INSOLITE
Place de la Fontaine
✆ 04 90 68 02 03

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi à partir de 8h et le soir jusqu´à 0h. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Bar, restaurant, salon de thé, l'Insolite vous reçoit tout au long de la journée, depuis le petit café du matin jusqu'aux cocktails de fin de soirée ! Le cadre est cosy, un brin feutré. Le service est souriant, les assiettes bien vues et savoureuses avec une carte qui change selon la saison et les tarifs sont abordables. En dehors des pizzas à la pâte fine, la carte propose des plats classiques : un suprême de volaille, tomates rôties, pignons, parmesan servi avec une purée maison, un tartare de bœuf, des risottos et en dessert un fondant très fondant au chocolat et noix de pécan. En vin, essentiellement ceux du coin et vous pouvez prendre le pichet de vin blanc très fruité sans hésiter ! Un conseil, si vous voulez être un peu au calme, vous avez la possibilité de vous attabler sur la terrasse à l'arrière du restaurant sous la glycine qui embaume quand elle est fleurie ! !

NUMÉRO 9
Rue du Temple
✆ 04 90 79 00 46

Fermé de début janvier à fin février. Basse saison : ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. En Juillet août ouvert du lundi au samedi et les jours fériés le midi et le soir ; le dimanche midi. Vin au verre. Formules de midi en semaine et carte. Terrasse.

C'est notre adresse coup de cœur depuis que Lise et Patricia l'ont reprise en 2014. Le Numéro 9 se trouve tout au bout de la rue du Temple, près de l'hôtel le Moulin de Lourmarin. Jolie déco raffinée et chaleureuse à la fois, quelques tables sont installées sous la véranda pour profiter du soleil en toute saison, l'été on s'attable sur la placette que rafraîchit une fontaine moussue, et l'hiver lorsque le bas fait le plein, on s'attable à l'étage dans une pièce qui donne sur les toits. Dans l'assiette, les produits de saison prennent toute leur saveur, de l'entrée au dessert, viande ou poisson, dans de jolies recettes. Et aux alentours de Noël, vous pourrez vous approvisionner en foie gras maison à mettre ensuite sur votre table.

Le gîte

BASTIDE DE LOURMARIN
Route de Cucuron
✆ 04 90 07 00 70
www.hotel-bastide-lourmarin.com
info@hotel-bastide-lourmarin.com

Fermé en janvier. 19 chambres. Chambre double de 100 € à 250 € ; suite de 280 € à 395 €. Petit déjeuner : 16 €. Lit supplémentaire : 35 € (lit bébé 15 €). Parking fermé inclus. Wifi. Tv satellite. Hammam, sauna.

La Bastide est une adresse de charme même si sa situation à l'entrée du village, entre les routes de Cucuron et Vaugines, pouvait laisser penser le contraire. Dès que l'on passe le portail, l'impression s'estompe et on se laisse prendre par l'ambiance tropicale, déco loundge,

mobilier rotin et bois exotique, malles de voyage, lumières tamisées. Le jardin paysager avec la piscine conforte ce sentiment de dépaysement. Dans les chambres, teintes chaudes et douces, certaines disposent d'un balcon ou d'une terrasse. La Coco, La Rosée, La Persienne, l'Atelier des sens, La Romantique, des intitulés évocateurs plus sages certainement que La Coquine avec son lit à baldaquin, la double balnéo et ambiance musicale... Les suites Duplex avec petit salon jouent la carte d'une déco plus contemporaine, elles sont idéales si l'on vient avec des enfants.

Chambres d'hôtes

LA VILLA SAINT-LOUIS
35, rue Henri-de-Savournin
✆ 04 90 68 39 18
www.villasaintlouis.com

Ouvert toute l'année. Chambre double de 65 € à 80 €. Petit déjeuner inclus. Parking. Wifi gratuit.
Dans cet ancien relais de poste du XVIII[e] siècle, en plein cœur du village, se cache une maison d'hôtes de charme où le temps semble s'être arrêté. Des platanes centenaires, un grand jardin clos et un vieux bassin sont une invitation à des instants de quiétude, ou bien de paresse... Le petit déjeuner est servi en été sur la terrasse du premier étage qui a des allures de *dolce vita* avec ses tentures aériennes en guise de pare-soleil ; on aime aussi s'attabler sous la verrière dans la maison en hiver. C'est une vraie maison de famille avec des objets familiers et des meubles choyés, des livres ici et là, des tapis au sol, des lampes pour des ambiances tamisées. Les chambres, toutes différentes, sont équipées de jolies salles de bains.

Emplettes

AMBIANCE BIO LOURMARIN
17, rue du Temple
✆ 06 09 59 27 44
www.ambiance-bio.fr
contact@ambiance-bio.fr
Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche de 10h30 à 13h et de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 20h.
Des produits bio et naturels avec un fil conducteur, celui du bien-être et de la beauté, c'est ce que vous trouverez en poussant la porte de cette nouvelle boutique, claire et lumineuse. Sandra a sélectionné uniquement des produits dédiés à la santé naturelle, pour le corps et pour l'esprit. Tout est bien présenté par thématique et univers : les produits diététiques et sans gluten, les compléments alimentaires, des thés et infusions originales, les cosmétiques (soins du corps, des cheveux et du visage), du maquillage, dont une gamme pour enfant avec notamment des vernis à l'eau qui n'abîment pas les ongles, des savons bio, des huiles essentielles, des bougies, des parfums d'ambiance… et aussi des sacs colorés en papier lavable, solides comme s'ils étaient en toile ou en cuir. L'ambiance est bio et raffinée, à l'image de Sandra, dynamique et souriante qui vous conseillera si vous ne savez pas où porter votre choix.

DE LA CUISINE AU 20
20, rue du Temple
✆ 09 53 96 96 61
contact@delacuisineau20.com
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 20h.
Chic et gourmande, cette épicerie nouveau concept imaginé par Hervé Giustiniani réunit les plaisirs du palais et ceux de cuisiner ! On peut ainsi y trouver de succulents produits sucrés et salés de Provence : tapenades, huiles d'olive, calissons, nougat de fabrication artisanale, miel, confitures et fruits confits, fromages et charcuterie, champagnes, spiritueux de la farigoule au whisky japonais, vins, caviar, foie gras et truffes. Et puis Hervé vous propose aussi des outils pour cuisiner, une très belle sélection de matériel et ustensiles de cuisine haut de gamme et design (Opinel, Le Creuset, Bugatti, Lacanche, La Cornu...) Les matériaux sont nobles : la fonte, l'acier, le laiton massif, le cuivre, le nickel, qui font la réputation et la longévité de ces cuisinières et piano professionnels, de ces batteries de casseroles et plats de service, de ces couverts élégants... Dans l'arrière-boutique, les accessoires pour la maison sont bien vus : plumeaux à poussière en plumes d'autruche, luxueux caddies Rosler... Vous aurez du choix aussi dans les cafetières à l'italienne design et colorées, les théières, les carafes. Et le top ce sont les ateliers cuisine avec démonstration et dégustation dont vous trouverez le calendrier sur la page Facebook. Hervé vous reçoit avec le sourire, toujours très classe en nœud pap' et tablier noir, il se fera un plaisir de vous faire déguster quelques-uns de ses produits locaux dont il se fait l'ambassadeur à Lourmarin.

Dans les environs

Cadenet

LES AROMATES
2, place Tambour-D'Arcole
✆ 04 90 68 35 35
Ouvert le jeudi midi. Basse saison : le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir. Haute saison : le mardi, le mercredi et du vendredi au dimanche le midi et le soir. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 16 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Menu du soir 25 €. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.
Jonathan Maiga est aux manettes des Aromates, épaulé par sa maman Nathalie en salle. Sur la carte, des recettes familiales et traditionnelles mais revisitées et joliment présentées dans l'assiette : langue de bœuf confite sauce tartare, pieds et paquets à la provençale, foie gras mi-cuit au cacao, tartare de saumon. En dessert, du très gourmand : savarin chantilly, mousse chocomenthe, nage d'oranges au Grand-Marnier et fruits de la passion, copeaux de chocolat, tiramisu à la violette ou à la pistache façon du chef, Paris-Brest et bien sûr son fameux moelleux au chocolat et sa glace à la lavande, au thym ou à la violette. Sur le plateau de fromages, les chèvres sont du coin. En été, on apprécie la petite tonnelle devant le restaurant, ombragée, vous y serez bien au frais.

AUBERGE LA FENIÈRE
Route de Lourmarin
✆ 04 90 68 11 79
www.aubergelafeniere.com
contact@aubergelafeniere.com
Fermé de janvier à février. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : le mardi soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 48 € à 130 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. 16 chambres de 100 € à 280 €. Piscine. Massages sur rdv. Héliport. Ecole et ateliers de cuisine de Reine et Nadia (calendrier sur Internet).
Nadia et Reine Sammut orchestrent à 4 mains l'auberge La Fenière, mère et fille font une cuisine libre sans gluten. Cette démarche dictée par Nadia (malade cœliaque) est désormais au centre de l'activité de la Fenière, comme un partage, avec des ateliers de cuisine et un institut de cuisine libre pour repenser nos assiettes. La Fenière, c'est aussi un hôtel de charme, façon maison de famille, pour une étape ou quelques jours... Les petits déjeuners sous la treille, les cocktails au bord de la piscine, la cuisine ensoleillée du potager, le pique-nique du panier pour une balade à vélo, les ateliers de cuisine, les grandes tables partagées, les rencontres avec les producteurs de la région et les soirées animées par Guy Sammut et HBUS son groupe de musiciens du côté du Bistrot, l'autre table de la Fenière qui ouvre aux beaux jours... Autant de signes annonciateurs d'une *dolce vita* à la provençale !

CHEZ FÉLICIEN
Avenue Philippe-de-Girard
✆ 04 90 68 19 79
Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 25,50 € à 29,50 € (soir et weekend). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 € (et le samedi midi 19 €). Vin au verre. Pizzas de 9 € à 13 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Pizzas à emporter.
Chez Félicien, on se sent bien ! Laurence et Eric qui tiennent cette affaire depuis 2010 ont pas mal bourlingué outre-Atlantique et puis à Dieppe... l'endroit leur ressemble. L'ambiance est conviviale, la déco chinée a de l'allure, la terrasse-tonnelle a des airs de guinguette et la cuisine maison nous a convaincu s'il le fallait. Une cuisine riche à l'instar des plats emblématiques de la carte : rognons de veau, gras-double à la lyonnaise ou tripes et pieds paquets à la marseillaise. On peut aller sur l'ardoise des suggestions pour trouver des recettes de saison, dos de cabillaud émulsion à l'aïoli et riz rouge de Camargue façon paella, carré de cochon rôti au miel et romarin, de belles salades colorées en été ou une grillade accompagnée de légumes verts. Les amateurs de pizzas ont le choix, une quinzaine qu'Eric cuit à la demande au feu de bois. Les desserts sont élaborés et sortent de l'ordinaire : vacherin ou mille-feuille aux fraises de Carpentras, profiteroles au caramel beurre salé, faisselle au coulis de fruits rouges, mini babas au Limoncello, crumble de fruits exotiques.

AUBERGE LA FENIÈRE****
Route de Lourmarin
✆ 04 90 68 11 79
www.aubergelafeniere.com
contact@aubergelafeniere.com
Fermé du 2 janvier au 3 février. 16 chambres (dont 5 suites). Chambre double à partir de 160 € ; suite à partir de 230 €. Petit déjeuner : 20 €. Lit supplémentaire : 40 €. Parking inclus. Bassin de nage pour les suites. Héliport. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration. Vente (épicerie fine). Tv satellite.
Lorsque l'on s'attable à La Fenière, entre Cadenet et Lourmarin, on n'a qu'une envie, c'est de prolonger le séjour chez Reine, dans la petite maison nichée dans le jardin. Sept chambres ravissantes y sont aménagées, toutes différentes, à l'instar d'une maison d'hôtes. Sous la treille attenante, la terrasse est une invitation au *farniente* à la provençale. On peut d'ailleurs y prendre le petit déjeuner. Six autres chambres se trouvent à l'étage de l'auberge ; leur décoration s'inspire des métiers d'antan (vannier, ébéniste, ferronnier, etc.). Les suites se trouvent dans le bâtiment aux lignes contemporaines

© HIKOQUEL Alain – Coll. CDT Vaucluse
Vue sur Cadenet.

sur les hauteurs de la propriété devant le bassin de nage privatif. Pour ces chambres, ambiance plutôt design et rock'n'roll en référence à Guy Sammut, le mari de Reine, et son groupe de musique, HBUS !

BASTIDE DU LAVAL
Campagne du Laval
Route de Cucuron
✆ 04 90 08 95 80
www.bastidedulaval.com
bastidedulaval@orange.fr
Sur la D 45 en direction de Cucuron, sur la droite à 1,2 km après le collège.
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h. En janvier, février, mars sur rendez-vous. A la boutique du Moulin vente d'huile AOC Huile d'olive de Provence certifiée bio ; en spray, bouteille, bag-in-box et bidon. Produits du terroir.Location de gîtes.
Entre Pertuis et Lourmarin, cette bastide tire son nom du ruisseau tout proche qui traverse Cadenet avant de se jeter dans la Durance. Carine et Roland Coupat exploitent 4 000 oliviers sur 15 ha autrefois plantés en vigne. 95 % des arbres sont de variété aglandau. Salonenque et picholine complètent le verger. Le domaine est certifié bio. Soucieux à tous points de vue de la qualité de l'huile qu'ils produisent, ils triturent eux-mêmes leurs olives. Il en résulte un fruité vert ou « goût intense » AOC Provence récompensé à plusieurs reprises au concours général agricole de Paris et un fruité noir tradition aux arômes d'olive noire et de tapenade très agréables. Sont également proposées des huiles à la truffe, au basilic et au citron. Les grands chefs tels Guillaume Gomez chef des cuisines de l'Elysée, Michel Troisgros, Georgina de la Piscine à Marseille utilise avec brio cette huile pour magnifier les poissons et légumes de saison. Pour la goûter et l'ajouter à votre panier, montez jusqu'au grand bâtiment qui surplombe le domaine, vous y trouverez le moulin et une superbe boutique où les flacons d'huile d'olive côtoient quelques autres produits du terroir, une petite sélection avec des douceurs « les Croquants d'Adeline de Rognes », des poteries artisanales et des articles comme des torchons ou des tabliers estampillés « Bastide du Laval », ainsi que les cosmétiques « Une Olive en Provence ».

Villelaure

L'OUSTAOU DU LUBERON – VILLAGE DE VACANCES
Village de Gites ***
La Tuilière – Route d'Ansouis
✆ 04 90 09 84 95
www.oustaoululuberon.com
oustaoululuberon@gmail.com

La Clef Verte. Ouvert toute l'année. Gite loft avec Hammam, bain bouillonnant. Spa de nage chauffé exterieur ouvert du 01/04 au 31/10. 9 logements ; Logement à la semaine de 275 € à 1 030 € selon le type d'hébergement et la saison. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (7 €/jour). Séminaires. Wifi. Location de draps : 15 € par lit. Accueil de groupes séminaires et stage formation. Forfait ménage pour tout le séjour : de 30 € à 70 €. Salon de jardin, location de draps, lave-linge. Stage de bien-être, méditations, séances de pilates, yoga. Labellisé circuit oenotouristique.
Sur un domaine d'une vingtaine d'hectares de collines et de coteaux, le chemin qui y grimpe raconte bien le bonheur de passer quelques jours à l'Oustaou Du Luberon. Vous pouvez y venir nombreux, en famille ou entre copains, les 11 gîtes mitoyens avec entrée indépendante, ont été aménagés au sein d'une immense bâtisse rénovée du XVI[e] siècle. Chaque gîte possède sa terrasse privée avec salon de jardin et barbecue, on apprécie aussi la cuisine entièrement équipée. L'un des gîtes, agencé comme un loft, dispose d'un hammam et d'un bain bouillonnant. Les amateurs d'insolite privilégieront le gîte-roulotte installé dans le domaine. La roulotte La Figoulette (dans le champ de figuier) est tout confort (cuisine équipée, coin séjour avec TV, terrasse de 12 m^2) ; la chambre est coquette et originale avec ses hublots façon « Orient Express ». L'Oustaou du Luberon est également un lieu de détente et de loisirs : entre la piscine, le court de tennis, le terrain multisports, le trampoline, les enfants – et les grands – ont de quoi s'occuper en dehors des nombreuses randonnées à programmer durant le séjour. On profite de l'espace fitness en plein air et du spa de nage chauffé de 11 mètres (ouvert du 1[er] avril au 31 octobre). Également : stages de bien-être et de méditation dont le programme est visible sur le site Internet. On y vient et on y revient aussi pour l'accueil des propriétaires, Cécile et Michel, charmants et aux petits soins des résidents.

Cucuron

Sud Luberon. Campé au pied du Mourre-Nèègre (le point culminant du massif du Luberon) Cucuron est apprécié pour son aspect authentique de village provençal. Il offre aux passants une belle unité architecturale que l'on découvre en flânant. Les nombreux vestiges des fortifications rappellent combien, contrairement à ses voisins, il sut se défendre lors des guerres de religion. Ses toits et ses ruelles furent particulièrement remarqués par Jean-Paul Rappeneau pour son film *Le Hussard sur le Toit* (tiré du roman de Giono) qui y fit courir son héros durant plusieurs semaines.

LE MUSÉE MARC DEYDIER
Rue Léonce-Brieugne
✆ 04 90 77 25 02
Ouvert toute l'année. Basse saison : le week-end de 15h30 à 18h. Gratuit.
Abrité dans le bel hôtel de Bouliers du XVII[e] siècle, ce petit musée donne à voir trois collections réunies sous l'impulsion de Marc Deydier (1845-1920). Ce notaire cucuronnais était un féru de préhistoire, d'ethnologie et de photographie. Près de 3 000 plaques réunies par ses héritiers témoignent des fêtes et des grands événements de son époque : montreurs d'ours, fêtes des champs et même la course d'avion Paris-Rome ! Les salles des étages sont surtout consacrées à la vie rurale : reconstitution d'une cuisine provençale ou d'une salle de classe 1900 avec ses traditionnelles images d'Epinal. Elles abritent d'importants vestiges de l'archéologie locale comme un graffito d'un navire de commerce du III[e] siècle après J.-C, ou les restes d'un mausolée de notables romains.

■ **LA MIELLERIE DU GRAND LUBERON**
Route de Lourmarin
✆ **04 90 77 29 70**
florencerumeau@free.fr
Vente sur place, sur rendez-vous après appel téléphonique. Présence sur le marché de Cucuron mardi.
Ici, on est apiculteur professionnel depuis 1999. L'élevage de plusieurs centaines de milliers d'abeilles se fait dans 350 ruches qui «abritent» chacune 50 à 80 000 abeilles. Tous les produits sont biologiques : les miels (lavande, romarin, toutes fleurs, forêt, garrigue,...) mais aussi le nougat blanc au miel de lavande (avec des amandes de Provence bio), le sirop de thym au miel, le pain d'épices ou le «saucimiel», un produit maison en forme de saucisson au chocolat au lait ou noir avec des fruits secs. Une belle panoplie.

■ **MOULIN DAUPHIN**
Rue du Moulin-à-Huile
✆ **04 90 77 26 17**
www.moulin-dauphin.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Dégustation. Boutique en ligne. Presse particulière à partir de 300 kg.
Moulinier depuis 1923, et oléiculteur depuis toujours dans ce village typique du Luberon surnommé à juste titre « Cucuron des Olivettes », la famille Dauphin-Gasquet (Céline et Stéphane) vous accueille dans leur moulin à huile troglodyte. Niché dans une grotte des remparts de Cucuron, ce moulin qui vaut la visite fonctionne depuis le XII[e] siècle. 230 tonnes d'olives en moyenne (des variétés locales aglandau, typique au versant sud Luberon, bouteillan, cayon, et picholine), y sont triturées chaque année pour donner une huile vierge extra, extraite à froid, caractérisée par un nez intense avec des notes herbacées et d'artichaut cru. Dans la boutique, située à quelques pas un peu plus bas, vous trouverez en plus de l'huile d'olive de l'année, des produits du terroir (tapenades, confitures, miels, vinaigres, liqueurs), mais aussi des savons, des objets en bois d'olivier et de l'artisanat… De quoi rapporter un petit bout de Provence dans vos bagages.

◗ **Autre adresse :** 4, clos de la Treille à Lourmarin ✆ 04 90 08 96 32.

Lauris

Imposante sur son promontoire dominant la Durance, Lauris offre, depuis ses remparts, un panorama grandiose sur les Alpilles, la montagne Sainte-Victoire et le Luberon.
Depuis la route en contrebas, la façade austère de son château domine l'ensemble, adoucie par la succession d'arches des jardins en terrasse. Loin des sites à la mode et des monuments historiques incontournables, Lauris fait partie des joyaux méconnus à découvrir. Le visiteur s'attarde dans le vieux village, véritable musée à ciel ouvert avec ses maisons à l'architecture toute particulière, ses magnifiques portes, ses jolies fontaines du XVII[e] et XVIII[e] siècles, son église dominée par un campanile en fer forgé de 1857. Les commerces répondent à tous les besoins. Ne manquez pas la reconstitution historique (mi-septembre) dans le vieux village où les Laurisiens, en costume d'époque, font revivre le passé de leur village. Les Nocturnes d'art (3[e] samedi de juillet) sont aussi un grand moment avec artistes, vins dans les rues et grillades à gogo.

■ **LE CHÂTEAU** ★
Place du Château
✆ **04 90 08 39 30**
On le voit de loin en passant par la grande route de Pertuis à Cavaillon. Bâti sur le roc, il se dresse sur l'aplomb d'une impressionnante falaise qui domine la plaine de la Durance. Il ne reste rien ou presque de l'ancienne forteresse médiévale. Le château fut entièrement reconstruit au XVIII[e] siècle et maintes fois remanié notamment en 1964 et 1994. A cette époque, il appartenait aux pères des Missions étrangères, il est aujourd'hui la propriété de la commune. Son entrée monumentale donne accès à une cour transformée en carré d'artistes et artisans. La cour donne accès à des jardins en terrasse de pierres sèches agrémentés de bassins et fontaines du XVIII[e] réalisés par Sextius d'Arlatan, particulièrement bien conservés.

■ **DOMAINE DE FONTENILLE**
Route de Roquefraîche
✆ **04 13 98 00 00**
www.domainedefontenille.com
reservations@domainedefontenille.com

Fermé de janvier à février. 19 chambres (dont deux Suites et un appartement). Chambre double de 178 € à 495 € ; suite de 360 € à 550 €. Petit déjeuner : 21 € (pour les enfants jusqu'à 4 ans gratuit, de 4 à 12 ans 15 €). Lit bébé au tarif de 20 € par jour/lit d'appoint : 60 €. Garde d'enfants. Animaux acceptés (20 € par jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (le Champ des Lunes, la Cuisine d'Amélie).
Fontenille ou l'art de vivre en Provence. On doit cette très belle adresse dans le Luberon à Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, amateurs d'art éclairés et épicuriens, tombés sous le charme de cette propriété. Ici, depuis qu'ils l'ont investie et rénovée en 2015, tout n'est que luxe (sans ostentation), calme, douceur et volupté. On réside à Fontenille comme dans une maison de famille. La bastide du XVII[e] siècle, imposante et chaleureuse, donne sur le parc paysagé : cèdres et platanes centenaires, cyprès florentins et jardins aménagés jusqu'au bassin central rythment les perspectives. Au-delà foisonnent les vignes du Domaine. Les chambres, toutes différentes, sont des invitations à paresser. Partout de beaux volumes et de la clarté. Le mélange des styles, avec mobilier d'époque et design, toiles du XIX[e] siècle et œuvres d'art contemporain, est l'illustration du bon goût et du raffinement. Aux beaux jours, les odeurs de garrigue et le chant des cigales nous attirent à l'extérieur avec le plaisir de se retrouver sur l'une des terrasses ou du côté de la piscine de 20 mètres – à l'abri des regards. Tout est pensé pour placer votre séjour sous le signe du bien-être absolu. A votre disposition également, un hammam et un spa. Pour vous restaurer, Le Champ des Lunes la table étoilée et La Cuisine d'Amélie. Un très bel endroit qui fait l'unanimité.

FONTENILLE

HÔTEL • RESTAURANTS • VIN • CENTRE D'ART

Domaine de Fontenille • Route de Roquefraîche, 84360 Lauris
+33 (0)4 13 98 00 00 • info@domainedefontenille.com
www.domainedefontenille.com

JARDIN CONSERVATOIRE RÉGIONAL DE PLANTES TINCTORIALES – BOUTIQUE

La Calade, Maison Aubert
✆ 04 90 08 40 48
www.couleur-garance.com
contact@couleur-garance.com
Place du Portail

Jardin remarquable. Boutique ouverte toute l'année. Jardin ouvert de mai à octobre. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 6 €. Visite guidée : 9 €. Visite guidée (tous les mardis et samedis à 17h).

Ce Jardin à but pédagogique fait partie intégrante du jardin du château de Lauris aménagé en terrasses ornées de bassins et de fontaines datant du XVIII[e] siècle. Architecturé sur plusieurs siècles, il présente une fabuleuse collection de plus de 300 végétaux du monde entier, ce qui lui a permis d'obtenir le label « Jardin Remarquable » en 2011. Véritable réserve de potentiel « couleur », cette collection est utilisée pour la fabrication des encres, peintures et teintures grâce aux colorants extraits des plantes. Ces colorants servent aussi de colorants alimentaires et cosmétiques. Le jardin est aussi un lieu d'exposition qui se renouvelle chaque saison. L'espace boutique est une véritable mine d'or. On y trouve une gamme de produits écologiques pour amateurs et professionnels : des kits d'initiation à la teinture, des extraits de plantes (bois rouge, cochenille, gambier, indigo pur…), des encres végétales ainsi que des produits issus du commerce équitable. Mais aussi des foulards en soie, en coton, des tee-shirts confectionnés par l'association. Stages et formations sont également proposés sur le site.

L'ARGELAS

39, avenue Joseph-Garnier
✆ 04 90 08 42 03
www.largelas-restaurant.com

Ouvert toute l'année. Le lundi et du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Du 1[er] novembre au 31 mars, le service du soir est ouvert uniquement le vendredi et samedi. Réservation recommandée. Vin au verre. Formules 26 €, 33 €, 37 €. Accueil des groupes (jusqu'à 20 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Traiteur – Parking à proximité du restaurant.

Le restaurant est juste à côté de la mairie dans ce qui était autrefois la quincaillerie du village. Le cadre est sobre, dans l'épure. A l'arrière, une belle terrasse, au calme. L'accueil assuré par Nathalie la maîtresse des lieux, est attentionné. Aux fourneaux, Régis Buisson, son mari, réalise une cuisine tout en finesse, des plats inventifs et savoureux. La carte volontairement limitée à 3 entrées, 3 plats et 3 ou 4 desserts tourne suffisamment pour qu'on y revienne sans se lasser. Tout est frais et succulent !

© Hélène ALASTRUEY – Author's Image

Vue de Lauris.

LE CHAMP DES LUNES – LA CUISINE D'AMÉLIE

Domaine de Fontenille
Route de Roquefraîche, Vaucluse
✆ 04 13 98 00 00
www.domainedefontenille.com

Menu enfant : 25 €. Formule du midi : 35 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Menus 42 €, 78 € et 108 €. Accueil des groupes (réceptions, cocktails, possibilité de privatisation). Jardin. Terrasse. Hôtel Domaine de Fontenille, centre d'art.

Dans l'écrin rénové de cette belle bâtisse du XVII[e] siècle, on vient expressément déguster la cuisine d'instinct et d'humeur de Jérôme Faure, le chef étoilé fait la part belle aux produits du terroir, ceux du Luberon en particulier. Les saveurs et les textures sont bien présentes et enchantent les palais. Ludique et gourmande, la carte se décline en fonction des saisons autour de beaux produits du terroir et de la région. A l'extérieur, la terrasse respire la Provence. A l'ombre de platanes centenaires, on s'installe avec délice dès les beaux jours cette fois du côté de la Cuisine d'Amélie, le bistrot du Champ des Lunes, avec de belles suggestions et des formules attractives.

HAUTS LES PAINS

NOUVEAU

Ancienne gare de Lauris
Rond point de la D973
✆ 04 90 77 83 87

Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 19h.

100%bio, 100% gourmande, le bon pain ne court pas les boulangerie. Hauts les Pains se démarque non seulement pour les qualités gustatives, les textures croustillantes ou moelleuses de ses pains, mais aussi pour les ingrédients sains qu'utilise ce boulanger pas comme les autres, Pascal Coutaz architecte dans une première vie a eut envie de concrétiser son désir d'un monde meilleur dans tous les sens du terme. Son levain est naturel, ses farines biologiques, sans améliorants, le petit épeautre, le Khorasan, le seigle, le blé, le riz, le sarrasin aux saveurs typées viennent de chez un paysan meunier de la région. Une quinzaine de pains à la coupe et au poids qui se conservent quelques jours avant de passer au grill pain, trop bon ! Des pains sans gluten, des brioches à trancher comme celles de notre enfance. Faites le détour par le rond point de l'ancienne gare de Lauris. La boulangerie a quelque chose de celles d'autrefois, à la fois vintage et super design, les boulangers travaillent en direct. La petite vendeuse est souriante, l'accueil sur mesure et ca embaume avant même d'entrer,

■ **DOMAINE DE FONTENILLE – BOUTIQUE ET CAVEAU DE DÉGUSTATION**
Route de Roquefraiche
✆ 04 13 98 00 00
www.domaine-fontenille.com
cave@domainedefontenille.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h.,. Ateliers et formations à la dégustation et à l'œnologie. Visites sur réservation. Livraison possible (boutique en ligne).
Ce domaine a produit ses premiers vins bio en 2018. Les 35 hectares de vignes puisent leur force dans un terroir exceptionnel au croisement de la vallée du Rhône et de la Provence. Le climat propre au Luberon, et les sols argilo-calcaires et caillouteux font le reste pour magnifier les cépages caractéristiques des AOC Luberon. Il en ressort de beaux flacons dans les 3 couleurs, rouge, rosé et blanc. A la boutique de dégustation du domaine, vous trouverez toutes les cuvées et la dernière-née : la cuvée Alphonse, sélection parcellaire élevée en barrique limitée à 1900 cols.

Autre adresse : Boutique de dégustation du domaine de Fontenille à Lourmarin – 2, rue du Grand-Pré ✆ 04 90 08 54 82

Puget-sur-Durance

CHÂTEAU LA VERRERIE
1810, route du Luberon
✆ 04 90 08 97 97
boutique@chateau-la-verrerie.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 18h ; le samedi et les jours fériés de 10h à 13h et de 15h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30 ; le week-end et les jours fériés de 10h à 13h et de 15h à 18h30. Balade ludique sur le sentier viticole et dégustation gratuite. Visites guidées et master class sur réservation (à partir de 4 personnes). Vente à la propriété et sur le site internet.
Situé au sud du massif du Luberon, presque en bordure de Durance, ce vignoble de 54 hectares inséré dans une belle propriété appartient à la famille Descours depuis 1981. Château La Verrerie est aujourd'hui l'un des fleurons de l'appellation. Petits rendements (25 hl à 35 hl par ha), vendanges manuelles, vinification par gravité… un soin extrême est porté à l'élaboration des vins afin de maîtriser pleinement leur qualité. Les vins sont produits dans les trois couleurs. La cuvée Prestige Grand Deffand médaillée d'or à plusieurs reprises au concours des meilleures syrahs du monde. La Verrerie est également producteur d'huiles d'olive en trois fruités : noir, mûr et vert. L'aglandau et la picholine sont les 2 variétés d'olives cultivées sur les 7,5 hectares. Depuis 2013, l'intégralité des terres, vignes et oliviers sont certifiés Agriculture Biologique. Vous trouverez toute leur gamme -vins et huiles d'olive- ainsi qu'une sélection de produits du terroir dans la nouvelle boutique où sont également organisés dégustations et ateliers autour du vin. Pour la petite histoire, et surtout pour témoigner du passé de ce superbe vignoble, sachez que des cuves à vin préhistoriques (datant de plus de 4000 ans), taillées dans le roc ont été retrouvées sur la propriété… Et avant de renouer avec la culture de la vigne, La Verrerie fut une fabrique de verre, d'où son nom !

Vaugines

■ **L'ÉLÉPHANT DE VAUGINES**
Les Trailles
✆ 04 90 77 15 85 – 07 87 98 82 88 – 06 64 23 46 05
www.vaugines.com
elephantdevaugines@gmail.com
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Basse saison : chambre double de 180 € à 200 €. Petit déjeuner buffet inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé inclus. Et 3 appartements à partir de 180 €/nuit selon la saison. Animaux acceptés (10 €/jour). Wifi. Vélos.
Voici une adresse magnifique pour séjourner dans le Luberon, au milieu des pins, des cigales et à 5 minutes à pied seulement du village. Cette imposante villa contemporaine propose des chambres d'hôtes et des appartements modulables selon le nombre de personnes, couple ou famille. Nina et François ont aménagé leur maison avec beaucoup de goût, c'est raffiné, chaleureux, on se sent comme chez soi ou chez des amis. Tout est pensé pour votre confort et la détente absolue, depuis les petits déjeuners bio préparés par le personnel à votre service jusqu'au farniente au bord de la piscine chauffée, dont les abords sont plantés de palmiers et de plantes exotiques. Si vous souhaitez prolonger la détente, une masseuse peut se déplacer sur rendez-vous. Des coins pour s'isoler ou pour bouquiner sont aménagés dans la pinède d'où l'on profite d'une vue à couper le souffle sur la plaine ! Dans l'immense séjour, on peut s'attabler les jours de grisaille ; dans un coin un piano à queue ne demande qu'a être joué. Nina, François et leur petite équipe sont adorables, on revient chez eux aussi pour leur accueil sur mesure.

MALAUCÈNE ★

Pays du Ventoux et de Sault. Nous voici dans la capitale du Ventoux, vieille cité du Comtat Venaissin, anciennement fortifiée et ceinturée de platanes séculaires. Vignes, cerisiers, abricotiers, oliviers sans oublier l'asperge plantent leur décor de verdure. Il y fait si bon vivre et le climat est si agréable que le Pape Clément V y installa sa résidence d'été. Hôtels particuliers et fontaines se succèdent dans ce village où subsistent encore des restes de rempart (XIVe) et des portes fortifiées notamment celle des Soubeyran qui servait autrefois de gibet pour la pendaison des criminels. Aujourd'hui, Malaucène offre aux touristes un agréable village, fier de ses beaux hôtels particuliers dans ses petites rues où murmurent de nombreuses fontaines. Elle est aussi le départ de la route d'accès au Ventoux nord.

Le couvert

LA CHEVALERIE
Place de l'Eglise ✆ 04 90 65 11 19
www.la-chevalerie.net
contact@la-chevalerie.net
Ouvert toute l'année. Le mardi, le mercredi et du vendredi au dimanche le midi et le soir. Fermé le dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 32 €. Sauf le week-end. Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Le charme de l'établissement est sans conteste son jardin avec beaucoup de fleurs parfumées et un petit style anglais. C'est donc aux beaux jours qu'il faut s'emparer de la terrasse avec une petite préférence pour la treille ombragée de glycines blanches. Le chef, Philippe Galas, est un enfant du Ventoux qui a fait le tour des grandes cuisines avant de revenir au pied du grand chauve. Sa cuisine est pleine de saveurs de la montagne et de ses rivières.

CHEZ LAURETTE
Avenue de Verdun ✆ 04 90 65 24 88
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi ; le dimanche midi. Terrasse.
C'est vraiment chouette chez Laurette. C'est une des bonnes tables du village. L'accueil et la carte respirent bon la tradition locale avec des pointes de romarin dans les plats mais aussi dans les desserts. Le chef n'hésite pas à s'attaquer à des légumes que certains trouveront rustiques comme le poireau. Les plus réticents ne résisteront pas à une excellente souris d'agneau. La décoration de la salle joue la carte de l'épuré et du blanc : sur les murs, les chaises...

Le gîte

DOMAINE DES TILLEULS***
Route du Mont-Ventoux
✆ 04 90 65 22 31
www.hotel-domainedestilleuls.com
info@hotel-domainedestilleuls.com
Fermé de décembre à mars. 19 chambres. Chambre double de 77 € à 112 €. Basse saison : chambre triple de 99 € à 120 €. Petit déjeuner : 10 € (13 € en haute saison). Lit supplémentaire (de 12 € à 15 €). Parking ouvert. 2 lodges loués à la semaine de 693 € à 1 043 €. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Garde enfant sur réservation. Location de vélos sur réservation.
Cette magnanerie du XVIII[e] siècle est au cœur d'un très grand et magnifique parc planté de tilleuls, platanes et frênes et... d'une grande piscine située au milieu de tilleuls, platanes, chênes, cèdres et autres essences, 12 000 m² pour ceux qui recherchent la tranquillité. Les propriétaires y ont astucieusement éparpillé tables et chaises. La bâtisse est immense et son austérité en bord de départementale est à l'opposé de sa façade très romantique. C'est un emplacement stratégique si vous êtes adepte de la randonnée ou de cyclotourisme. L'hôtel propose des prestations de qualité et un service agréable. Les chambres sont spacieuses, toutes personnalisées, décorées avec des meubles et objets chinés sur les brocantes des environs. On y célèbre aussi des mariages, la salle de réception a de belles proportions.

LA FERME DU GROS NOYER – SPA VENTOUX PROVENCE
Route de Beaumont ✆ 04 90 37 05 49
www.gros-noyer.com
contact@gros-noyer.com
Ouvert toute l'année. 5 logements. De 450 € à 2 550 € la semaine. 3 chambres d'hôtes et 7 suites côté Spa. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration. Location de draps, lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. 9 piscines privatives. Table de ping-pong, jeux de boules.
Abricotine, Amandine, Cerise, Lavande ou bien Picholine… La Ferme du Gros Noyer abrite 5 maisons type villa pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes. Confortablement équipées, les villas ont toutes leur propre piscine. Au cœur du domaine vous trouverez le spa de Malaucène, la plus grande balnéothérapie du Vaucluse avec piscine chauffée, sauna, hammam, jacuzzi, grotte à sel, aquagym, aquabike, massages, soins du visage et du corps... On peut s'attabler au restaurant Hangar n° 1 sur place. Pour le reste, si vous avez encore du temps, visites, balades dans les villages du coin, dans les caves des alentours ou ascension du Mont Chauve autrement dit le Ventoux ;

LES MAZETS DU VENTOUX
Chemin rural dit de Ronin et de Saint-Raphaël
✆ 05 57 26 99 31
www.residence-nemea.com – info@nemea.fr
Ouvert toute l'année. Réception ouverte de 9h à 12h et de 17h à 19h. Fermée le mardi après-midi et le mercredi toute la journée. Prévenir la résidence en cas d'arrivée tardive. 83 chambres. De 280 € à 1 290 € la semaine selon saison. Mazet de 4, 6 et 8 pers. Accès wi-fi dans les parties communes. Lave-vaisselle. Hammam, bain bouillonnant.
Les Mazets du Ventoux font partie du Groupe Nemea. C'est donc une résidence avec des petites maisons mitoyennes fabriquées à partir de matériaux naturels, entièrement équipées. Les couleurs sont gaies et vivantes. Tout est pensé pour que vous ayez un maximum d'intimité. Sans compter les randonnées à proximité, il n'y a pas de quoi s'ennuyer avec piscine intérieure et extérieure, hammam et bains à remous. Un tuyau pour les enfants... il y a des consoles vidéo à l'accueil, et c'est pas le Petit Futé qui vous l'a dit ! En famille ou entre amis, cette résidence a tout ce qu'il vous faut en plus du cadre dans lequel elle baigne. Et tout le monde peut se balader en toute sécurité car la résidence est entièrement piétonne !

Loisirs

RANDONNÉE AQUATIQUE DANS LE TOULOURENC
Le Toulourenc est le cours d'eau le plus important alimenté par le Mont Ventoux après la résurgence de Fontaine-de-Vaucluse. Il prend sa source au pied du Château d'Aulan, près de Montbrun-les-Bains et coule sur 30 km dans une vallée étroite aux gorges profondes et sauvages. Les profondeurs d'eau varient de quelques centimètres à plus de deux mètres selon l'époque de l'année ! A éviter donc en période de précipitations et de fonte des neiges...

Mais c'est un petit paradis en été. On y accède par le hameau de Veaux. On remonte, les pieds dans l'eau le long de parois rocheuses percées par l'érosion. La lumière passe à travers ses cercles et se projette sur l'eau. C'est assez magique. Au gré de petites criques de galets, vous pourrez vous baigner dans une eau limpide et fraîche.

Emplettes

■ **CAVEAU BEAUMONT DU VENTOUX**
Route de Carpentras
✆ 04 90 65 11 78
www.beaumont-ventoux.com
contact@beaumont-ventoux.com

Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.
La cave est à l'entrée du village. Elle propose essentiellement des vins produits sur les communes d'Entrechaux, Beaumont-du-Ventoux, Malaucène et le Barroux. Ils produisent des blancs et des rosés fruités parmi lesquels des AOC Ventoux et un Chardonnay, mais aussi des rouges pouvant vieillir honorablement. On se laisse d'abord envoûter par les noms (Prestige, Emotion, Apogée, Cuvée Vieil Or), puis on se laisse tenter par une petite dégustation pour éveiller le palais. Implantée en 1929 sur une colline historique dénomée Clairier, hébergeant des vins conçus et mis en bouteille avec le plus grand soin et les règles de l'art, cette cave mérite qu'on y fasse un tour. Et elle est ouverte tous les jours !

MÉNERBES ★

Pays d'Apt. Nord Luberon. Si le nom de Ménerbes évoque celui de la déesse Minerve, ou Minerva, le dolmen de la Pichouno, l'un des deux dolmens du Vaucluse, établit que Ménerbes était habité dès l'époque néolithique. Si on en juge par un certain nombre d'éléments comme les deux portes d'entrée, Saint-Sauveur et Notre-Dame, une imposante citadelle construite à partir du XII[e] siècle et de nombreux souterrains, il ne fait aucun doute sur une activité importante du bourg au Moyen Âge. Au XVI[e] siècle, cet impressionnant village perché du Luberon, qui offre un point de vue spectaculaire lorsqu'on arrive par la route d'Oppède ou la petite route des Beaumettes, fut le centre du protestantisme régional. Pour son panorama et sa lumière exceptionnels, Ménerbes, village classé parmi les plus beaux de France, a toujours attiré les peintres ainsi que les écrivains : Picasso, Nicolas de Staël y séjournèrent et, aujourd'hui encore, il n'est pas rare de croiser un chevalet dans les petites rues du village. Et rien de surprenant à ce que l'écrivain Peter Mayle ait succombé aux charmes des lieux pour écrire son fameux livre *Une année en Provence*.

Points d'intérêt

■ **L'ABBAYE DE SAINT-HILAIRE** ★
✆ 04 90 75 88 83
www.abbaye-saint-hilaire-vaucluse.com

Fermé de novembre à mars. Ouvert de 10h à 18h. Ouvert pendant les vacances de Noël. Adulte : 2,50 €.
La meilleure façon de commencer votre visite, c'est de faire le parcours pédestre qui joue à cache cache avec l'abbaye. Rien de bien long, comptez 15 minutes. Mais il vous permettra d'apprécier pleinement votre visite. Et la sortie de la forêt de chênes donne les frissons… Ce bel édifice a connu de nombreuses modifications mais son architecture reste résolument gothique. Attention, rien de flamboyant car l'austérité reste de mise. L'abbaye fut construite par les carmes sur un ancien site religieux en partie troglodyte. Elle est aujourd'hui privée. Les visites se font avec un audioguide. On y découvre un escalier Renaissance, un cloître du XVII[e] siècle, les jardins ainsi que les vestiges des pigeonniers figurant parmi les plus anciens de Provence.

■ **MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN** ★
Place de l'Horloge
✆ 04 90 72 38 37
www.vin-truffe-luberon.com
info@vin-truffe-luberon.com
Fermé de novembre à mars. Ouvert en décembre. Œnothèque, boutique, bar à vin et restaurant. Bar à vin/restaurant ouvert de 12h à 18h.
La grande maison du XVII[e] siècle est un peu le cœur du village. C'est à la fois un espace informatif et un lieu de formation. Les caves sont dédiées au vin, avec salon de dégustation et vente de crus régionaux aux mêmes tarifs qu'à la cave. Les formations sont dispensées au premier étage. Vinicole, trufficole et culinaire, elles rassemblent les professionnels comme le simple quidam autour d'un bel espace de dégustation. Le rez-de-chaussée est en grande partie consacré à la truffe. Dès la belle saison, un bar à vin/restaurant vous accueille de 12h à 18h dans le jardin à la française. La truffe est reine avec des menus dégustation. On profite également de la réouverture du mois de décembre pour déguster la truffe fraîche. C'est à faire.

■ **LE MUSÉE DU TIRE-BOUCHON** ★
Route de Cavaillon
Domaine de la Citadelle
✆ 04 90 72 41 58
www.domaine-citadelle.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h (dernière visite à 14h) et à partir de 19h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Très basse saison ferme à 17h. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 3.5€.
Ce musée privé raconte l'histoire du tire-bouchon. Il présente au curieux et surtout aux amateurs de vin, il faut bien le dire, plus de 1 200 pièces regroupées par thème, du XVII[e] siècle à nos jours. Du premier tire-bouchon en acier forgé à la main, à l'objet d'art en or massif, en ivoire ou en argent. Les objets viennent du monde entier mais il est à souligner que la plus ancienne pièce est française : elle date de la fin du XVII[e]. Le musée est dans le domaine viticole de la Citadelle. C'est donc aussi l'occasion de faire une dégustation et de visiter le site de production. Attention pour les groupes, il est nécessaire de réserver pour avoir une visite guidée.

Le couvert

LE 5
5, place Albert-Roure
✆ 04 90 72 31 84
Fermé de novembre à mars. Ouvert tous les jours.
La terrasse du 5 est dans le top 5 des plus belles terrasses du Luberon. La vue est bluffante, le mobilier design et l'ambiance décontractée un brin bobo. Par contre, oubliez la salle qui est minuscule et sans grand intérêt. Pensez à réserver car même si la terrasse est très grande, sachez que l'on y vient à toute heure de la journée pour se désaltérer, se restaurer ou assister à un concert avec le coucher de soleil en perspective. Dans l'assiette : de la fraîcheur, un zeste de tradition et beaucoup de gourmandise.

Emplettes

DOMAINE DE LA CITADELLE
601, route de Cavaillon
✆ 04 90 72 41 58
www.domaine-citadelle.com
contact@domaine-citadelle.com
De janvier à avril : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h. Fermé le samedi et le dimanche. En avril et en octobre : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Ouvert les samedi et dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. En mai et en juin : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Ouvert les samedi et dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Juillet / Août / Septembre : Non stop, 7j/7 de 9h à 19h.
La propriété de 50 ha regroupe 74 parcelles complantées de 17 cépages différents. Syrah et Grenache mais aussi la Roussane, le Viognier, le Mourvèdre, ou le Cinsault. Il élabore un Luberon puissant et concentré. La culture de la vigne est certifié BIO depuis 2016 et la vendange manuelle. Parmi ses différentes cuvées, retenons la cuvée du Gouverneur Saint-Auban. Elle provient d'une sélection de parcelles vieilles vignes situées à 290 mètres d'altitude. L'encépagement est en majorité composé de syrah avec un complément de grenache et de mourvèdre, un rendement de 30 hl/ha. Elle se caractérise par une robe grenat profond, un nez de fruits rouges et d'épices, des tanins fondus, une concentration et une finesse le destinant à une garde minimum de 10 ans. La cuvée des Artèmes (syrah, grenache) mérite aussi qu'on s'y attarde. Une belle robe, un nez de fruits rouges mûrs, élevé 12 mois en barriques de 4,5 ; c'est un vin généreux qui lui aussi mérite qu'on l'oublie une petite dizaine d'années.

DOMAINE DE MARIE
400 chemin des Peirelles
✆ 04 90 72 54 23
www.domainedemarie.com
contact@domainedemarie.com
Caveau ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Jusqu'à 19h en été.
Le domaine exploite une vingtaine d'hectares répartis sur trois terroirs au cœur du parc naturel du Luberon. Ils élaborent plusieurs cuvées en AOC luberon dans les trois couleurs. Le rouge reste le fleuron du domaine issu d'une sélection de vignes de grenache (90 %) et de syrah (10 %) dont l'âge moyen est de 35 ans. Un vin de robe sombre, d'une belle longueur en bouche, sur un nez de fruits noirs et des notes de réglisse. Une gentille découverte que nous souhaitons vous faire partager.

Dans les environs

Goult et son hameau Lumières

Passages voûtés, arcades, grandes places ombragées de micocouliers centenaires, vieux village joliment restauré, font de Goult un havre de paix bien appréciable. Attachés à leur histoire, les gens du cru vous parleront de leur château du XIII[e] maintes fois remanié, berceau de la célèbre famille d'Agoult, en vous racontant l'histoire de Wolf d'Agoult, élevé parmi les loups. Le château ne se visite malheureusement pas, mais vous serez invité à regarder le beau moulin-à-vent et l'église du XII[e] qui ne conserve que son abside dans le style roman originel et qui accueille les concerts de quatuors à cordes. Les habitants vous conseilleront de terminer votre visite par le conservatoire des terrasses de culture au quartier de la Garriguette, plantations encadrées de murets en pierres sèches, témoignage d'un système séculaire pour l'aménagement de terrains accidentés (durée 1h). Quitter alors Goult pour vous rendre dans son hameau et découvrir l'église Notre-Dame-des-Lumières et sa légende…

HÔTELLERIE NOTRE-DAME DE LUMIÈRES***
3, hameau de Lumières
✆ 04 90 72 22 18
www.notredamedelumieres.com
hotellerie@notredamedelumieres.com
Ouvert toute l'année. 54 chambres. Chambre double de 70 € à 175 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet inclus. Parking fermé inclus. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menu midi 19 €, menu soir 24 €). Tv satellite. Animations.
Voici un bel établissement accolé à l'église Notre-Dame de Lumières. Le bâtiment abritait autrefois un couvent. Les volumes sont superbes, associant le style authentique de l'édifice au cadre confortable et contemporain qui vaut à l'hôtel ses 3 étoiles. Les chambres sont claires, spacieuses et fonctionnelles. Tout est bien pensé pour placer votre séjour sous le signe de la détente : salle de fitness, piscine extérieure chauffée, terrain de boules, tennis de table, parc d'une trentaine d'hectares. Au restaurant, la carte affiche une cuisine traditionnelle et provençale salade de pissaladière à la provençale, filets de caille sauce marchand de vin et duo de légumes etfraisier. Les petit-déjeuners sont en self-service en terrasse ou en salle, le buffet sucré-salé est copieux et suffira pour les plus exigeants à tarif mini ! Service efficace et mise de table soignée. On y organise des séminaires, 4 salles équipées en matériel audiovisuel de pointe (écran, rétroprojecteur, vidéoprojecteur...). Les amateurs de randonnées apprécieront particulièrement cette adresse située au croisement des plus beaux sites du Luberon.

■ **LA BARTAVELLE**
Rue du Cheval-Blanc
✆ **04 90 72 33 72**
Fermé de janvier à mars. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le soir. Haute saison : du mercredi au lundi le soir. Menus 39 € et 46 €. Vin au verre.
Après 14 ans au restaurant du Clos des Glycines à Roussillon, le chef Emmanuel Champion et son épouse Sylvie ont repris la Bartavelle, un joli nom d'oiseau qui nous ramène à la Provence de Pagnol. Ceux qui connaissaient cette table réputée de Gérard Lefèvre reviendront avec plaisir goûter aux saveurs nouvelles de la carte bistronomique. Emmanuel travaille les produits locaux bien sûr dans des recettes d'inspiration méditerranéenne. Au printemps, les asperges vertes gratinées au parmesan accompagnent une selle d'agneau rôtie relevée d'une viennoise citron et olives et les desserts font honneur aux fraises de pays. En été, ce sont les clafoutis aux cerises servis avec un caillé de chèvre aux zestes de citron qui flattent les palais gourmands après le poisson sauvage du moment cuisiné avec des légumes gorgés de soleil. Aux premiers frimas, la carte s'étoffe de gibier, des retours de chasse des environs qui flirtent dans l'assiette avec les champignons et les truffes du Luberon. Et c'est Sylvie qui vous conseille les vins, surtout ceux d'ici, à des tarifs très raisonnables. Le cadre de cette maison de village a du cachet, l'ambiance est feutrée, on s'y sent presque comme dans une maison d'hôtes. Il vaut mieux réserver.

■ **AURETO VIGNOBLES**
D900 / Chemin des Lièvres
Caveau de Vente et de Dégustation
✆ **04 90 74 54 67**
www.aureto.fr
info@aureto.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Dégustations commentées, visites de cave, sentier vigneron et ateliers de dégustation.
Aureto est le Domaine viticole de Coquillade *****Village Relais & Châteaux. Les 36 ha de vignes sont cultivés en agriculture raisonnée en AOP Ventoux et AOP Luberon. La cave, équipée d'une cuverie en inox et d'un chai à barriques permet de vinifier dans les meilleures conditions. La qualité des vins est le premier objectif de la propriété, ce qui se traduit par de nombreuses médailles (Concours Général Agricole de Paris, Concours des Grands Vins de France à Mâcon…) et des citations dans les meilleurs guides. Le caveau de dégustation est un lieu privilégié pour découvrir les différentes cuvées déclinées en nom de vent (Autan, Tramontane, Maestrale… Aureto étant une brise légère qui souffle au printemps en Provence). Mais aussi des huiles d'olive, Marc de Provence, jus de raisin artisanal et accessoires pour le vin…

■ **ÉDITH MEZARD BRODERIES**
Château de l'Ange
& **04 90 72 36 41**
www.edithmezard.fr
edithmezard@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 15h à 18h30.
Son nom est la référence en matière de broderie et d'art de vivre en Provence depuis de nombreuses années sur la région et au-delà. L'atelier-boutique est installé dans une grande bâtisse d'inspiration florentine au centre du village. C'est là que dans son atelier, Édith Mézard travaille la broderie dans une gamme raffinée de linge de maison et de toilette, les teintes sont immaculées. Édith est une créatrice inspirée, vous trouverez également de la déco pour vos tables, et ponctuellement d'autres créateurs de la région sont invités au Château. C'est un univers enchanteur tout comme les «petits marchés de Noël» les trois week-ends avant le 24 décembre qui sont un rendez-vous incontournable…

MÉRINDOL

Luberon. Premier, sur la route de Cavaillon, de cette superbe série de villages dominés par les escarpements du sud Luberon et bordés par le Durance, Mérindol restera dans l'histoire pour avoir été le théâtre de la répression des Vaudois. D'ailleurs, ce sanglant épisode reste vivace à travers les noms de rues et mille autres témoignages du passé. Tourné vers le présent, le village accueille aujourd'hui le Salon des éco-énergies début de juin. Créé il y a huit ans par des associations locales, il attire des exposants de toute la région.

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE SAINTE-ANNE**
Inscrite à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques.
Véritable confirmation de la déroute protestante. A l'origine, c'était une petite chapelle de bois, construite en 1667 par le père dominicain Antoine. Devenu trop petit après la conversion des habitants, l'édifice sera plusieurs fois modifié. Mais la véritable raison de son agrandissement, un peu ridicule par rapport à la place qu'elle occupe dans le minuscule centre du village avec son clocher chapeauté à la savoyarde (bulbe sararrazin unique dans la région), c'est que les catholiques ont voulu faire grand pour écraser la religion adverse.

■ **OBSERVATOIRE ORNITHOLOGIQUE**
parking de La Garrigue
en direction du Pertuis
Le parc naturel régional du Luberon a installé une grande cabane en bois tout près du barrage EDF de Mallemort, sur la berge de la Durance, site propice à l'observation discrète de la faune avec une paire de jumelles et un peu de patience. Des panneaux explicatifs aident à la reconnaissance de la sarcelle d'été, du grèbe huppé, de l'aigrette garzette, de la foulque et de la poule d'eau. Pour information, vous aurez plus de chance de les voir le matin. Et le soir, vous apercevrez peut-être des castors. Une balade balisée en jaune (3 km/1h30) suit la digue et permet de continuer à observer la riche avifaune de la rivière.

LES GORGES DU REGALON

Situées entre Cheval Blanc et Mérindol. Balade d'une heure et demie, aller-retour. Impraticable par temps pluvieux. Bonnes chaussures recommandées, les roches calcaires peuvent être glissantes. Parking payant du 15 avril à début novembre.

Une chouette balade à faire en famille. Mais attention à prendre quelques précaution. On ne la fait pas les jours de pluie, il peut y avoir des éboulements. Et on ne la fait pas avec des petits chiens : il faut parfois grimper. Pour le reste, on pénètre un surprenant canyon creusé par les cours d'eau dans les massifs calcaires du Luberon. Du parking, il faut traverser une oliveraie avant d'atteindre l'entrée de ces gorges impressionnantes. Elles se sont formées il y a plus de 6 millions d'années au moment de l'élévation des Alpes. Lorsque 4 millions d'années après, la mer a recouvert la région, les gorges ont formé une calanque. On voit encore la présence de sable marin. Les grottes ont souvent servi de refuges aux hommes. De nombreuses traces d'habitations néolithiques et un important mobilier funéraire y ont été découverts (une partie de ces objets est exposée à Avignon et Cavaillon). Il est particulièrement recommandé de parcourir ce canyon ombragé par une journée torride. L'étroitesse de certaines parties des gorges n'autorise que le passage d'une personne (et parfois seulement de profil). Les parois rocheuses d'un blanc éclatant peuvent atteindre une trentaine de mètres. Le parcours est jalonné par de nombreuses grottes. A la sortie des gorges, faites demi-tour pour redécouvrir, dans le sens inverse, ces paysages tortueux et tourmentés. C'est un peu comme si l'on descendait au pays de Cerbère.

Le couvert

LA BASTIDE DU GRAND TILLEUL

1, avenue Brullières
✆ 04 32 50 20 82

Ouvert du mercredi au dimanche. Réservation recommandée. Carte : 22 € environ.

C'est comme une maison de famille. On y mange dans ce qui fut le salon et la cuisine. Il y a des carreaux de ciment au sol et des tableaux aux murs. Quand il fait frais, le feu est allumé dans la cheminée et l'été on profite de la terrasse. Tout est fait pour que l'on se sente chez soi et c'est réussi. La carte n'est pas longue et propose des produits des villages alentour comme l'asperge de Mallemort.

Le gîte

BASTIDE DOU PASTRE

3, rue des Cigales
✆ 04 90 72 92 99
www.labastidedoupastre.com
contact@labastidedoupastre.com

Ouvert toute l'année. Chambre double de 75 € à 95 € ; suite de 150 € à 180 €. Petit déjeuner inclus. Quadruple : 120 à 150 €. Restauration (la bastide du grand tilleul).

Ambiance pop et bohème pour la salle à manger, calme et élégante dans les chambres. Ces dernières sont un voyage dans les villages du Luberon : Mérindol, Lourmarin, Ménerbes, Lacoste ou Roussillon. Les voyages sont un leitmotiv de cette famille qui sait parfaitement distiller une atmosphère amicale. Les chambres sont modulables et peuvent se transformer en suites familiale. La bastide est en fait très harmonieuse tant dans ses extérieurs que dans ses lignes. C'est un vrai petit bonheur que vous pourrez prolonger dans leur restaurant La Bastide du Grand Tilleul dans le bas du village.

Emplettes

MOULIN BOUDOIRE FRÈRES

Moulin du Vieux Château
8, rue du Moulin-à-Huile
✆ 04 90 72 86 76
francine.rives@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h. Actif de mi-novembre à mi-décembre.

Les bases du moulin ont été construites au milieu du XVII[e] siècle. Il appartient depuis plus d'un siècle à la famille Boudoire qui produit une huile dont les qualités gustatives – arômes d'artichaut et d'amandes fraîche – sont particulièrement recherchées des amateurs. Lors de votre visite, remarquer la voûte de la bâtisse d'un seul tenant témoignant du savoir-faire des bâtisseurs de l'époque.

OPPÈDE ET OPPÈDE-LE-VIEUX ★★

Un des joyaux du Luberon, composé de deux villages qui tour à tour se sont partagé le chef-lieu du canton : Oppède-le-Vieux, sur la hauteur, et le hameau des Poulivets, dans la plaine, devenu le nouveau village. Terre agricole dominée par la vigne, l'activité économique d'Oppède passe aussi par l'exploitation des carrières de pierre de renommée internationale. Village d'artistes depuis la Seconde Guerre mondiale, le vieux village entreprend de nombreux efforts de sauvegarde du patrimoine.

Points d'intérêt

LE JARDIN PAYSAGER SAINTE-CÉCILE

Ouvert toute l'année. Gratuit. Accès : parking d'Oppède-le-Vieux.

Oppède-le-Vieux est inaccessible en voiture. On ne râle pas car c'est une belle surprise qui vous attend et on se gare sur le parking un peu plus bas. Et on oublie les talons aussi ! C'est le moment de traverser ce magnifique jardin pour se rendre au village. Il est tout en terrasses et vous réserve la

surprise sur le belvédère.... Faites-nous confiance, c'est de toute beauté ! Le chemin passe dans les sous-bois et sur la colline. Les paysages changent paisiblement. Ce jardin d'agrément, aménagé sur les anciennes terrasses abandonnées de Sainte-Cécile comptent 15 terrasses peuplées par une flore fournie et intrigante (plus de 80 espèces de plantes herbacées, arbustes et arbres du Luberon). Une table d'orientation décode la vue sur la vallée et le mont Ventoux. On peut également y consulter l'itinéraire du « sentier vigneron d'Oppède » via un panneau placé en contrebas des terrasses.

■ **LE VIEUX VILLAGE**

Les voitures sont interdites dans le vieux village. Un parking payant et ombragé est au pied du village. Le village abandonné au siècle dernier est restauré petit à petit. Et c'est l'occasion de traverser un grand jardin en terrasses d'où l'on vous indique un belvédère. Et là, c'est la surprise... une vue magnifique sur le village. Au village passez l'arceau, à gauche vers la porte de la fontaine basse. On fait une première halte devant l'ancien hôpital, le moulin à huile troglodytique et la fontaine. Sur votre droite commence la Grand Rue, bordée de maisons vides mais pleines de souvenirs qui font appel à votre imagination. La maison des Chanoines, restaurée, témoigne de l'intense vie religieuse d'antan. De ces ruelles caladées, c'est toute l'histoire qui transpire des pierres. En haut de la colline, la collégiale Notre-Dame-d'Alidon édifiée au X^e^ (ou XI^e^) siècle ainsi que les ruines de son château, propriété des comtes de Toulouse (XIII^e^). Il sera habité ensuite par les vassaux toulousains et dès 1279, par les inféodés du pape, et enfin par celui qui dirigea le massacre des Vaudois de Mérindol. Une campagne de souscription pour ce restaurant a été lancée par la mairie soutenue par des artistes et célébrités, entre autres, Michel Leeb. L'été, des concerts sont donnés sous la voûte de la belle collégiale. La vue qui vous est offerte sur la vallée du Coulon jusqu'aux pentes du plateau de Vaucluse, où se détachent les tâches ocre des villages voisins, est à couper le souffle.

Le couvert

■ **LE PETIT CAFÉ**
12, rue Sainte-Cécile
✆ 04 90 76 74 01
www.lepetitcafe.fr
info@lepetitcafe.fr
Fermé de janvier à février. Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Le bar est ouvert 7j/7 en saison. Menus de 28 € à 35 €. Vin au verre. Menu été 35 € à 44 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Chambres d'hôtes à 85 € et 95 € avec petit déjeuner inclus.
Le Petit Café fait le coin de la rue principale. Sa petite terrasse est à croquer ! Le midi, on se régale avec des paniers de saveurs provençales, des hors-d'œuvre variés qui changent au fil des saisons, à partager, et des plats à la plancha en été ainsi qu'un burger très bistronomique. Le chef vient de Sicile et joue avec les goûts et les textures de la Méditerranée. Vous pourrez aussi dormir au Petit Café, car il propose trois jolies chambres d'hôtes. Pour permettre à ses locataires de passer un séjour des plus confortables, l'établissement s'est doté d'un spa et d'un solarium.

Emplettes

■ **DOMAINE LA GARELLE**
4803, route de Menerbes ✆ 04 90 72 31 20
www.lagarelle.fr – info@lagarelle.fr
En venant de Cavaillon, sur la D3 reliant Robion à Bonnieux.
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h.
Le domaine compte 4 vins rouges, 2 rosés et 3 blancs notamment un tout bon viognier. Les vignes s'étendent sur 25 ha entre Oppède et Ménerbes. Les chais sont climatisés et le pressoir pneumatique prend soin du raisin.

Dans les environs

Maubec – Coustellet

Son territoire se partage entre la plaine du Coulon et le Luberon. Subsistent encore les vestiges de ses remparts ainsi que la tour de l'Horloge du beffroi. Son église offre une façade baroque. Maubec est avant tout un centre vinicole important, produisant des vins d'appellation contrôlée, des eaux-de-vie et des huiles de pépins de raisin. Son marché paysan du dimanche matin - de mars à novembre – fait partie des marchés incontournables de la région. L'ambiance y est extraordinaire.

■ **AUX PETITS OIGNONS**
Coustellet
454, quai des Entreprises ✆ 04 90 71 28 62
www.aux-petitsoignons.com
aux-petitsoignons@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menu unique à 22,90 €. Formule du midi : 19,90 €. Vente à emporter.
C'est l'une des très bonnes adresses de Coustellet pour son rapport qualité/prix. Le chef prépare une cuisine de marché avec des petits légumes croquants et des sauces généreuses, sans être lourdes. Les desserts sont tout aussi légers et savoureux. Les plats changent très souvent. La petite carte est inscrite sur le mur en ardoise. La décoration de la salle est très *cosy* et dans l'air du temps, avec ses gris plus ou moins foncés et ses belles et lourdes tables en bois brut. Le service est tout en discrétion.

■ **DOMAINE FAVEROT – OENOTOURISME**
771, route de Robion (D29) ✆ 06 08 92 86 19
www.cottages-faverot.com
cottages@domainefaverot.fr
Ouvert tous les jours.
Cette magnifique et ancienne magnanerie du XVIII^e^ siècle s'est convertie en domaine viticole dans les années 1920. Le domaine de 6 ha prospère aujourd'hui sans engrais chimiques, avec des vendanges exclusivement manuelles… Les vins sont en AOP Luberon. Les propriétaires sont très engagés dans l'oenotourisme, alors on profite des balades à dos d'âne gourmandes avec un pique-nique dans les vignes ou simplement contemplatives avec dégustation de vin au retour. Les plus accros feront une halte dans l'un des quatre cottages très cosy.

ORANGE ★★★

Les touristes passent plus ou moins vite à Orange. Tout dépend de la saison et de la couleur du jour pour le Bison. Pourtant, la Cité des Princes a beaucoup de charme. De ravissantes petites places, des cafés et des restaurants à l'ombre des platanes, des rues piétonnes où les commerçants ont fait de gros efforts – leur devanture est entretenue – et surtout la ville a su garder ses petits commerces (il y a peu de « franchisés »). C'est un plaisir de traverser à pied le cœur de ville.

■ **OFFICE DE TOURISME D'ORANGE**
5, cours Aristide-Briand
✆ 04 90 34 70 88
www.orange-tourisme.fr

D'octobre à mars : de 9h à 13h et 14h à 17h. Fermé le dimanche et les jours fériés. Avril, mai, juin et septembre : du lundi au samedi de 9h à 18h. Les dimanches et jours fériés de 9h à 13h. Juillet /août : du lundi au samedi de 9h à 18h. Ouvert le dimanche (et jours fériés de 9h à 12h30).
Situé en plein milieu du cours Aristide-Briand devant la fontaine, c'est un bâtiment moderne qu'on ne peut pas louper. Ils sont très actifs, travaillent avec les commerçants et sauront trouver des solutions à vos envies. Ils ont mis en place *les jeudis d'Orange* entre avril et octobre : à partir de 19h, la ville devient piétonne et il y a des concerts un peu partout, c'est festif. Si vous souhaitez avoir toutes les informations concernant la ville et ses alentours, c'est par là qu'il faut commencer ! Il regroupe aujourd'hui : Orange, Caderousse, Châteauneuf du Pape, Courthézon, Jonquières.

Points d'intérêt

■ **L'ARC DE TRIOMPHE** ★★

Accès libre. Visite guidée sur rendez-vous auprès de l'office de tourisme du 6 juillet au 25 août. Pour le reste de l'année, visite de groupes, renseignements au 04 90 11 02 31.

Classé au Patrimoine mondial de l'Unesco. Datant du Ier siècle, il était, à l'époque, la porte principale de la cité. Situé sur la voie d'Agrippa et dédié à la gloire des vétérans fondateurs de la colonie romaine d'Orange, ce monument est essentiel dans l'art romano-provençal. Aujourd'hui, il est un peu décalé du centre-ville. On le voit très bien du haut de la colline. La représentation de Gaulois captifs, sur les colonnes corinthiennes, symbolisait la domination de Rome. Sur l'attique, une scène de combat est retracée entre la cavalerie romaine et les Barbares. Grâce à l'architecte Auguste Caristie, l'arc retrouva son aspect originel en 1824.

■ **LA COLLINE SAINT-EUTROPE** ★

Cette colline aménagée en jardin public cache bien des vestiges archéologiques. Au nord-est du parking, le visiteur aperçoit une croix, existant depuis le XVIIe siècle, qui marque l'emplacement de ce qui fut la basilique Saint-Eutrope. Des fouilles ont permis de connaître l'architecture de l'abbaye et de la nécropole qui entourait cette basilique du XIIe. Les guerres de Religion ruinèrent les constructions qui furent ensuite noyées, en 1622-1623, dans les bastions et les fossés des fortifications de Maurice de Nassau. Un chemin conduit à une table d'orientation et à une statue de la Vierge érigée en 1855, sur les ruines du château des princes d'Orange. Les affrontements entre les Provinces-Unies et le royaume de France transformèrent Orange en pièce maîtresse de l'échiquier politique européen au XVIIe siècle. Maurice de Nassau voulut faire de la principauté une place forte centrée sur la colline Saint-Eutrope qu'il hérissa, vers 1622, de 11 bastions occupant une superficie d'environ 7 hectares. Cette architecture militaire parut si redoutable à Vauban qu'il en fera copier les plans pour fortifier les frontières du royaume. Ce véritable bastion fut démantelé à l'explosif en 1674, par Louis XIV. La violence de la déflagration fut telle qu'elle provoqua le décrochement d'une partie du bastion du Crève-Cœur, encore visible aujourd'hui. De la

© Ravo/Vallenari

L'Arc de triomphe d'Orange.

colline Saint-Eutrope, le visiteur jouit d'un panorama unique sur la cité, le Rhône et la campagne comtadine jusqu'au mont Ventoux.

■ **LA CATHÉDRALE NOTRE-DAME-DE-NAZARETH**
Place Clémenceau
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Jusqu'à 17h en hiver. Horaires sous réserve. Gratuit. Parking à 250 m, à la gare routière, cours Pourtoules. Emplacements gratuits pour les autocars de tourisme.
Jusqu'à la Révolution, elle sera la cathédrale d'Orange. Consacrée le 26 octobre 1208 à Notre Dame de Nazareth, en présence du prince Guillaume des Baux, elle fut remaniée à plusieurs reprises au cours des siècles. Très discrète, elle s'ouvre sur la place Clemenceau par un portail du XII[e], modifié au XVII[e] siècle. Son portail sud est caractéristique de l'art romano-provençal. C'est l'évêque Du Tillet qui, au XVIII[e] siècle, fit restaurer l'édifice, en l'enrichissant avec les stalles du chapitre et le maître-autel. L'intérieur aux couleurs chamarées contraste avec l'austérité de sa façade. Chaque chapelle est décorée d'une couleur et d'un motif différents. La voûte est céleste et les trompe-l'œil monumentaux. Ce décor peint est l'œuvre de Zanetti et Perratoni, en 1809.

■ **LE THÉÂTRE ANTIQUE** ★★★★
Rue Madeleine-Roch
✆ 04 90 51 17 60
www.theatre-antique.com
couzigou@theatre-antique.com
Janvier, février, novembre, décembre : 9h30-16h30 Mars, octobre : 9h30-17h30 Avril, mai, septembre : 9h-18h Juin, juillet, août : 9h-19h. Tarifs complets en ligne. Classé au Patrimoine Mondial de l'Unesco.
On dit que c'est le théâtre romain le mieux conservés au monde parce qu'il a gardé son mur de scène avec l'élévation d'origine (103 m de large pour 37 m de haut et 1,80 m d'épaisseur). Construit sous le règne d'Auguste au I[er] siècle, il fut tout de suite un lieu très fréquenté. Quand l'Empire décline, le Théâtre suit le mouvement. L'heure de sa fermeture sonne en 391, car le christianisme, devenu religion d'état, interdit toute représentation de pièces dépourvues de caractère religieux. Au XVI[e] siècle, il est envahi par des habitations abritant les réfugiés des guerres de religion. C'est au XIX[e] siècle qu'il retrouve sa vocation première et devient l'antre d'un des plus grands festivals lyriques d'été : Les Chorégies. Un toit amovible, qui fut sujet de nombreuses polémiques, a été installé permettant les représentations quel que soit le temps.

Le couvert

LE FORUM
3, rue du Mazeau
✆ 04 90 34 01 09
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 29 € (restauration semi gastronomique). Formule du midi : 15 €. Terrasse.
A quelques pas du théâtre antique et de la place aux Herbes, prenez cette petite rue du Mazeau et faites une pause au Forum. Une décoration et un service de table plutôt contemporain. A l'ardoise, qui change très souvent : foie gras au Pipi d'Ange, noix de Saint-Jacques crème noix au parmesan et en dessert le mi-cuit au chocolat ou la tarte Tatin revisitée. Le chef sait suivre les tendances et les modes.

■ **LE GARDEN**
Place de Langes
✆ 04 90 11 40 40
reservation@restaurant-le-garden.com
Accès à la place par la rue Victor-Hugo ou la place Clemenceau.
♿
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Menus de 16 € à 45 €. Menu enfant : 14 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
C'est le restaurant de l'hôtel Arène, mais n'hésitez pas à venir profiter de la terrasse calme et ensoleillée. Changement de chef en avril. Le service est très aimable. Définitivement une halte très agréable.

■ **LES SAVEURS DU MARCHÉ**
24, place Sylvain
✆ 04 90 69 56 89
lessaveursorange@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 25 € à 31 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Ambiance feutrée et contemporaine pour ce très joli restaurant où l'assiette est aussi belle que la cuisine du chef Nicolas Jay qui se partage entre ici depuis mars et le Parvis repris en 2018. Il choisit ses produits frais, viande et poisson, légumes bio pour certains, et propose une cuisine du marché et terroir, pieds et paquets, joue confite, rognons de veau, caillette orangeoise. La formule de midi est vraiment attractive avec entrée, plat dessert au choix et café et un verre de vin en supplément. Son épouse Delphine vous accueille tandis que Nicolas est aux fourneaux. La terrasse avec vue sur le théâtre antique est ouverte aux beaux jours. Une belle nouvelle adresse.

Le gîte

■ **HÔTEL IBIS SUD*****
Zac du Coudoulet
✆ 04 90 51 40 40
www.ibishotel.com
h4986@accor.com
❄
Animaux acceptés. Wifi.
A la recherche d'une chambre simple et d'un lit confortable, près de l'aéroport, de l'autoroute ou d'un grand carrefour routier, il est probable que vous voyiez alors briller l'enseigne bleue d'Ibis Budget. Les anciens Etap-Hotel, ainsi renommés, misent aujourd'hui sur le « low-cost ». Prestations correctes avec des chambres très épurées, télévision, salle de bain privative, coin bureau, wifi gratuit... qui permettent une halte pas trop chère dans de bonnes conditions. Dans les Ibis Budget, le petit-déjeuner n'est pas compris dans le prix de la chambre et il vous faudra débourser quelques euros pour accéder au buffet à volonté. Conseil futé : les meilleurs tarifs sont disponibles sur le site Internet ibisbudgethotel.ibis.com.

HÔTEL LE GLACIER***
46, cours Aristide-Briand
✆ 04 90 34 02 01
www.le-glacier.com
info@le-glacier.com

Logis (3 cheminées). Qualité Tourisme. Fermé aux Vacances de Noël. 34 chambres (langues parlées : anglais, espagnol, français, italien). Petit déjeuner : 10,50 €. Garage : 8 €. A partir de 69 € la nuit. Label Tourisme & Handicap. Accueil Vélo. Animaux acceptés (sur demande). Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Vélos à disposition.
L'hôtel appartient à la même famille depuis trois générations et on peut dire que le professionnalisme s'est parfaitement transmis. Et pour ne rien gâcher, il est en plein centre de la ville. L'intérieur est plutôt coquet avec les différents petits niveaux, héritage de la réunion de plusieurs maisons qui lui donnent un charme tout à fait particulier. Les chambres, jaune, bleue, blanche, taupe... mignonnettes et personnalisées, sont calmes et bénéficient de tout le confort nécessaire. Quant aux petits-déjeuners, ils ne trichent pas avec la qualité, de même que la gentillesse semble aller de soi. Vous l'avez compris, c'est le type même de l'hôtellerie de tradition familiale, rénovée, transformée, aménagée, devenue au fil des ans une étape bien agréable.

HÔTEL RESTAURANT IBIS ORANGE CENTRE
32, rue Agis-Rigord
✆ 04 90 34 35 35
www.ibishotel.com
h0925@accor.com

Animaux acceptés. Wifi.
A la recherche d'une chambre simple et d'un lit confortable, près de l'aéroport, de l'autoroute ou d'un grand carrefour routier, il est probable que vous voyiez alors briller l'enseigne bleue d'Ibis Budget. Les anciens Etap-Hotel, ainsi renommés, misent aujourd'hui sur le « low-cost ». Prestations correctes avec des chambres très épurées, télévision, salle de bains privative, coin bureau, wi-fi gratuit... qui permettent une halte pas trop chère dans de bonnes conditions. Dans les Ibis Budget, le petit déjeuner n'est pas compris dans le prix de la chambre et il vous faudra débourser quelques euros pour accéder au buffet à volonté. Conseil futé : les meilleurs tarifs sont disponibles sur le site Internet ibisbudgethotel.ibis.com.

IBIS BUDGET
Z.A.C. de la Brunette
23, chemin de Queyradel
✆ 08 92 70 75 59
www.ibis.com
h6671@accor.com

Chambre double à partir de 46 €. Petit déjeuner : 6,15 €. Animaux acceptés (6 €). Wifi.
Au cœur des Côtes du Rhône, l'Ibis budget d'Orange situé en centre-ville et juste à la sortie n° 21 de l'autoroute, vous offre un accès rapide aux plus beaux monuments de la région, à seulement 5 min du Théâtre antique. Idéal dans le cadre de vos vacances ou voyages d'affaires, les chambres au design moderne peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes. Équipées de douche et WC privatifs, wi-fi offert et illimité, parking privé et fermé. C'est un hôtel économique qui vous assure des services et des valeurs de qualité pour un séjour agréable. Vous pouvez profiter de leurs offres promotionnelles et petits prix sur www.ibis.com.

Chambres d'hôtes

L'À PROPOS
15, avenue Frédéric Mistral
✆ 04 90 34 54 91
info@lapropos.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 112 € à 160 € ; suite de 182 € à 260 €. Petit déjeuner inclus. Parking sécurisé : 10 €. Wifi. Restauration (25 €). Massages : 70 €/h,.
Cette grande maison bourgeoise est assez atypique dans les villes du Sud mais elle ne manque pas de cachet. Située tout près de l'arc de triomphe, elle peut impressionner avec sa façade un brin cachotière. C'est que tout se révèle une fois passée la porte : il y a la la grande salle de réception mais surtout un grand jardin avec une belle piscine et un pool house. Les chambres sont très élégantes et mélangent les matières nouvelles et anciennes. Les propriétaires jouent la carte du service et proposent des massages, l'envoi de fleurs, de champagne. Ils peuvent aussi s'occuper de la location de votre voiture ou d'un vélo.

VILLA AURENJO
121, rue François-Chambovet
✆ 04 90 11 10 00
www.villa-aurenjo.com
villa-aurenjo@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. chambres. Chambre double de 120 € à 20 €. Petit déjeuner inclus. Table d'hôtes 29,50, Piscine extérieure animaux acceptés, téléphoner avant.
C'est une demeure bourgeoise qui se cache derrière un haut portail, en plein cœur d'Orange. Elle est entourée d'un magnifique parc d'un hectare, arboré de magnolias, oliviers et platanes séculaires. La rénovation est à la hauteur de la noblesse de la bâtisse. Le mobilier chic campagne est tout en élégance et met en valeur les patines. Les salles de bain sont dans la plus pure tradition provençale avec des carrelages en terre cuite de toute beauté. De délicieux petits déjeuners viennent compléter ce tableau.

Loisirs

PISCINE L'ATTENTE
Piscine municipale
Quartier Queyradel
✆ 04 90 51 38 11
Ouvert toute l'année. Piscine couverte. Ouvert de fin septembre à début juin. Le lundi et le vendredi de 11h15 à 14h ; le mardi et le jeudi de 11h15 à 14h et de 18h à 20h ; le samedi de 12h à 16h ; le dimanche de 9h30 à 12h30.

En période «vacances d'été», 9h30 - 11h30 uniquement le bassin intérieur, réservé à un public nageur. Entrée : 3,50 €. Abonnement : 32 € (10 entrées adultes. Enfants : 18€). Enfant : 2 €. Plage l'été : adulte 6€ enfant 3€.
La piscine d'Orange propose plusieurs activités, notamment natation synchronisée ou cours d'aquagym dans un bassin couvert d'environ 25 m de long ou le bébé nageur. Tarifs d'entrée avantageux pour les familles.
Du 1er juillet au 31 août, la Ville d'Orange vous invite à la plage ! Piscine, animations, bassins extérieurs, transats, jeux vous seront proposés tout l'été. Dans un lieu clos et sécurisé, sous le regard des surveillants de baignade, profitez d'une pataugeoire pour les jeunes enfants, d'une plateforme aquatique et d'un toboggan installés à côté d'un terrain de beach-volley et de beach-soccer.

Location de deux-roues

■ **NATURE BIKE**
1, rue de la République
✆ **04 90 34 75 08**
www.nature-bike-provence.com
sport-aventure@orange.fr
Location de vélo, voir site pour les tarifs.
On y loue des VTC, VTT, vélo route ou vélo électrique. C'est l'occasion de se lancer. Il existe des circuits vélo balisés au départ de la ville.

- **Circuit de la Pierre aux Galets :** 32 km de niveau déjà un peu expert. Le parcours est valloné et traverse les vignobles. 3h
- **Circuit d'Orange à Serignan du Comtat** : 26 km. Découverte du village de Piolenc des vignobles colorés alternent avec oliviers et chênes avec pour toile de fond le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail. Visite du village de Sérignan du Comtat, belles maisons provençales Les plans sont disponibles à l'Office de tourisme.

Emplettes

■ **LE THÉÂTRE D'AUGUSTINE**
49, rue Caristie
✆ **04 90 40 99 25**
letheatredaugustine@orange.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h.
Toutes les senteurs de la Provence, lavande, olive, verveine, miel et bien d'autres, embaument la boutique du Théâtre d 'Augustine. On est ici dans une boutique authentique comme annoncé sur la devanture. Augustine a sélectionné des produits naturels ou bio, valorisant le savoir-faire français et les producteurs locaux, pour vous proposer... Les bouquets de lavande d'abord, produite à Sault, puis c'est la redécouverte du véritable savon de Marseille, des savons traditionnels au lait d'ânesse ou saponifiés à froid, Des eaux de toilette, des produits pour le corps, des crèmes pour les mains, des pochons de lavande pour parfumer vos armoires, des bougies, des parfums d'ambiance. La gamme des produits suit la saisonnalité dans de jolis coffrets souvenirs, des compositions personnalisées, des savons en forme de cœur à offrir pour la saint Valentin, des corbeilles de fêtes pour Noël... Aux senteurs s'ajoutent quelques saveurs de notre région, l'huile d'olive, les herbes de Provence Label Rouge. Augustine aime les bienfaits de Provence et son art de vivre, et vous les fait partager.

Savonnerie et souvenirs de Provence

49 rue Caristie 84100 ORANGE
(face au Théâtre Antique)
Tél. 04 90 40 99 25
www.facebook.com/letheatredaugustine

Dans les environs

Mornas

Le voyageur arrivant à Mornas ne se doute pas des souvenirs atroces attachés au château que l'on a récemment restauré et qui couronne de façon monumentale les hautes falaises dominant la ville. En effet, au temps des guerres de religions, prétextes à d'affreux massacres, les protestants du marquis de Montbrun précipitèrent les Catholiques du haut de l'enceinte sur les piques de leurs soldats. Six ans plus tard, la chance tourna et ce furent les Protestants que les troupes de François de la Baume firent sauter sur leurs hallebardes… Dans le site du château a été créée une réserve ornithologique.

■ **FORTERESSE DE MORNAS**
Avenue Jean-Moulin
✆ **04 90 37 01 26**
www.forteresse-de-mornas.com
Fermé de décembre à janvier. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 17h. Haute saison : de 11h à 17h15. Tarifs détaillés sur le site internet. Accueil enfants. Animations.
La forteresse de Mornas domine la région depuis son piton de 137 m de haut. La vue y est incomparable sur les Dentelles de Montmirail et sur le mont Ventoux. Elle protège le village médiéval dont on vous contera l'histoire au cours de la visite. L'association «Les Amis de Mornas» anime la forteresse, et elle le fait avec brio et passion. Tout est fait pour vous faire changer d'époque. Alors retour au Moyen Âge avec la découverte du château ou du village grâce aux visites animées. Les enfants adorent, et les adultes n'ont aucun mal à se prendre au jeu – c'est inoubliable. A noter : navette payante en juillet et août l'après-midi.

■ **L'ATELIER DU RENARD ARGENTÉ**
90 chemin des Chèvres
✆ 09 67 25 71 99
renarda.com/fr/
contact@atelier-renard-argente.com
Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 110 € à 235 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (table d'hôtes 48€ hors boisson. Cours de cuisine).
L'Atelier du Renard Argenté est une charmante demeure provençale nichée dans la forêt d'Uchaux près du village Médiéval de Mornas. Ce mas du XVIII[e] siècle, entièrement rénové, à la fois authentique et dans l'air du temps, propose une ambiance de détente et de sérénité. Les hôtes vous invitent à découvrir leurs cinq chambres uniques, spacieuses, aménagées avec goût et caractère et ainsi que table d'hôte du chef de renommée internationale. Un petit coin de paradis en Provence.

Piolenc

■ **MUSÉE MÉMOIRE NATIONALE 7**
Route Nationale 7
Quartier Crochant
✆ 04 90 40 32 70
www.memoirenationale7.fr
memoire.nationale7@wanadoo.fr
Fermé de décembre à février. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 4 €. Enfant : 2 €.
La Nationale 7 : la mythique route de nos vacances méritait bien un musée. Ce dernier a été créé par des passionnés bien sûr et la majeure partie des objets qui s'y trouve sont des dons de bienfaiteurs. La part belle est données aux objects de réclame, mais vous serez surpris par la visite historique et les évolutions de la route depuis les Romains ! Passage obligatoire à la boutique et ses miniatures de vieilles voitures.

■ **AUBERGE DE L'ORANGERIE**
4, rue de l'Ormeau
✆ 04 90 29 59 88
www.orangerie.net
aubergeorangerie@yahoo.fr
♿
Logis (3 cocottes). Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au samedi le soir ; le week-end le midi et le soir. Haute saison : le mardi et du jeudi au dimanche le midi et le soir ; le mercredi soir. Fermé dimanche soir et lundi. Réservation recommandée. Menu de midi 20 € Et menus du soir 28 € et 35 €. Vin au verre. 5 chambres à partir de 88 € pour 2 personnes. Soirée Etape. American Express. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Salle climatisée. Parking 5 places et parkings à proximité.
En retrait de la mythique nationale 7, au cœur du village, voici une étape tranquille où les propriétaires se mettent en quatre pour vous faire plaisir. Le restaurant attirent les gourmands et les gourmets du coin comme de ceux de passage. On s'installe avec plaisir dans la salle voûtée. A chaque saison le chef, Pierre-Bruno Vernhet, accommode les produits (gibier, viande et poisson) avec créativité et gourmandise. Les recettes classiques figurent toujours en bonne place comme par exemple le sauté d'agneau à la provençale, les ris d'agneau sauce morilles, croustillant de foie gras. Oui les 3 cocottes des logis de France sont largement méritées ! Aux beaux jours, les assiettes se colorent des légumes et des fruits de saison, le repas se prend sur la terrasse fleurie et l'on se dit qu'on resterait bien ici. Rien de plus simple, car à l'étage derrière les volets clos, de jolies chambres n'attendent que vous.

■ **CIRQUE GRUSS**
Parc du Château
RN 7
✆ 04 90 29 49 49
www.alexis-gruss.com
info@alexis-gruss.com
Fermé de septembre à avril. Basse saison : ouvert le mardi et le jeudi. Haute saison : du jeudi au mardi. Entrée : 24 €. Enfant : 20 €. Scolaires : 10,5 €.
La belle saison venue, Alexis Gruss et son cirque à l'ancienne posent leurs valises dans le parc de 13 ha du château de Piolenc. Et comme toujours, la magie opère. Chaque saison, un nouveau spectacle avec ses merveilleux chevaux, les acrobaties des écuyers, les jongleurs, les équilibristes. On ne raterait le spectacle clown pour rien au monde. Il faut suivre le circuit botanique, la projection d'anciens films. Privilège ultime, il est aussi possible de visiter les écuries. Enfin, la famille s'est offerte un musée qui a quelques pépites !

Sérignan-du-Comtat

On dit que Diane de Poitiers, une des plus belles dames de l'histoire de France ayant fait tourner la tête à plus d'un roi y a séjourné à la fin de sa vie, en 1565, dans le château familial, celui de son père qui était alors le Seigneur des lieux. De ce château il ne reste qu'une tour adjacente à l'église Saint-Etienne. On peut y voir l'horloge de la commune et un campanile en fer forgé. Devant cette même église qui abrite une très belle collection de statues en bois doré du XVIII[e] siècle, un bronze représentant, assis, canne en main, le célèbre entomologiste Jean Henri Fabre (1823-1915) qui a vécu de 1879 à sa mort au village, dans sa maison de campagne appelée l'Harmas, aujourd'hui devenue Musée. Tout autour du village, des vignobles réputés de l'appellation côtes-du-rhône qui courent vers le massif boisé de la commune d'Uchaux.

HARMAS JEAN-HENRI FABRE
445, route d'Orange
✆ 04 90 30 57 62
www.harmasjeanhenrifabre.fr
jhfabre@mnhn.fr
Fermé pendant les vacances de noël, le 1[er] mai et tous les mercredis. Ouvert : d'avril à août du lundi au vendredi de 10h à 18h et samedi dimanche de 14h30 à 18 h. De septembre à octobre du lundi au vendredi de 10h à 17h, samedi et dimanche de 14h à 18h. De novembre à mars du lundi au vendredi de 10h à 17h. Fermeture samedi et dimanche. Adulte : 7 €. Groupe (12 personnes) : 7 € (avec visite guidée comprise sur réservation). Tarif réduit : 5 € (enfants, étudiants, demandeurs d'emploi,

handicapés), gratuit pour les moins de 3 ans. Visite guidée. Boutique. Animations. Conférences le samedi après-midi ponctuellement. Possibilté de pique-nique sur la terrasse de l'Harmas.
Propriété du Muséum national d'Histoire naturelle et classé au titre des Monuments historiques, la maison et le jardin de Jean-Henri Fabre sont la première maison de mémoire dédiée à un naturaliste du XIXe siècle. Jean-Henri Fabre (1823-1915), naturaliste-entomologiste-botaniste et écrivain tout à la fois, arriva ici à l'age de 56 ans et il y passa les 36 dernières années de sa vie. L'entrée, la salle à manger, le cabinet de travail reconstitués sont les lieux d'exposition des boîtes d'insectes, des fossiles et des minéraux, des manuscrits, quelques planches de l'herbier et d'une collection remarquable d'aquarelles de champignons (plus de 600, toutes ne sont pas exposées car trop fragiles à la lumière). Dans le jardin, le visiteur découvrira plus de 500 espèces de plantes. Harmas signifie « terre en friche », telle que le savant l'a trouvée. Certaines partie du jardin ont donc été laissées volontairement à l'état sauvage, un « laboratoire des champs » comme le nommait Jean-Henri Fabre. La visite est passionnante. A la boutique, de quoi ramener des souvenirs, des petits objets en lien avec la thématique, des loupes, des puzzles... et des ouvrages sur la nature en général, pour les petits et les grands.

LE NATUROPTÈRE

Chemin du Grès
Route d'Orange
✆ 04 90 30 33 20
www.naturoptere.fr
contact@naturoptere.fr

Ouvert toute l'année. De septembre à juin : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 9h – 12h30 et 13h30 - 17h mercredi, samedi, dimanche et jour férié : 13h30 - 18h En juillet et août : ouverture en continu du lundi au vendredi, de 10h à 18h ouverture de 13h30 à 18h les samedi. Tarifs complets en ligne. Accueil enfants. Visite guidée (sur réservation). Boutique. Parking. Aire de pique-nique.
Le Naturoptère est à côté du « jardin en friches » de l'Harmas de Jean-Henri Fabre ; on peut d'ailleurs les visiter ensemble. Ici on observe les insectes, et il y en a beaucoup dans ces 1 000 m². La bâtisse a été pensée et conçue en harmonie avec la nature. C'est un monde un peu à part qui vous réserve de belles surprises. Un lieu didactique et passionnant pour ses espaces thématiques et ludiques consacrés essentiellement aux relations entre les insectes, les plantes et les hommes ; les salles d'études sont équipées de loupes binoculaires, microscopes et ordinateurs afin d'observer et de mieux comprendre la nature. Toute l'année, des ateliers ont lieu pour les petits comme les grands. Des conférences et documentaires sont proposés à l'année sur des thématiques d'actualité ou saisonnières. Consultez le site internet pour en savoir plus.

HÔTEL-RESTAURANT LE PRÉ DU MOULIN

Route de Sainte-Cécile
✆ 04 90 70 05 58
www.predumoulin.com
info@predumoulin.com

© Harmas/Jffabre/MNHN

Ouvert toute l'année. 12 chambres à partir de 85 €. Le lundi. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 85 €. Formule du midi : 27 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Piscine. Parking privé.
C'est une étoile qui brille au cœur du village. Pascal Alonso et son épouse Caroline entretiennent avec une belle constance ce petit paradis entouré d'un parc fleuri qui fut autrefois un moulin du XVIIIe siècle, puis une école communale. Aujourd'hui, son point fort est incontestablement la table, une salle élégante et tout en douceur où l'on cultive le délicat équilibre entre le bon goût et l'accueil personnalisé. Dès lors, laissez-vous surprendre. Dès l'entrée, vous ne pouvez manquer de vous pencher sur la cave à vins : sous vos pieds, une vitre y fait voir quelques bonnes bouteilles sélectionnées par un hôte connaisseur. Original, non ? Et l'on peut vous dire qu'elle abrite de vieux millésimes !

Uchaux

Au milieu du XIXe siècle, le village comptait 700 habitants. Cent ans après, la population avait diminué de moitié. Aujourd'hui, avec l'engouement du retour à la campagne, quelque 1 500 Uchaliens se répartissent sur la commune. Un village paisible.

LES ACACIAS

Quartier Le Planet
✆ 04 93 05 05 25
Environ à 1,5 km du centre-ville.
Bistrot de pays. Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi et le soir. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 18 €. Terrasse. Vente à emporter.
Le restaurant dispose d'une salle au décor rustique et d'une terrasse agréable. Vous apprécierez la cuisine au bon goût de terroir : secca de bœuf, brouillade de truffes, pieds et paquets, raviolis faits maison, agneau des Alpes... L'accueil est agréable et l'adresse connue dans la région.

PERNES-LES-FONTAINES

Comtat Venaissin. Bercée par le bruit de ses fontaines, ourlée par la Nesque qui invite à la promenade le long des remparts, la jolie commune de Pernes dominée par les volutes gracieuses de son campanile semble avoir profité de tous les bienfaits du riche Comtat Venaissin. Ce n'est pas par hasard qu'on la surnomme Perle du Comtat. Tout est à voir à Pernes, notamment les magnifiques hôtels particuliers (14 au total) des XVII[e] et XVIII[e] siècles, légués par des familles de noblesse comtadine.

Points d'intérêt

LA MAISON DU COSTUME COMTADIN

Rue de la République ✆ 04 90 61 31 04

Mêmes horaires que la Maison Fléchier. Entrée libre.

Cette grande bâtisse datant du XIX[e] siècle renferme tout à la fois la « Maison Drapier » – ancien magasin d'étoffes datant de la même époque – le musée et le conservatoire du costume comtadin. Costumes traditionnels des paysans, artisans et grangers, ce musée rassemble dans ses murs la richesse des costumes traditionnels du Comtat Venaissin. C'est une surprenante boutique, un lieu un peu magique d'où se dégage l'atmosphère d'une époque révolue, qui a pourtant conservé sa devanture et son mobilier d'époque.

LES PORTES ET REMPARTS

Les premières fortifications datent du XIV[e] siècle. Elles étaient constituées, en plus des murailles, d'une quinzaine de portes et de huit tours. C'est au cours de ce même siècle que les remparts furent reconstruits et modernisés en conservant le même tracé. De cette enceinte médiévale, subsistent encore quelques portes :

La porte Villeneuve (située à l'ouest) : elle date, d'après les archives, du XIV[e] siècle durant lequel elle aurait été munie d'un pont-levis. La municipalité s'est toujours attachée à conserver ce patrimoine que les Américains proposèrent de racheter et d'emporter chez eux entre les deux guerres !

La porte Saint-Gilles (située au sud-est) : elle passe pour être la plus ancienne. Le visiteur peut encore apercevoir, côté intérieur, la voûte qui abritait les défenseurs aux créneaux. En entrant, on remarque un repos des anciennes canalisations conduites depuis la source de Saint-Barthélémy.

La porte Notre-Dame (située au nord) : datée du XVI[e] siècle, cette porte conduit à la chapelle hors les murs. Avec ses deux tours demi-rondes dont les bases plongent dans la Nesque, elle est la plus spectaculaire des trois. Son pont à deux arches, détruit par les Allemands en 44 a été remarquablement reconstruit par les Beaux-Arts.

Le couvert

LE CAFÉ DE LA PLACE

Place Aristide-Briand
✆ 04 90 61 32 80

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Vin au verre. Formules de midi 13,50 € et carte. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

Entrecôte de folie (du boucher de Pernes), andouillettes, Fish & ships, belles assiettes de charcuterie, du poisson aussi, du jour et frais donc ! Une tarte au citron meringuée revisitée, un coulant au chocolat 70% de cacao en dessert et de bons flacons pour faire l'éloge du verre, des côtes du Rhône essentiellement. C'est une bonne adresse style brasserie si l'on est gourmand et gourmet. L'ambiance est à la convivialité, on rapproche les tables si besoin. On y va dès le matin pour un café et des viennoiseries, on y vient à l'heure de l'apéro, et quand le soleil darde ses rayons, on s'installe avec bonheur sur la terrasse à l'ombre des érables.

AU FIL DU TEMPS

Place Louis-Giraud
✆ 04 90 30 09 48
aufildutempsresto@hotmail.fr

Menus : 30 € et 47 € Vin au verre. Terrasse. Réservation vivement conseillée.

Le restaurant n'est pas bien grand (moins d'une vingtaine de couverts), donc réservez ! C'est que la cuisine savoureuse de Jérome Campanelli est très appréciée dans les environs. Il réalise avec justesse des plats créatifs où il n'hésite pas à oser des associations parfois inattendues. Si vous aimez vous laisser porter, optez pour le menu carte blanche. Vous ne serez pas déçu. Le chef est passionné de bonne chère et de bon vin et rien que pour ça, on vous recommande cette adresse.

Le gîte

HÔTEL L'HERMITAGE***

614, grande route de Carpentras
✆ 04 90 66 51 41
www.hotel-lhermitage.com
hotel-lhermitage@wanadoo.fr

Accueil vélo. Logis. Fermé de novembre à mars. 20 chambres. Chambre double à partir de 82 €; chambre triple à partir de 96 €. Petit déjeuner buffet : 13 € (6 € pour les moins de 8 ans). Lit supplémentaire : 18 €. Parking fermé inclus. Soirée étape avec chambre et petit déjeuner. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €/jour). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (snaking le midi et planches le soir). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant.

Cette demeure bourgeoise du XIX[e] siècle qui a appartenu au neveu du capitaine Dreyfus, a décidément beaucoup de charme. Les chambres sont confortables et décorées avec goût, meubles patinés, lumières tamisées, tentures provençales. On peut se promener dans le parc de 2 hectares jalonné de statues et de fontaines, et l'on profite d'une grande piscine très agréable aux beaux jours que prolonge le pool house avec spa. Un hammam aménagé dans une dépendance dans le parc vous accueille pour la détente, des massages vous y sont proposés sur rendez-vous. Les petits-déjeuners sont préparés par la maîtresse de maison, avec de beaux produits, des

confitures de qualité, du bon pain, du bon café. Une salle de séminaire parfaitement équipée est à disposition pour des réunions et colloques. Une belle adresse à la sortie de Pernes en direction de Carpentras.

■ **LA MARGELLE*****
56, Place Aristide-Briand
✆ 04 90 40 18 54
www.la-margelle.net
hotelrestaurant@la-margelle.net
❄
Ouvert toute l'année. 7 chambres (dont 1 suite). Chambre double de 95 € à 135 € ; suite de 145 € à 195 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 35 €. Parking. Restaurant : ouvert du mardi au samedi soir ainsi que le dimanche midi ; menu à 29 à 45 €. Chèques non acceptés. Tv satellite.
C'est un hôtel particulier dont la restauration a su garder des éléments d'époque. L'âme de la maison est donc très présente dans les tommettes des chambres ou l'escalier monumental. Le reste de la décoration fait la part belle aux matières avec de très belles pierres dans les salles de bain entre autre. Les chambres ont l'élégance d'un style épuré et toujours ces matières... C'est une invitation au bien-être immédiate. Côté restaurant, on savoure des mets inventifs préparés avec soin par le chef sur une base de produits frais ; les vins quant à eux sont au diapason : la région est bien représentée.

Chambres d'hôtes

■ **LA HAIE AUX OISEAUX**
1223, la Seignerolle
✆ 04 90 66 58 44
www.lahaieauxoiseaux.fr
lucia.viau@orange.fr
Ouvert toute l'année. 1 chambre (3 à 4 personnes). Chambre double 65 €. Parking ouvert. Location à la semaine : 400 €. Wifi.
C'est sans doute l'une des meilleures adresses au vu de son rapport qualité/prix. Plus qu'une chambre d'hôte, c'est un petit appartement qui vous est proposé avec une petite cuisine et un salon. Tout cela forme un bel espace avec une belle hauteur sous plafond. Toute la décoration est flambant neuve et de très bon goût avec des gris et des linges fleuris dans le style anglais. Ce qui va parfaitement avec le jardin qui est lui même parfumé. Il y a même une cuisine d'été sous la pergola. De quoi prendre ses repas sans faire les cents pas.

Emplettes

■ **PÂTISSERIE JEAN-LUC BATTU**
Artisan Maître chocolatier et pâtissier
72, rue Gambetta
✆ 04 90 61 61 16
www.jl-battu-maitre-patissier.com
battu.jean-luc@orange.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 7h à 12h30 et de 15h à 19h30 ; les jours fériés de 7h à 12h30. Fermé 1 semaine fin septembre début octobre.

Voilà trente ans que ce Maître pâtissier et disciple d'Escoffier fait les beaux jours des amateurs et des gourmands pernois. On vient de loin pour son *gâteau de voyage* : le Soleil Pernois, un délectable mariage de pulpe de framboise et de melon confit, que l'on glisse dans ses bagages facilement car il ne craint ni la chaleur, ni les transports. Il en est de même pour «la Perle de la Nesque», une base meringuée au cœur de praline à l'orange, qui ne fondra pas dans votre valise. Ce qui n'est pas le cas de son «Esprit Blanchard», un bonbon chocolat aux arômes de cannelle créé en l'honneur du maître de musique pernois, mais tant pis ! celui-ci on le mange tout de suite ! Pour le reste, les vitrines regorgent de pâtisseries, glaces, petits fours, et autres douceurs qui rivalisent entre autres tentations avec des chocolats, fabriqués exclusivement à partir de fèves sélectionnées. Et l'accueil est d'une gentillesse extrême. Courrez !

Dans les environs

La Roque-sur-Pernes

Qui pourrait s'imaginer en admirant ce magnifique village fortifié, accroché à flanc de montagne, surplombant la vallée du Rial d'Auriol, qu'un jour il a failli mourir. En effet, vidé de ses forces vives par l'exode rural, c'est grâce à l'initiative du maire de l'époque que La Roque-sur-Pernes fut repeuplé en 1950. Une cinquantaine de familles de réfugiés batanais, descendant des paysans lorrains et alsaciens partis coloniser le Banat du Temesvar au XVIII[e] siècle, redonnèrent vie au village. Aujourd'hui, le visiteur découvre un bourg tranquille, avec ses rues re-caladées particulièrement soignées et fleuries. Les jolies fontaines, l'ancien moulin à huile, le micocoulier… et tout en haut sur le chemin de Bouïras, le point de vue est magnifique : on embrasse du regard Fontaine-de-Vaucluse, la chaîne du Montmajour, le Ventoux, le Luberon. Au sommet, s'est érigé un château fort bordé d'un fossé très profond creusé dans le roc. En remontant sur Saumane, ne pas manquer la plus grande borie recensée à ce jour.

■ **CHÂTEAU LA ROQUE**
263, chemin du Château
✆ 04 90 61 68 77
www.chateaularoque.com
chateaularoque@wanadoo.fr
卅
Fermé de décembre à février. 5 chambres. Chambre double de 165 € à 320 €. Demi-pension : 60 €. Petit déjeuner : 20 €. Lit supplémentaire : 35 €. Dîner 46 € par personne (entrée, plat, fromage et dessert).
Le château date du XI[e] siècle. Il a une majesté toute particulière et domine le village. Alors soyons honnête, c'est l'un des plus beaux paysages provençaux. A l'intérieur, 5 chambres spacieuses, luxueuses où la tradition est jouée par petites touches. Le résultat est d'un romantisme assumé. Les jardins sont subtilement éclairés tout comme la piscine qui semble creusée dans la falaise. Un endroit riche en histoire que vous n'êtes pas prêt d'oublier. Surtout si vous décidez de le privatiser pour célébrer un mariage, une réunion de famille. Cela peut être d'un romantisme absolu !

PERTUIS

Sud Luberon. Capitale du Pays d'Aigues. Si cette ville a été fortifiée, il ne reste plus aujourd'hui, que quelques remparts par endroits et le donjon de l'ancien château (XII[e] siècle) donnant aujourd'hui asile à l'office de tourisme. Au centre de la cité, tout un charme de constructions aux portails des XVI[e] et XVII[e] siècles, de magnifiques fontaines-lavoirs, des façades d'hôtels particuliers d'une rare splendeur. Ces dernières années, le commerce de la ville n'a cessé de prospérer, et de nombreuses enseignes de qualité animent les cours et boulevards qui encadrent la vieille ville.

Points d'intérêt

JARDINS DU CHÂTEAU VAL JOANIS

RN 973
Route de Villelaure
✆ 04 90 79 20 77
www.val-joanis.com
m.babl@val-joanis.com

Ouverture de la boutique du caveau et des jardins de juillet à octobre 7/7 de 10h à 13h et de 14h à 19h. De 10h à 19h en juillet et août. Fermeture à 18h en octobre. Tarifs : 4,50 € (juillet et août 6,50 €) par adulte pour la visite des jardins, gratuit pour la dégustation. Label Jardin Remarquable. Le week-end, de 10h à 13h et de 14h à 17h. Pour les groupes, visites possibles sur réservation. En Décembre, venez découvrir le Marché de Noël annuel. Ouverture du mardi au dimanche, de 10h à 18h. Entrée gratuite.

Réputé pour ses vins, le château Val Joanis l'est aussi pour son jardin labellisé « jardin remarquable » élu « Jardin français de l'année 2008 » par l'Association des journalistes du jardin et de l'horticulture. Conçu en 1979 dans l'esprit des jardins du XVIII[e] siècle et entretenu depuis en privilégiant les techniques ancestrales du jardinage, le jardin s'étale sur trois terrasses à l'abri du mistral. La perspective est soulignée par les allées rectilignes, la taille rigoureuse des massifs et bordures et est ponctuée de cyprès alignés. Cette austérité apparente rehausse l'ensemble des plantations : légumes provençaux et herbes odorantes de la première terrasse, symphonie des couleurs et des parfums de la seconde terrasse avec entre autres ses inoubliables parterres d'iris bleus, et pour finir les essences rares des arbres de la troisième terrasse. On y accède par un sentier dallé sous une tonnelle envahie de roses anciennes, de glycines bleue et blanche et de chèvrefeuille. Pergola et bancs de pierre vous permettront de vous reposer un instant pour savourer la magie du moment.

Le couvert

LE BELICO

Rond-Point Jacques-Hairabian
Route d'Aix-en-Provence
✆ 04 90 68 86 80

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Vin au verre. Formules du midi : 14,50 € à 17,90 €. Le soir, à la carte. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Nul besoin d'être résident à l'Hôtel Ibis Style pour accéder à son restaurant. D'autant que ça vaut le coup de s'y arrêter, surtout si on est de passage, c'est à 2 mn de la sortie d'autoroute. Le Belico vous accueille dans un cadre acidulé, c'est tonique et coloré, le personnel est souriant et de bonne humeur, la carte est bien vue et d'un excellent rapport qualité-prix. Le chef travaille avec des produits frais ; le menu sur l'ardoise change tous les jours (annoncé sur facebook). Belico Burger avec viande hachée minute, oignons, ketchup, tomate ; filet de daurade cuit sur peau avec aioli, osso bucco braisé à basse température... c'est en fonction de la saison et du panier du marché.

La crème brûlée au carambar est un dessert qui fait l'unanimité ! On s'attable sur la terrasse dès les beaux jours, à l'abri des canisses ou bien sous les lampions en soirée.

RESTAURANT LES BARBUS

72, place Jean-Jaurès
✆ 09 87 15 38 08
hello@restaurantlesbarbus.fr

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 35 €. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Plat du jour 14. Terrasse.

Voici une adresse avec laquelle il faut compter désormais. Les Barbus font l'unanimité depuis l'ouverture en octobre 2017 auprès des gourmands et des gourmets. Romain et Fabien, bien sûr barbus tous les deux, prônent le bien-manger et le bien-boire. C'est Fabien qui cuisine en direct devant vous des produits ultra-frais. Si les recettes sont originales, elles ne masquent pas les saveurs des poissons et des viandes dont les cuissons sont particulièrement soignées. Par exemple le Saint Pierre est juste cuit, servi avec des épinards, une galette de vitelotte et une crème de tome basque ; le charolais maturé fera plaisir aux amateurs accompagné d'un espuma de pomme de terre et l'agneau fond dans la bouche accommodé de ses ris braisés, de gnocchis maison et d'une poêlée de girolles en saison. La carte est courte, mais une suggestion quotidienne dans la formule de midi permet de varier les plaisirs du palais avec des plats de saison comme un sauté de lapin servi avec une purée carottes et clémentines. Evidemment on retrouve les truffes dès les premiers frimas, du gibier en automne et des légumes gorgés de soleil dans des recettes estivales. On vous conseille de garder une petite place pour le dessert, nous avons adoré le palet chocolat sur biscuit breton fait maison tout comme la glace vanille et aussi la mousse au poires sauce chocolat, une douceur légère pour ponctuer le repas. Fabien vous conseillera les vins et veillera à la bonne marche du service. Le vendredi, jour de grand marché à Pertuis, il faut impérativement réserver sa table du midi.

Le gîte

BEST WESTERN SÉVAN PARC HÔTEL****
1862, route de la Bastidonne
✆ 04 90 79 19 30
www.sevanparchotel.com
contact@sevanparchotel.com

41 chambres ; chambre simple à partir de 75 € ; chambre double à partir de 85 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 13,90 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking inclus. Gratuit (nuitée et petit déjeuner) pour les enfants de moins de 12 ans logés dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €/jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (restaurant L'Olivier). Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant, sauna. Mini-golf. Club privé.

A la sortie de Pertuis, ce complexe hôtelier dispose de trois hectares de parc paysager, au calme, piscine et terrasses ombragées bienvenues dès les beaux jours… Le restaurant L'Olivier vous accueille de façon gourmande et vous propose une cuisine traditionnelle. Au fil des saisons, on s'attable dans la salle à manger lumineuse, en terrasse ou en bordure de piscine en saison (les clients du restaurant y ont également accès). Les volumes sont spacieux, l'endroit est très agréable, bien tenu, tant au niveau des chambres que de l'accueil et du service. Dans les chambres, baignoire dans les salles de bains, à quelques exceptions. Un plateau de courtoisie est bienvenu. Le bain bouillonnant et le sauna sont accessibles durant la journée pour les résidents de l'hôtel.

Chambres d'hôtes

DE BOIS EN BOIS – CHAMBRES D'HÔTES
549, rue Gabriel-Turc
✆ 06 11 05 20 10
www.deboisenbois.com

Chambre double de 75 € à 85 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Wifi gratuit.

Voici une très belle adresse dans la campagne de Pertuis, au calme dans les pinèdes. Trois chambres d'hôtes ont été aménagées en rez de jardin (avec une entrée indépendante) dans cette maison d'architecte en bois, aux lignes ultra contemporaines avec terrasses et grandes baies ouvertes sur la nature. Chaque chambre donne de plein pied sur une grande terrasse avec accès à la piscine de 13x4m (traitée au sel). La déco joue la carte des vacances, c'est gai, tonique et lumineux. Dans les salles de bain privatives, de beaux matériaux et du béton ciré dans les douches à l'italienne. Ne vous chargez pas d'un sèche-cheveux, il fait partie des petites attentions que Claudine réserve à ses hôtes, tout comme le plateau de courtoisie (bouilloire avec tisanes, thés et café) placé dans chaque chambre. Les petits déjeuners sont sympathiques, avec confitures maison, pain et viennoiseries. Dans un espace cellier-buanderie, réfrigérateur et machine à laver sont à votre disposition ainsi que fer et table à repasser.

CHÂTEAU GRAND CALLAMAND
Route de la Loubière
✆ 04 90 09 61 00
www.chateaugrandcallamand.fr
contact@chateaugrandcallamand.fr
À 10 min d'Aix-en-Provence. À 2 km à l'est de Pertuis. La rue Léon Arnoux se transforme en route de la Loubière.

Chambre double de 140 € à 200 €. Petit déjeuner inclus. Parking. Tv satellite.

Située sur le premier contrefort du Luberon, dans un paysage sublime, cette imposante demeure fortifiée appartenait au XVI[e] siècle au parlementaire aixois Malherbes, et c'est aujourd'hui un domaine viticole. Nathalie Souzan, la vigneronne et maîtresse des lieux, a le goût du partage et de l'hospitalité. Elle a aménagé trois superbes chambres d'hôtes «l'Insolite», «l'Arche» et la suite «les Mariés». Chacune dispose d'une entrée privative, d'une salle de bain avec baignoire et douche à l'italienne. Les petits déjeuners se prennent dans une grande salle voûtée attenante, ou bien sur la terrasse. Aux beaux jours, vous profiterez de la piscine avec les cigales en fond sonore. Le bonheur en Provence !

Emplettes

CHÂTEAU VAL JOANIS
2404, route de Villelaure
✆ 04 90 79 20 77
www.val-joanis.com
info@val-joanis.com
Depuis Aix-en-Provence : à la sortie de Pertuis, prendre la départementale 973 (route de Cavaillon).

Du 1[er] avril au 31 octobre : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. De 10h à 19h en juillet & en août. Fermeture à 18h en octobre. De novembre à mars, ouvert du lundi au samedi, de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. En décembre, Marché des artisans et événements ponctuels au cours de l'année, renseignements sur le site Internet. Tarifs Jardins : d'avril à octobre : 3 €/personne. Dégustation gratuite au caveau. Possibilité de privatisation des salles pour réceptions, cocktails, mariages ou journées d'entreprises.

Niché au pied du Grand Luberon, au nord d'Aix en Provence, le Château Val Joanis s'étend sur 400 hectares de nature préservée. Les 100 hectares de vigne du domaine sont implantés entre pinèdes et oliviers, formant ainsi un paysage typique du Luberon. La nature argilo-calcaire des sols et le climat très favorable (nuits fraîches et ensoleillement optimum) permettent de produire des rouges puissants et élégants ainsi que des rosés frais et gourmands majoritairement issus des cépages Syrah et Grenache. Les blancs friands et racés sont notamment élaborés à partir de Viognier, Roussanne et Grenache blanc. Les vins de la gamme Prestige, Les Griottes, les Aubépines et la cuvée Joséphine sont le fruit d'un long travail de sélection de leurs meilleures parcelles afin d'obtenir l'expression la plus élégante de ce terroir. La gamme Tradition propose dans les trois couleurs des vins généreux et gourmands.

CHÂTEAU GRAND CALLAMAND
Route de la Loubière
✆ 04 90 09 61 00
www.chateaugrandcallamand.fr
contact@chateaugrandcallamand.fr
À 10 min d'Aix-en-Provence. À 2 km à l'est de Pertuis. La rue Léon Arnoux se transforme en route de la Loubière.
.Ouvert tous les jours sauf dimanche et jours fériés, sur rendez vous. Accueil des groupes jusqu'à 25 personnes. Visite et dégustation. Parking, Parking autocar, Boutique. Chambres d'hôtes (de 140 € à 200 € la nuit selon la saison). Privatisation pour réceptions, cocktails, mariages.
Située sur le premier contrefort du Luberon, dans un paysage sublime, cette imposante demeure fortifiée appartenait au XVI^e siècle au parlementaire aixois Malherbes. En 2004, Nathalie et Albert Souzan ont racheté ce domaine viticole ancestral. Sur l'exploitation de 22 hectares, c'est Nathalie qui, suite à une formation à Suze-la-Rousse (elle était médecin généraliste auparavant), assure le rôle passionnant de vigneron. Très bien secondée par toute la famille, les vendanges et les mises en bouteilles se succèdent. Les étiquettes se conjuguent en Je, Tu, Elle, Nous, Vous, Ils, en rouge, rosé ou blanc, dans d'élégants flacons en vente au domaine. Deux parcelles vendangées tardivement produisent le vin noir et le vin blanc pour accompagner les desserts. Une grande salle donnant sur la terrasse est à la disposition des particuliers et des professionnels. On peut y organiser des dégustations (avec possibilité de traiteur). L'accueil est ici plus que chaleureux, c'est un partage qui donne envie de prolonger le séjour dans l'une des trois superbes chambres d'hôtes aménagées avec beaucoup de goût, avec accès à la piscine.

Dans les environs

Ansouis ★★★

C'est l'un des Plus Beaux Villages de France et ils sont nombreux dans le Vaucluse. Ansouis se distingue par une vraie douceur dans la lumière sur les pierres. Son château Renaissance classé aux Monuments historiques est bâti sur les fondements d'une forteresse du Moyen Âge. Jusqu'il y a peu, le château appartenait encore à la famille de Sabran-Pontèvès. Les ruelles du village sont pleines de charme, plusieurs belles maisons datent des XVI^e et XVII^e siècles et poussez jusqu'à l'église paroissiale Saint-Martin (inscrite à l'Inventaire des Monuments historiques en 1925).

LE CHÂTEAU D'ANSOUIS ★
✆ 04 90 77 23 36
www.chateauansouis.fr
ansouis84@gmail.com
Ouvert du 1^er week-end d'avril à la Toussaint. Toute l'année pour les groupes (à partir de 15 personnes). Ouvert du jeudi au lundi. Visite guidée à 15h par les propriétaires et l'été également à 16h30. Adulte : 10 €. Enfant : 8 € (et étudiants. Pour les moins de 6 ans : 1 €). Groupe (15 personnes) : 8 € (sur réservation pour les groupes ; tous les jours de l'année). Visite guidée (uniquement).
Si le Vaucluse compte de nombreux châteaux, celui d'Ansouis édifié à la fin du X^e siècle est certainement l'un des plus beaux, classé Monument historique en 1948. Remanié à plusieurs reprises, il a conservé un donjon et des tourelles de forteresse, ses remparts sont dotés de créneaux et de mâchicoulis. Les jardins à la française sont magnifiques. De la terrasse, la vue est superbe sur la vallée d'Aigues. Depuis 2008, une nouvelle famille a succédé aux Sabran-Pontèvès qui en étaient les propriétaires depuis le XII^e siècle, Frédérique et Gérard Rousset-Rouvière ont remeublé salles et salons afin de redonner à cette superbe demeure toute sa noblesse. Pendant la visite, vous découvrirez l'Ermitage, une petite maison dans la maison depuis laquelle la vue sur la vallée s'ouvre à 360° ; un jardin suspendu prolonge cet endroit dédié dans la seconde partie du XVIII^e siècle à l'intimité et à la famille.

MUSÉE DES ARTS ET DES MÉTIERS DU VIN – CHÂTEAU TURCAN ★
Route de Pertuis
✆ 04 90 09 83 33
Ouvert toute l'année. Basse saison : horaires variables se renseigner par téléphone. Moyenne saison : ouvert le lundi de 14h30 à 18h, le mercredi de 9h30 à 12h et ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h. En juillet et août, ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 5 €. Visite libre. Dégustation des vins du domaine.
Ce superbe musée présente sur 1 300 m² plus de 3 000 outils et matériels de viticulture et de tonnellerie, un véritable conservatoire patrimonial, avec notamment des pressoirs monumentaux dont une pièce unique de 14 tonnes, datée du XIV^e siècle et classée Monument historique. Parmi les 5 espaces d'exposition, la salle dédiée à la verrerie d'art vaut que l'on s'y attarde : flacons précieux, carafes, verres ciselés y sont particulièrement mis en valeur, pour nous offrir un voyage dans

le temps jusqu'au XV[e] siècle, de Venise aux Pays-Bas et à l'Allemagne. Anecdotiques, vous découvrirez les bouteilles dites « voleuses », dotées d'un cul si profond pour certaines qu'elles ne contenaient que la moitié du breuvage ! Sur la mezzanine sont regroupés des objets exceptionnels et rares, des chefs-d'œuvre de compagnons, des objets de maîtrise et des outils-serpes, cisailles ou sécateurs- richement ornés. Passez ensuite devant l'atelier reconstitué d'un tonnelier et le laboratoire d'un œnologue des années 1900, plus rien à voir avec ceux d'aujourd'hui ! C'est une collection unique en France, constituée par Dominique et Pierre-Henry Laugier, fruit de plus de 30 ans de recherche et de passion, et dont le Château Turcan constitue un magnifique écrin. Profitez-en pour goûter les vins du domaine.

LE MUSÉE EXTRAORDINAIRE DE GEORGES MAZOYER

Quartier du Colombier
✆ 04 90 09 82 64
extraordinairemusee@orange.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Le matin réservé aux groupes et sur rendez-vous. Adulte : 3,50 €. Enfant : 1,50 €. Parking : quelques places devant le musée.

Georges Mazoyer était un plongeur émérite et un peintre de talent. En 1975, il eut cette douce folie de créer un musée de la mer très personnel au milieu des terres. Des sculptures monumentales érigées devant l'entrée de la bâtisse provençale donnent le ton de la fantaisie de l'artiste. Aujourd'hui, sa fille et son gendre présentent les collections. Elles vous plongent dans un univers féerique et notamment lorsque l'on pénètre dans la grotte bleue. Au premier étage, on trouve les coquillages, animaux marins de la Martinique, de la Réunion, de l'océan Indien, de la Guadeloupe, collectés par Georges Mazoyer au cours de ses voyages. Au second, c'est l'antre du peintre avec ses toiles de fonds marins, de bateaux anciens, meubles provençaux, des armes anciennes et des vestiges datant de l'époque romaine, céramiques et vitraux. Nicole y a installé son atelier, artiste elle utilise le four de son papa, et son mari Claude également, pour réaliser à quatre mains de jolies céramiques colorées. A visiter par tous les temps avec les enfants, ils adorent !

LA CLOSERIE

Boulevard des Platanes
✆ 04 90 09 90 54
www.laclouserieansouis.com

Fermé en janvier. Fermé mercredi, jeudi et dimanche soir. Ouvert le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 35 €. Vin au verre. Menus 50 € et 74 €. Terrasse.

Le restaurant qui a été entièrement relooké dans un style contemporain, chic et feutré, fait référence pour sa cuisine provençale revisitée. Olivier Alemany, le chef étoilé Michelin, est doué tant pour la subtilité des saveurs que pour la beauté de ses assiettes. Et l'on profite de toutes les saisons qui sont suivies à la lettre avec des produits de qualité et d'une extrême fraîcheur. La terrasse est petite (alors on pense à réserver !). Profitez aussi de la vue sur les collines environnantes, à conjuguer avec les plaisirs du palais.

L'ART GLACIER

Colline des Hautes-Terres
✆ 04 90 77 75 72
www.artglacier.com
mail@artglacier.com
Sur la D135 à l'intersection de La Tour-d'Aigues, virer à gauche et monter sur la colline.

Fermeture début novembre à mars. Ouvert à Paques. En décembre, ouverture ponctuelle. Ouvert du mercredi au dimanche. Basse saison : seulement le week-end. Juillet-août (haute saison), tous les jours de 14h à 23h30. Livraison possible (pour les pièces de cérémonie). Vente à emporter tous les jours ouvrés, de 10h à 12h et de 14h à la fermeture. Terrasse extérieure et terrasse couverte. Salon de thé hors saison. CB à partir de 20 €. Terrasse panoramique. En début de saison, mieux vaut téléphoner pour s'assurer des jours d'ouverture.

La glace est un art, il suffit de monter sur la colline chez Olivier Perrière. Et le panorama participe à l'émotion lorsque vous êtes tout là-haut sur la crête, au cœur de la garrigue et des chênes verts avec la vue imprenable sur la vallée. Ici, dans une symphonie de couleurs qui suit le rythme des saisons, la famille Perrière, « Maître Artisan Glacier » guidée par la qualité, le goût et le savoir-faire attire bien du monde. Glaces et sorbets sont élaborés sur place avec des produits locaux frais et sans aucun parfum chimique ; des parfums longs en bouche, du classique à l'inédit et des saveurs originales : asperge, piment, massala, rhubarbe, melon jaune, muguet… Et puis le Temps des Cerises, un joli nom pour une coupe glacée qui mêle le calisson, la griotte et le chocolat avec des cerises au sirop. Pour les très gourmands, la Soucoupe Volante avec ses 18 boules assorties de fruits frais, Chantilly et de meringue est XXL, pour être partagée jusqu'à 6 personnes. En hiver, l'Art Glacier prend des allures de salon de thé, on se réchauffe d'un chocolat chaud à l'ancienne accompagné de crêpes. Une très gourmande adresse, notre coup de cœur depuis toujours.

CHÂTEAU SAINT-ESTEVE-DE-NERI

Quartier Saint-Estève
✆ 04 90 09 90 16
www.stestevedeneri.com
saintestevedeneri@free.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi du 1[er] septembre au 14 juin de 10h à 12h et de 14h à 18h. Dimanche : sur rendez vous. Du 15 juin au 31 août de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.

C'est une exploitation qui s'étend sur 13 hectares entre la Durance et le Luberon. Le terroir argilo-calcaire, orienté plein sud, produit des vins dans les trois couleurs, issus des cépages Grenache noir et blanc, Syrah et Ugni blanc. La cave adossée à une butte permettant un élevage de qualité constitue un autre atout, auquel s'ajoute le savoir-faire du vigneron qui n'hésite pas à associer techniques modernes au traditionnel. Le grenache est ici maître pour les rouges et les rosés issus de saignée, qui se parent de robe souvent très pâle, et expriment une grande élégance, avec des notes fruits rouges et juste ce qu'il faut de vivacité pour offrir une sensation de fraîcheur désaltérante. Toute la production est embouteillée au domaine.

■ **CHÂTEAU TURCAN**
Route de Pertuis
✆ 04 90 09 83 33
www.chateau-turcan.com
chateau-turcan@wanadoo.fr
Sur la D 56 entre Ansouis (2 km) et Pertuis (5 km).

Ouvert de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h. Fermé le lundi matin, le mercredi et le dimanche. En juillet et août, ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. Gamme de prix : de 10 à 40 €.

C'est un domaine qui se transmet de génération en génération, dans un site privilégié. Il regroupe la cave, le musée des Arts et des Métiers du vin. C'est l'occasion de découvrir des pressoirs anciens monumentaux et de l'outillage viticole ancien, une salle de réception et un gîte installé dans un logis datant de 1750. Dominé par le Mourre Nègre, le vignoble de 18 ha est d'un seul tenant groupé autour des chais. Naissent ainsi dans la tradition des vins rouges à forte personnalité, concentrés, équilibrés. Coups de cœur : « L'Agitateur », du nom d'une pièce du musée qui servait à mélanger le marc au jus de raisin, une cuvée d'exception issue des plus vieilles parcelles.

Cabrières-d'Aigues

■ **CAMPING DE LA BONDE****
Route de la Motte-d'Aigues
✆ 04 90 77 63 64
www.campingdelabonde.com
campingdelabonde@wanadoo.fr

Fermé de novembre à mars. 170 emplacements entre 80 et 100 m². Exposition : ombragé / mi-ombragé. 2 personnes (avec 6 A) à partir de 14,25 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 355 € à 490 € la semaine ; caravanes pour 4 personnes à partir de 260 €. Gîtes de 4 à 6 pers de 355 € à 495 €. Réservation d'un emplacement : acompte de 50 €. Animaux acceptés (1,90 €). Restauration (snack de 8 € à 15 €). Animations.

Voici un camping familial où l'on revient année après année, un peu comme dans la série télévisée ! L'ambiance est bon enfant dans l'esprit que lui ont insufflé Annie et René Roy ; « artisans du bonheur depuis 1968 ». Un slogan auquel leurs enfants aujourd'hui gérant, Sabine et Michel Servoles, restent fidèles. Idéalement situé en bordure de l'étang de la Bonde, les activités ne manquent pas et notamment tout ce qui est baignade (surveillée) et jeux aquatiques, pêche (carpes, sandres et brochets...), sans oublier les jeux sur la terre ferme, tennis et volley-ball. Evidemment les alentours ne manquent pas de jolies balades à faire en petites foulées ou en VTT. Pour le reste, la convivialité est de rigueur au snack-buvette à toute heure. Sur l'ardoise : des grillades, des pizzas, des tartes salées/sucrées, des salades et des plats à emporter. Pour faire les courses sans prendre la voiture, la supérette du camping est très pratique, bien achalandée et pas plus chère qu'ailleurs ! Si vous n'avez ni tente, ni caravane, des caravanes pour 4 personnes sont à la location ainsi que des mobil-homes (4 à 6 couchages) très bien équipés avec salle de douche, lavabo et WC. Et les gîtes peuvent recevoir jusqu'à 6 personnes.

La Bastidonne

Entre Pertuis et Mirabeau, se dresse en contrebas de la route, La Bastidonne. Mieux vaut parcourir le vieux village à pied, en empruntant la rue du Four qui conduira vos pas sur une placette pittoresque pour profiter d'une très belle vue sur le Luberon. En redescendant, vous admirerez, de l'extérieur, une des plus belles magnaneries de la région. Autre site historique qui mérite le détour, le vallon de Galance avec le prieuré du Réal construit au Moyen Âge. Aujourd'hui, ce qu'il en reste est transformé en CAT et ferme auberge.

ROUSSILLON ★★★

Classé parmi les plus beaux villages de France. Ici on vient surtout admirer les impressionnantes carrières d'ocre. Les jaunes, les rouges, les brunes jouent le contraste au milieu des vertes pinèdes odorantes sous une lumière unique distillée par un ciel le plus souvent d'un bleu pur. On est là au cœur du plus important gisement ocrier du monde. Côté village, le charme parle de lui-même : ruelles et placettes pittoresques, maisons aux teintes variées jouant avec la palette riche des ocres. Un bon nombre d'artisans d'art et de galeries d'artistes animent cette petite ville très fréquentée l'été.

Points d'intérêt

■ **LE CONSERVATOIRE DES OCRES ET DE LA COULEUR – OKHRA** ★
Usine d'ocre Mathieu
D 104
✆ 04 90 05 66 69
www.okhra.com
info@okhra.com

Valeurs Parc naturel régional. Ouvert toute l'année et sur rdv pour les groupes. Horaires variables et ouverture sur rdv en janvier. Fermé à Noël et Nouvel An. Visite de l'usine, ateliers adultes et enfants et circuits-ateliers pour groupes toute l'année et programme famille pendant les vacances scolaires toutes zones (horaires et tarifs sur le site – inscriptions par téléphone ou mail. Boutique Comptoir Librairie spécialisée couleurs. Coin enfants et espace aquarelle. Centre de formation Arts et Métiers de la Couleur tout public, professionnels et amateurs (41 formations et 30 intervenants, renseignements et tarifs sur le site et inscriptions au ✆ 04 90 05 77 44 et sur formation@okhra.com).

C'est dans l'usine d'ocre Mathieu de Roussillon, créée en 1921, que s'est installé le Conservatoire des ocres et de la couleur en 1994, animé toute l'année par la coopérative culturelle « ôkhra ». Vous y découvrirez seul, en famille ou en visites accompagnées les bassins de lavage d'ocre, le four et les 3 moulins à couleurs (un rouge et 2 jaunes) sur un domaine de 5 ha. D'avril à octobre, un espace découverte de l'aquarelle est aménagé et des démonstrations

de fabrication de peinture ont lieu également tous les jours. Avec l'atelier famille à 14h30, fabriquez votre propre peinture aux ocres avec de l'œuf, du fromage blanc et de la gomme arabique. Pendant les vacances scolaires, du mardi au vendredi de 10h15 à 11h45, découvrez les ateliers artistiques de 6 à 96 ans « peindre à la manière de… ». Pour aborder la décoration, inscrivez-vous toute l'année aux demi-journées du samedi matin « 1, 2, 3 couleurs » ou alternativement vous aborderez les techniques de coloration sur bois, sur tissus et sur murs. Toute l'année, ôkhra organise aussi dans son centre de formation sur les métiers de la couleur des stages encadrés par des professionnels. Pour tout savoir sur l'ocre, bénéficiez de billets couplés sentier des ocres-usine Mathieu à Roussillon ou Mine-usine avec les Mines d'ocre de Bruoux à Gargas.

LE SENTIER DES OCRES ★★★
Hameau des Ocres
✆ **04 90 05 60 25 (office de tourisme)**
Fermé de janvier au 14 février. Ouvert tous les jours. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 2,50 €. Tarif réduit 1€50.
Le départ du sentier est dans le village et propose une balade dans les falaises et la forêt. Soudainement on se croirait au Colorado ! On découvre tout un dégradé de couleurs qui va du presque blanc au rouge le plus profond en passant par des bruns intenses. On peut imaginer les indiens en haut de la falaise. Les enfants se régalent, c'est vrai que les parcours sont faciles. Comptez 45 minutes. Par contre attention aux chaussures et aux vêtements car l'ocre tâche énormément.

Le couvert

BISTROT DE ROUSSILLON
Place de la Mairie
✆ **04 90 05 74 45**
Ouvert toute l'année. Menu unique à 24,50 €. Formule entre 15,50 et 18,50 €. Salade 11,50 €.
Il faut aller directement sur la terrasse panoramique façon pergola : la vue sur le village ocre, les toits en tuiles et la vallée de Roussillon est imprenable et très agréable. L'accueil est sympathique. La cuisine provençale est faite avec des produits frais. Au menu ce jour-là, filet de rouget poché, sauce tomate, olives, câpres et flan de poireau. Mais on trouve aussi des grandes salades et des pâtes. On aime cet endroit, surtout pour la vue !

■ **LE CLOS DE LA GLYCINE**
Place de la Poste
✆ **04 90 05 60 13**
www.luberon-hotel.com
Restaurant fermé en basse saison le mercredi, le jeudi midi et dimanche. Vin au verre. Menus 38 € et 47 € et formule de midi 26 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Le restaurant David cumule les atouts : vue panoramique depuis sa terrasse en surplomb sur les falaises d'ocres, la tonnelle ombragée d'une odorante glycine centenaire et la cuisine de Johan Laurent. La carte Glycine à midi en été vous régalera avec des prix attractifs, de belles salades colorées et des plats pleins de saveurs, une carte légère servie du lundi au samedi midi. Également les spécialités à la broche dont le cochon de lait, le gigot d'agneau, la côte de bœuf, ce sont des plats pérennes sur une carte aux intitulés gourmands. L'établissement propose aussi une belle villégiature pour laquelle nous vous conseillons la demi-pension.

Le gîte

■ **LE CLOS DE LA GLYCINE*****
Place de la Poste
✆ **04 90 05 60 13**
www.luberon-hotel.com
♿ ❄
Fermé janvier février. 9 chambres (dont 1 suite junior et 1 suite duplex). Chambre double de 135 € à 280 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 15 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking ouvert inclus (sur demande). Animaux acceptés (10 € par nuit). Wifi gratuit. Restauration (restaurant fermé en basse saison le mercredi, le jeudi midi et dimanche). Salon de jardin. Tv satellite. Pergola-jardin d'hiver. Espace boutique.
Élégance et bon goût caractérisent cette hostellerie de charme située sur les hauteurs de Roussillon, la vue est imprenable sur la vallée et les falaises d'ocre, c'est un luxe qui en fait une adresse unique. Pour votre séjour, les chambres sont ravissantes et intimes, fer forgé, bois patiné, teintes choisies, des rayures sur les tentures, éclairage tamisé, literie ultra confortable, certaines disposent d'une terrasse. Dans la suite duplex, tout est bien pensé : spa extérieur sur la terrasse et baignoire jacuzzi dans la salle de bain. C'est notre adresse coup de cœur à Roussillon avec des tarifs tout à fait abordables pour la qualité des prestations.

■ **LES SABLES D'OCRE*****
Quartier Les Sablières
✆ **04 90 05 55 55**
www.sablesdocre.com
sablesdocre@orange.fr
A la sortie du village en direction du Conservatoire des ocres, route d'Apt.
Fermé de mi-novembre à mi-mars. 22 chambres. Chambre double de 98 € à 160 €. Promotions fréquentes. Petit déjeuner buffet : 13 €. Animaux non acceptés. wi-fi gratuit. Piscine. Parking privé et clos. Restaurant.
A 500 m du centre de Roussillon, l'hôtel ressemble à une maison d'ici avec sa façade en ocre rouge. Le parc est immense et mixe pinède et pelouse. La piscine est tout près de la terrasse. Les chambres gardent un style un tantinet classique qui est apprécié d'une clientèle fidèle depuis très longtemps. C'est que l'esprit pension de famille garde ses adeptes. Les petits-déjeuners sucrés et salés sont servis dehors autant que faire se peut.

Loisirs

■ **MONTGOLFIÈRE VOL TERRE**
Pierroux
1066, route des Gaillanes
✆ **06 03 54 10 92**
www.montgolfiere-luberon.com
contact@montgolfiere-luberon.com
Du 15 mars à fin octobre. Matin au levé du soleil. 230€ par personnes, groupe sur devis environ 200€.

Voici une excursion bien originale pour survoler le Luberon et découvrir notamment les gorges de la Nesque, le Colorado provençal, les villages perchés comme Gordes ou les champs de lavandes quand c'est la saison. C'est à Roussillon que l'on prend son envol le matin au lever du soleil. La montgolfière peut contenir jusqu'à 15 personnes. Comptez 3h30-4h et 1h de vol. Une expérience inoubliable.

Emplettes

DOMAINE DE TARA
Les Rossignols
2005, route de Gordes
✆ 04 90 05 74 87
www.domainedetara.com
domainedetara@orange.fr
Basse saison : ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h30. Visite de groupe sur rendez-vous.
Le vignoble de 11 hectares est entièrement classé AOC Ventoux, et ce depuis 1973. Il produit des vins du Luberon de forte personnalité avec un travail très attentif des sols et d'une vinification douce, respectueuse du travail de la nature. Cela permet d'obtenir deux cuvées phares : la « Terre d'Ocres », très fruitée et dans les trois couleurs, et les « Hautes Pierres » en rouge et blanc, au goût puissant. Ainsi que des vins doux. Le domaine a reçu de nombreux prix. Les vins sont très bons. A noter que son caveau accueille régulièrement des expositions d'artistes et notamment des peintres. Le Domaine étant situé sur la route touristique des lavandins en contre-bas du village de Roussillon, nos amis les cyclistes ne confondez pas caveau de dégustation avec buvette, ce sera donc 5 € par personne sauf si achat. Normal ! Visite de groupe sur rendez-vous.

IL ÉTAIT UNE FLAMME
5, rue Richard Casteau
✆ 04 90 72 17 79
www.iletaituneflamme.net
iletaituneflamme@hotmail.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi. Haute saison : tous les jours.
C'est un petit atelier boutique ou l'on fabrique des bougies 100 % *frenchy*. Il y a les senteurs d'ambiance pour les massages par exemple, les bougies dans des bonbonnières sur lesquelles on écrit un message… d'amour, peut-être. Les pots sont simples et très *design*. On a aussi un joli choix d'huiles essentielles. Et on aime surtout les parfums subtils et délicats. Rien d'envahissant, c'est franchement très réussi. Et si vous n'avez pas le temps de vous déplacer, il existe une boutique en ligne.

SAULT

Pays de Sault. Ancienne capitale du comté. Côté tourisme, Sault – labellisée « Station Verte de Vacances, à vocation de tourisme rural » – est le départ idéal pour un grand nombre d'excursions et de randonnées vers le mont Ventoux, le plateau d'Albion, les gorges de la Nesque, la vallée du Toulourenc ou le Luberon. On est ici au cœur même de la route de la lavande, symbole magnifique de ce pays que l'on fête les 14 et 15 août. Ce pays de forêts (Sault vient du latin *saltus*), au milieu du bleu des lavandes, offre également une alternance avec la couleur or des blés et compose une authentique palette de vastes paysages qui lui a valu d'être proposé, en 1992, par le ministère de l'Environnement, parmi les vingt grands sites français à protéger par l'Unesco, au titre du patrimoine mondial. Une véritable richesse de produits de terroir fait aussi la réputation de ce pays : nougats, macarons, miel de lavande, petit épeautre et agneau sont les produits les plus appréciés.

Points d'intérêt

LE MUSÉE MUNICIPAL
Rue du Musée
✆ 04 90 64 12 75
bibliosault84@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 15h à 18h. Juillet et août. Gratuit.
Fondé en 1859, c'est l'un des plus vieux musées municipaux de province. Aménagé à la fin du XIX[e] par un de ses fondateurs, Henri Chrestian, ses collections sont constituées en majeure partie de dons. Très riches et hétéroclites, datant de la préhistoire jusqu'à nos jours, elles évoquent le passé des Saltésiens à travers les objets de leur vie quotidienne et leurs souvenirs de voyages. Le visiteur découvre ainsi une riche collection de minéraux, des fossiles, des monnaies anciennes, des armes révolutionnaires, une momie égyptienne dans son sarcophage, un alambic, des outils agricoles. La bibliothèque du musée constituée en 1893 renferme environ 2 500 ouvrages, dont un exemplaire original de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert, et des toiles de Bernardi de Valernes. Le Livre d'Or réunit de prestigieux autographes, dont celui de Victor Hugo, Alfred de Vigny, Adolphe Thiers et Frédéric Mistral.

Le couvert

HÔTEL-RESTAURANT LE LOUVRE
Place du Marché
✆ 04 90 64 08 88
www.louvre-provence.com
antoine.scibona@wanadoo.fr
♿
Logis (2 cocottes). Qualité Tourisme. Ouvert du 15 mars au 15 novembre. Le restaurant est fermé le lundi midi. Réservation recommandée. Vin au verre. Formules et menus à partir de 18,50 €. Demi-pension avec les formules du restaurant. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Garage vélos et motos sécurisé.

Antoine Scibona est un chef heureux ! Il aime sa région et ses produits, ses recettes en sont le reflet. Viandes, légumes et fruits, fromages, proviennent des environs. En saison les asperges vertes de Pernes-les-Fontaines récoltées la veille vous sont servies avec juste un peu de vinaigrette à l'huile d'olive des Baux-de-Provence. idem pour les fraises de Carpentras, tout juste cueillies et mises en valeur dans une coupe avec de la meringue maison ou les fruits confits d'Apt dans la nougatine glacée. Entre l'entrée et le dessert, la souris d'agneau de Sisteron cuite à basse température, confite au vin blanc et caramélisée au sirop d'érable, est un plat qui remporte tous les suffrages et en période de la chasse il nous prépare des perdreaux sauvages en croûte, farcis aux cèpes et au foie gras. En hiver, la cheminée réchauffe le cadre rustique de la salle à manger, l'ambiance est familiale. Dès le printemps, les tables sont mises sur la terrasse sous de grands parasols… En pays de Sault, le ciel est d'un bleu divin ! Et l'humeur toujours au beau fixe, Myriam, Antoine et leur petite équipe en cuisine et en salle sont adorables. Passez-y de notre part !

Le gîte

■ **HOSTELLERIE DU VAL DE SAULT******
Route de Saint-Trinit
✆ 04 90 64 01 41
www.valdesault.com
enter@valdesault.com
Labels «Logis d'exception», «Logis de France», «Relais du Silence», «Romantik Hôtels». 20 chambres de 90 € à 170 € la nuit pour 2 personnes. Suites de 230 € à 280 €/2 pers. Animaux acceptés (7 €) Séjour Gourmet petit-déjeuner et dîner inclus (voir offres sur le site). 2 piscines dont une couverte et chauffée avec nage à contre-courant, Jacuzzi, Spa, salle fitness. Abri à vélo sécurisé. Location de VTT.
Sur les hauteurs de Sault, ce hameau hôtelier est au cœur de cinq hectares de bois et sous-bois, la vue est sublime sur le val de Sault et le Ventoux, les chambres élégantes allient luxe discret et grand confort et disposent toutes d'une terrasse privative. Entre l'hébergement, la restauration et les activités offertes sur le site (spa, salle de sport et la piscine à débordement), votre séjour sera placé sous le signe du bien-être et de la détente.

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE LOUVRE****
Place du Marché
✆ 04 90 64 08 88
www.louvre-provence.com
antoine.scibona@wanadoo.fr
Qualité Tourisme. Logis (2 cheminées). Ouvert du 15 avril au 15 octobre. Accueil jusqu'à 22 h. 15 chambres. Basse saison : chambre double à partir de 60 €. Haute saison : chambre double à partir de 75 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9 €. Parking ouvert (garage à vélos et motos fermé). Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menu à 19,50 € en demi pension (entrée, plat chaud, fromage ou dessert)). Excursions (relais motards).
Cet hôtel-restaurant, l'un des meilleurs rapport qualité/prix des environs, accueille clients de passage et randonneurs qui trouveront ici le confort et le réconfort bien mérités après l'effort ! La jolie façade de ce logis donne sur une placette en plein centre du village dans un site classé aux Monuments historiques. Les chambres ont l'esprit vintage provençal, confortables avec lits king size et salles de bain fonctionnelles. Gourmands et copieux, les petits-déjeuners buffet quant à eux vous mettent bien en jambes pour affronter le Ventoux tout proche : vrai jus d'orange, croissants et confitures maison. Antoine Scibona et sa charmante épouse Myriam ont le souci du bien-être de leur clientèle. Précisons également que cyclistes et motards peuvent y dormir tranquilles, un garage fermé et sécurisé leur est réservé. Nous vous recommandons de prendre la demi-pension, le chef a du talent et plein d'idées pour varier les menus, vous ne serez pas déçus ! Un petit salon attenant à la réception est à votre disposition pour feuilleter un magazine ou préparer la rando du lendemain.

Campings

■ **CAMPING MUNICIPAL DU DEFFENDS**
Route de Saint-Trinit
✆ 04 90 64 07 18
www.mairie-sault-84.fr
campingsault@wanadoo.fr
Fermé d´octobre à mars. Ouvert du 15 avril au 31 octobre. Terrain de 7 ha. 100 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Situé à 780 m d'altitude. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17,20 € à 18,60 €. Mobil-homes de 250 € à 570 € la semaine. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Animations.
A 1 km du centre de Sault, ce camping dispose d'emplacements ombragés sur 7 ha dans un cadre forestier. La piscine municipale, des tennis et des aires de jeux se trouvent juste à côté. Il est possible de laisser stationner des caravanes hors saison. Se renseigner à la mairie.

Loisirs

■ **ALBION CYCLES**
Route de Saint-Trinit
✆ 04 90 64 09 32
www.albioncycles.com
contact@albioncycles.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 8h30 à 19h. Basse saison du mardi au samedi 9h-18h30. 1 jour 29€ à 49€, enfant 14€, tarif dégressif suivant le nombre de jour de location.
Voici une adresse sérieuse pour réussir ses randonnées cyclistes. Un service de location de matériel de qualité est disponible pour la demi-journée ou la durée de votre séjour. Réparations toutes marques, vente d'accessoires et bonneterie, ventes de vélos neufs ou d'occasion. Livraison et/ou rapatriement des vélos sur votre lieu de villégiature ou sur un autre lieu souhaité (dans un rayon de 30 km, avec supplément tarifaire). Conseils personnalisés sur des itinéraires de routes ou circuits VTT. Un service précis et professionnel. Pour les groupes possibilité d'aller chercher à l'aéroport de Marseille.

Emplettes

COOPÉRATIVE AGRICOLE – LA MAISON DES PRODUCTEURS
Rue de la République
✆ 04 90 64 08 98
maisondesproducteurs.sault@orange.fr
Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. De mars à novembre. Achat par correspondance possible.
Une boutique truffée de produits bio et de produits traditionnels. La Maison des Producteurs a été créée à l'initiative d'un groupe d'agricultrices du coin qui souhaitent faire connaître et apprécier les produits agricoles – bio et traditionnels – issus de leurs exploitations. Ce n'est pas une boutique à touristes. A la vente des sachets de fleurs de lavande aux formes et aux dessins originaux, des savons, des cosmétiques (comme le shampoing fabriqué par saponification à froid) du miel, des huiles essentielles ou des eaux florales à base de lavande, de genièvre, de thym, du sirop de sureau, ainsi que du petit épeautre de Haute-Provence. Que du bon ! Vous pouvez acheter en ligne également. Les prix sont intéressants puisqu'on achète directement au producteur. Un bon plan pour une huile essentielle moins chère qu'ailleurs.

DISTILLERIE AROMA'PLANTES (AGRICULTURE BIOLOGIQUE)
Route du Mont-Ventoux
✆ 04 90 64 14 73
www.distillerie-aromaplantes.com
info@aromaplantes.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Certifié agriculture biologique. Visite gratuite de la distillerie.
La distillerie Aroma'plantes est une exploitation agricole bio. Visite gratuite et guidée de la distillerie, sentiers découverte. Vous irez jeter un coup d'oeil à la plantothèque pour en savoir plus sur les plantes récoltées, le tout en faisant une traversée amusante. Le producteur vous fera découvrir l'histoire de la lavande dans le champ, vous vous entraînerez à pratiquer la coupe à la faucille et à la saquette, assisterez à la distillation de votre récolte et repartirez avec un échantillon. Dans la boutique, des huiles essentielles, eaux florales, plantes aromatiques, petit épeautre... L'Aromatic'bar est idéal pour une petite pause détente et fraîcheur originale.

MAISON ANDRÉ BOYER
Place de l'Europe
✆ 04 90 64 00 23
www.nougat-boyer.fr
infos@nougat-boyer.fr
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 7h30 à 19h
Nougat blanc et noir sont les fleurons de la production de cette enseigne, mais vous trouverez aussi des macarons à l'ancienne, des calissons, des guimauves à l'ancienne, des amandes enrobées en chocolat. Durant l'été, vous ne résisterez pas aux glaces artisanales à la lavande, calisson, nougat... La boutique a conservé son cadre d'époque, avec un petit musée d'ustensiles de cuisine (XVIII[e]-XIX[e]), composé notamment d'objets de torréfaction, de boîtes à bonbons, de vieilles barattes à beurre, sans oublier l'énorme pilon à broyer les amandes.

Marchés

MARCHÉ
place du Marché
Le mercredi matin.

Dans les environs

Brantes

Si un jour, au cours de vos promenades, vous êtes lassés des paysages de plaine et des richesses agricoles du Comtat tout proche, point ne sera nécessaire de parcourir de longues routes ; simplement, en quittant Malaucène, remontez le cours de la Toulourenc et enfoncez-vous dans la fraîcheur du paysage, entre Baronnies et Ventoux. Une atmosphère légère vous baignera, orchestrée par les feuilles de peupliers qui bruissent au vent parfumé, on approche des terres de la lavande, mais qui deviendra sévère aux cours des mois d'hiver quand la Cisampe soufflera du Nord. Et là dans ce décor sauvage, vous découvrirez Brantes accroché aux flancs d'un contrefort du Ventoux, point de départ de divers sentiers qui, par le mont Serein, gagneront le col des Tempêtes et le sommet du Géant de Provence. Le village s'est développé en escaliers, l'église surplombe le vide et il n'est pas question d'en faire le tour par l'extérieur.
Il y a aussi une charmante auberge, où l'on entre par le sommet du bâtiment et où l'on gagne, en descendant d'une pièce à l'autre, une agréable terrasse où l'on peut apprécier un repas ou un délicieux goûter face à un paysage grandiose. Toujours au gré des ruelles, découvrez les échoppes des artisans, celles de l'apiculteur, la couturière, la santonnière ou encore des faïenciers Martine et Jaap.

Lagarde-d'Apt

Ce village situé sur le plateau d'Albion est le plus élevé du pays d'Apt (1 100 m). Lagarde est le domaine des grands espaces : vastes champs de lavande vraie, incomparable hêtraie, sous le ciel le plus pur d'Europe. L'observatoire astronomique Sirène est installé sur ce site, dont la visibilité offre une vue étendue jusqu'aux Alpes. Point de vue également à la chapelle Lamaron (XI[e] siècle, restaurée en 2003).

LE BISTROT DE LAGARDE
RD 34 ✆ 04 90 74 57 23
www.lebistrotdelagarde.free.fr
lebistrotdelagarde@free.fr
Ouvert toute l'année. Il y a un certain délai d'attente. Réservation impérative. Menus de 52 € à 74 €. Formule du midi : 29 €. Etoilé Michelin.
Le lieu est atypique : un ancien bunker qui servait de base de lancement entièrement transformé en mas. La cuisine est excellente avec des menus qui changent toutes les trois semaines. On vous disait que « Certains murmurent même que le chef – Lloyd Tropeano – mériterait une étoile » et... c'est fait ! On confirme, c'est bon, original et beau ! Ouvrez les papilles et pensez à réserver une quinzaine de jours à l'avance car malgré ou grâce à sa situation au bout du mont, le restaurant affiche complet !

Monieux

A 650 mètres d'altitude, accroché au flanc sud-est du Ventoux, Monieux ouvre grand les portes des gorges de la Nesque. Ce village médiéval est certainement le doyen des agglomérations du Pays de Sault. Baigné de lavandes et de céréales, il reste un lieu privilégié pour tous les passionnés de nature préservée.
Ruelles et calades pittoresques, bordées de maisons datant des XII^{e}, XVII^{e} et XVIII^{e} siècles vous laissent deviner son histoire, au gré d'une agréable balade qui vous conduira à l'église paroissiale. Son histoire est étroitement liée à celle des gorges de la Nesque, dont l'occupation remonte à environ 200 000 ans avant J.-C.

LES GORGES DE LA NESQUE ★★

Après les gorges du Verdon, les gorges de la Nesque sont les plus spectaculaires de Provence, l'une des plus belles percées hydrogéologiques du Midi, s'étendant sur une vingtaine de kilomètres entre Monieux au nord et Méthamis au sud. Un canyon grandiose et sauvage, où se dressent de fantastiques falaises percées de grottes, que l'on découvre depuis la route en encorbellement sur le précipice (D942 de Sault à Carpentras) jalonnée de tunnels et de belvédères dont celui du Castelleras face au majestueux et imposant rocher du Cire. En aval du Cire, après des infiltrations dans le lit calcaire fissuré, les eaux de la Nesque contribuent à alimenter la résurgence de Fontaine-de-Vaucluse, à environ 30 km. On gagne ensuite la combe de l'Ermitage joliment boisée, avant d'atteindre Villes-sur-Auzon et sa vallée, puis le village de Méthamis, perché sur un roc sauvage. Lieu d'observation idéal d'espèces rares et protégées, ces gorges abritent une flore et une faune spécifiques (iris nain, lys martagon, orchis abeille, aigle royal, vautour faucon, salamandre tachetée…). En 1866 et bien avant l'ouverture de la route qui surplombe le site, Frédéric Mistral découvre les gorges et les ruchers sauvages du rocher du Cire. Au péril de sa vie, il entreprend alors de récupérer les gaufres d'or gorgées de miel. Les péripéties de son escalade du rocher du Cire sont relatées dans Calendal, chant VII. Une stèle lui est dédiée sur le belvédère du Castelleras par le syndicat d'initiative de Sault en 1966.

LES LAVANDES

Place Léon-Doux
✆ 04 90 64 05 08
www.restaurant-les-lavandes.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche. Haute saison : tous les jours. Le soir sur réservation. Menus de 42,50 € à 72 €. Formule du midi : 23,50 €. Terrasse. Juillet et août : soirées thématiques.
Posée sur l'une des plus agréables places de la région, la terrasse entourant une fontaine est à l'ombre des platanes et des marronniers centenaires. La maison a conservé tout son pittoresque. Le décor est élégant, les spécialités réalisées à partir de produits du terroir sont gourmandes. Dans le verre, les vins régionaux accompagnent les plats avec pertinence. Ne soyez pas refroidis par la route sinueuse qui mène jusqu'à Monieux – et oui nous sommes à l'entrée des gorges de la Nesque – vous ne regretterez pas le trajet !

FERME LE VIGUIER

Ferme agricole d'élevage d'Ovins
Chambres d'hôtes ✆ 04 90 64 04 83
www.leviguier.com
le.viguier@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 65 €. Petit déjeuner buffet inclus. Parking fermé inclus. La chambre de 3 personnes est à 80 € par nuit. La chambre de 4 à 5 personnes est à 100 € par nuit. Restauration (table d'hôtes sur réservation : menu à 20 €. Menu «truffes» en hiver à 60 €).
Les Giardini vous accueillent dans leur grande ferme agricole spécialisée dans l'élevage ovin traditionnel. 5 très jolies chambres d'hôtes sont nichées à l'intérieur de la ferme. Vastes et joliment décorées, elles profitent d'une belle luminosité. Le soir, sur réservation, la table d'hôtes regorge de produits de la ferme : lapins, volailles accompagnés de légumes de saison. De décembre à mars, vos plats seront accompagnés de truffes, débusquées en compagnie des chiens de la ferme. Quelques activités sur place avec l'aire de jeux pour enfants, le terrain de pétanque et la table de ping-pong.

LES ÂNES DES ABEILLES

Chez Tatiana, Col des Abeilles
✆ 04 90 64 01 52
anesdesabeilles@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Horaires variables : se renseigner par téléphone. Tarifs : promenade à la journée : 50 €, le week-end : 95 €, la semaine : 315 €. Les prix sont décroissants selon le nombre d'ânes loués pour la même famille. Chèque Vacances.
Partir librement en randonnée avec un âne, découvrir la faune et la flore du mont Ventoux, une expérience unique à vivre avec vos enfants. L'âne donne un rythme et une âme à la randonnée et vous découvrirez très vite que sa présence ouvre les portes et délie les langues dans les hameaux traversés. Contrairement à sa légende, cet animal est intelligent, attachant, malin et câlin. Votre âne portera vos bagages (30 kg à 40 kg) ou l'un de vos enfants (sous la responsabilité des parents). Au départ de la randonnée, vous recevrez tous les conseils utiles sur les différents itinéraires qui vous seront proposés et sur la conduite à tenir avec votre compagnon porteur.

FERME LE VIGUIER

Ferme agricole d'élevage d'Ovins
✆ 04 90 64 04 83
www.leviguier.com – le.viguier@wanadoo.fr
Élevage agneau de Sault. Également 5 chambres d'hôtes de 60 € la nuit pour 2 personnes. Petit-déjeuner inclus. Table d'hôtes : 20 € par adulte. En saison, séjour découverte de la truffe. Menu truffe : 70 €
Samuel et Marc Giardini produisent de l'agneau de Sault, et c'est leur activité principale. Mais ils ont d'autres cordes à leur arc. Non seulement ils vous feront découvrir l'univers de la truffe noire avec à la clé des sorties cavage, mais pour mieux en profiter, ils proposent également des chambres d'hôtes labellisées 3 épis, ainsi qu'une sympathique table d'hôte, à base de produits de la ferme : agneaux, lapins, volailles, légumes de saison...

LA TOUR-D'AIGUES

Pays d'Aigues. Sud Luberon.
Avec son château « Renaissance » qui se dresse tel un décor de théâtre au soleil de Provence, cette charmante bourgade a plus d'un atout dans son sac. Au XIIIe siècle elle appartenait à un Sabran, une des familles les plus puissantes du Languedoc et de la Vallée du Rhône, puis, début XVe siècle, passe dans les mains des Seigneurs d'Agoult et au XVIe siècle au baron de Bolliers qui, sur les vestiges d'un château d'origine du XIe siècle, transforma l'architecture en château « Renaissance » avec une magnificence exceptionnelle pour la région. Au fil des ruelles du centre, on découvre quelques beaux hôtels et maisons des XVIIe et XVIIIe siècles, un ancien prieuré médiéval, plusieurs fontaines et une église riche en patrimoine. L'agriculture a toujours joué un rôle important pour le pays : fruits, vigne, olive et vins AOC « Côtes du Luberon » en sont les principales ressources. Il y a deux coopératives vinicoles et deux coopératives agricoles.

OFFICE DE TOURISME LUBÉRON CÔTÉ SUD
Le Château
✆ 04 90 07 50 29
www.luberoncotesud.com
contact@luberoncotesud.com
ouverture Juillet-août : lundi de 14h-18h, du mardi au vendredi : 9h30-12h30 et 14h-18h, samedi : 9h30-12h30 et 14h-18h, dimanche de 14h-18h. Avril, mai, juin et septembre : lundi de 14h-18h, du mardi au vendredi : 9h30-12h30 et 14h-18h, samedi : 9h30-12h30. Octobre à mars : lundi de 13h-18h, du mardi au vendredi : 10h-12h30 et 14h-18h, samedi : 10h-12h30.
Situé dans le Château de La Tour-d'Aigues, classé Monument historique, sur la place du village. Vous y trouverez tous les bons plans et renseignements pour découvrir au mieux le Luberon Côté Sud dont Ansouis, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cucuron, Grambois, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Peypin-d'Aigues, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, La Tour-d'Aigues, Villelaure et Vitrolles-en-Luberon. L'accueil de l'équipe est tout à fait charmant. Pratique sur place, vous avez aussi les services de wi-fi gratuit et vente de ticket de bus. Un office de tourisme efficace classé en catégorie 2, une reconnaissance de qualité bien méritée !

Points d'intérêt

LE CHÂTEAU
✆ 04 90 07 50 29
www.luberoncotesud.com
contact@luberoncotesud.com
Fermé d´octobre à mars. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Visite gratuite de la cour. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3,50 €. Tarif réfuit 1.5€. CB non acceptée.
Son architecture contraste avec celle des châteaux plus sobres de la région. Les plans et les proportions élégantes de ses façades sont inspirés des châteaux d'Ile de France. On peut imaginer ce que fut la splendeur passée de cet édifice Renaissance en admirant le portail encore intact qui se dresse comme un arc de triomphe, l'un des plus beaux de Provence. Vous pouvez visiter gratuitement la cour du château. Pour les visites guidées, vous appelez Françoise Génoulaz ; cette guide du patrimoine vous racontera le Château et plus encore, mais il faut prendre rendez-vous. L'Office de tourisme est présent au sein du château et vous accueille avec plaisir, vous y trouverez des conseils sur vos itinéraires dans les environs, des brochures gratuites sur les différents points d'intérêts à découvrir et quelques ouvrages régionaux et topo-guides à la vente.

Le couvert

BRASSERIE DU CHÂTEAU
116, boulevard de la République
✆ 04 90 79 24 66
♿
Ouvert le lundi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le mardi et le jeudi le midi. Vin au verre. Carte de 14 € à 22 €. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Juste en face du château, cette brasserie est une bonne et sympathique adresse à toute heure. L'ardoise propose des plats du jour et à la carte à des tarifs tout à fait raisonnables. Poêlée ou brochette de noix de Saint-Jacques, pieds et paquets, œuf cocotte au foie gras, curry, blanquette printanière, onglet à l'échalote, belle truite ou pavé de saumon. Les produits sont frais, les saveurs sont dans l'assiette et l'ambiance est très conviviale, voire festive lors des soirées à thème, des apéros-concerts et des dîners-spectacles qui sont programmés ponctuellement.

LE DIAMANT NOIR
Lieu-dit La Pourpette
Chemin de la Lachaude
✆ 09 82 12 64 21
Bienvenue à la Ferme. Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Démonstrations de cavage, découverte de l'élevage de poules pondeuses en agriculture biologique, ateliers suivis d'un repas, formule découverte gourmande 70€. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.
Au cœur du Luberon, à 3 minutes du centre-ville de la Tour d'Aigues, au milieu des vignes et des chênes truffiers, Le Diamant Noir est une halte gourmande atypique, à la fois ferme-auberge et exploitation agricole (truffes et poules pondeuses) avec un espace de vente. Alexandra Fabre est une trufficultrice passionnée, c'est une histoire de gènes car son père, Claude Bertrand, qui exploite une cinquantaine d'hectares sur le plateau de Valensole est une figure connue dans le milieu, ses truffes sont sur la carte de nombreuses tables étoilées de la région. Au Diamant Noir, pas d'intermédiaire, les truffes récoltées sur la propriété se retrouvent dans la cuisine d'Alexandra, elle les accommode dans de belles recettes saisonnières et bien sûr des brouillades à la truffe avec les œufs de ses poules pondeuses. Menu unique : tout est fait en direct et à la minute pratiquement. La cuisine est ouverte sur la salle à manger, lampes tamisées au-dessus des tables,

Circuit historique de la Tour d'Aigues

Voici une promenade facile et familiale au cœur de la Tour d'Aigues, pour découvrir le vieux village. Comptez environ 1h. En déambulant dans les rues et ruelles de La Tour d'Aigues, vous traverserez les siècles, de l'ère des Celto-ligures à nos jours, en passant par l'incendie qui ravagea le Château en 1780 et en 1792 après la Révolution. Vous pouvez récupérer le plan gratuitement à l'office de tourisme ou à la mairie ou bien vous le téléchargez sur le site (www.luberoncotesud.com).

l'ambiance est chaleureuse, on est ici entre amateurs de bonne chère ! Des séances de cavage sont organisées régulièrement avec un menu dégustation à la suite, et chacun repart avec un bocal d'œufs « truffés ».

Le gîte

■ **LE PETIT MAS DE MARIE*****
24, rue Marcel-Pagnol
Quartier Le Revol
✆ 04 90 07 48 22
www.lepetitmasdemarie.com
contact@lepetitmasdemarie.com

16 chambres. Chambre double de 85 € à 120 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 10 € (et 12 € en haute saison). Parking fermé inclus. Chèque Vacances. 1 chambre adaptée. Animaux acceptés (6 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Vous recherchez un hôtel pour rayonner dans le Luberon, le Petit Mas de Marie a été entièrement rénové, les prestations sont à la hauteur d'un 3-étoiles. Tout a été pensé pour placer votre séjour sous le signe de la détente : le jardin est un écrin de verdure, on peut y faire la sieste dans les transats ou à l'abri des regards dans l'une des 2 yourtes installées près de la piscine, pour les adeptes un jacuzzi les attend sur la terrasse et avant l'apéro on se retrouve volontiers sur le terrain de boules. A l'intérieur, dans un espace dédié au bien-être, vous pourrez profiter du hammam et du sauna. Les chambres sont confortables et fonctionnelles, toutes différentes dans les teintes et les ambiances. Et pour s'attabler, le restaurant O 24, cadre feutré et déco.

Emplettes

■ **À L'OMBRE DE L'OLIVIER**
90, boulevard de la République
✆ 04 90 68 24 10
www.olive-oil-only.fr
info@olive-oil-only.fr

Ouvert d'octobre à avril le mardi de 9h30 12h30 et de 15h30 à 19 h et de mai à septembre du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30. ainsi que le dimanche matin de 10h à 13h. Boutique en ligne.

Ne quittez pas la Tour d'Aigues sans avoir poussé la porte de cette boutique dédiée à l'huile d'olive. Jean-Claude Doglioti a sélectionné les meilleurs crus issus de petits domaines de la région (Luberon, Aix, Alpes de Hautes Provence et Vallée des Baux ; vendus en bouteille, en coffret dégustation ou en bidon de 3l). Des fruités verts aux arômes herbacés, d'artichaut ou de pomme verte, des fruités noirs sans amertume et sans ardence, longs et ronds en bouche, des fruités mûrs aux saveurs d'amandes ou de fruits à coque...La dégustation sur place vous permettra d'en découvrir toute la palette aromatique. Si vous ne savez que choisir, vous pouvez faire confiance à Jean-Claude, il saura vous conseiller. Passionné, il vous racontera même l'histoire de ces terroirs, des producteurs et mouliniers qu'il a rencontré. L'huile d'olive a d'autres vertus nourrissantes, qui se décline en savon et cosmétique, laits corporels (fabriqués artisanalement à Marseille ou dans la région du Luberon), une gamme toute douce et joliment présentée à l'unité ou en coffret à offrir. Vous trouverez aussi des ustensiles et accessoires culinaires en bois d'olivier, des huiliers en verre ou en inox, des fûts inox pour conserver votre huile d'olive à l'abri de la lumière. Un petit coin épicerie fine présente condiments, vinaigres aromatisés, tians et tapenades d'un artisan local.

■ **DOMAINE LES PERPETUS**
RD 973
Route de Mirabeau
✆ 04 90 08 85 23
www.domainelesperpetus.com
contact@domainelesperpetus.com

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h15 et de 14h à 18h. Haute saison : le lundi de 14h30 à 19h30 ; du mardi au dimanche de 10h à 12h15 et de 14h30 à 19h30. Espace dédié à la dégustation. Possibilité de privatisation pour séminaires et cocktails maximum 100 pers.

Le domaine est situé en limite de la Tour d'Aigues sur la RD 973, pour y accéder prenez la direction de La Bastidonne-Mirabeau, il est ensuite bien fléché. Avec une petite quarantaine d'hectares de vignes et 6 d'oliviers, ce domaine familial a traversé les générations (5 depuis 1800 !). Claire et Romain secondent aujourd'hui leurs parents Christine et Robert Michel-Queirel. Chacun contribue à valoriser les fruits de ce beau terroir. Les vins tout d'abord nourris par ces terres arides et calcaires, dont la cuvée Perpetus blanc gorgée de soleil. Et puis les huiles d'olives labellisées *AB* issues des variété aglandau, bouteillan, cayon et frantoio triturées au moulin du domaine (en fruité vert). Perpétus mérite une pause à bien des égards : organisez-vous pour visiter le domaine ou participer, sur rendez-vous, à un apéritif vigneron au cours duquel vous dégusterez charcuteries et produits locaux, en accord avec les différentes cuvées de la propriété. Prolongez le plaisir d'être ici par une nuitée dans la jolie roulotte Garance, un brin *gypsy*, ou dans le gîte de La Maison de Louis, avec vue sur le Luberon.

VAISON-LA-ROMAINE ★★

C'est certainement en prenant un peu de hauteur, là où tout a commencé, depuis cette colline rocheuse dominée par le Château des Comtes de Toulouse, que le site de Vaison-la-Romaine se dévoile dans toute sa splendeur. A nos pieds, une des villes les plus riches de la Narbonnaise de l'époque romaine. Au IIIe siècle avant J.-C., « Vasio » était devenue la capitale des « Voconces », cette peuplade d'origine celtique qui ne va pas hésiter à descendre sur la rive droite pour mettre en forme une véritable cité. Entre 69 et 59 avant J.-C., et à l'inverse des colonies, Rome la reconnaît comme une alliée et lui offre un statut de cité fédérée. Avec la « Pax Romana », la vallée va prendre son essor tandis que l'oppidum, le village perché, sera peu à peu délaissé. Les premières fermes apparaissent entre 50 et 30 avant J.-C. et vont se transformer au fil du temps en une véritable urbanisation qui structure d'une façon considérable cette nouvelle ville avec, notamment, la création de voies de circulation, et l'édification de grands monuments publics dans la seconde moitié du Ier siècle de notre ère : théâtre, aqueduc, thermes, ponts. C'est au IIe siècle que Vaison brille de toutes ses lumières : ses quartiers résidentiels arborent de très grandes demeures qui couvrent 2 000 à 5 000 m², les plus vastes connues en Gaule. Les vestiges visibles aujourd'hui datent, pour l'essentiel, de cette époque. Après la chute de l'Empire romain, la commune devint un centre religieux important avec un évêché qui verra passer deux conciles, en 442 et 529. Consécutivement à toutes les invasions subies à la suite des conflits entre les évêques successifs et les Comtes de Toulouse, au XIIIe siècle, la population va se réfugier sur le rocher, au pied du Château, devenu propriété papale. Au XVIIe siècle, quelques agriculteurs se réinstallent dans la plaine, mais il faut attendre le XIXe siècle pour que le développement urbain se fasse ressentir et oblige une nouvelle fois la ville à quitter son belvédère.

Points d'intérêt

LA CATHÉDRALE NOTRE-DAME-DE-NAZARETH ★

Accès gratuit. Pour les visites guidées, se renseigner auprès de l'office de tourisme.

C'est un très bel exemple d'architecture romane provençale. La cathédrale date du XIe. Une fouille laissée ouverte à son chevet montre qu'elle prend appui sur des vestiges d'un édifice paléochrétien. A l'intérieur, on retrouvera partout cet emprunt à l'antique renforcé par les tons blancs ou gris des colonnes de marbre et de l'autel. On aime surtout sa nef agréablement éclairée par des fenêtres percées à la base des berceaux, et la belle coupole octogonale édifiée lors de travaux de voûtement du XIIe. Au XIIIe et XIVe, des aménagements firent place, dans l'abside, à un autel, et dans l'arcade nord, au tombeau d'un évêque.

LA CHAPELLE SAINT-QUENIN

Ne se visite pas.

Implantée au nord de la ville sur une vaste zone sépulcrale, cette chapelle qui porte le nom du saint patron de la cité, évêque très estimé de Vaison au VIe siècle, a été édifiée au XIIe. Vous pourrez admirer son abside triangulaire. Son décor d'inspiration antique induisit en erreur, pendant longtemps, les historiens qui voyaient là un édifice romain. Les bâtiments qui le jouxtaient étaient occupés par les chanoines de la cathédrale. A partir de la chapelle Saint-Quenin, un petit chemin champêtre et une calade bien agréable pour rejoindre la cathédrale.

LE CHÂTEAU DES COMTES DE TOULOUSE

Par mesure de sécurité, seul l'extérieur se visite, et uniquement sous la conduite de guides conférenciers. Dominant la cité médiévale, le château féodal se dresse sur un éperon rocheux, visible de toutes les directions. Edifié sur le bord de la falaise au XIIe siècle par les comtes de Toulouse, il attire et fixe l'attention de tout nouveau visiteur. Au XIIIe siècle, les bâtiments s'organisèrent autour de son haut donjon, mesurant vingt mètres de haut, aux pierres magnifiquement appareillées. Il était possible, il y a peu de temps encore, de gagner d'ici l'ancien chemin de ronde sur la terrasse supérieure, et de visiter les salles organisées autour de la cour intérieure. De là, on peut profiter d'une splendide vue panoramique.

LE CLOÎTRE DE LA CATHÉDRALE ★★

Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h. Haute saison : de juin à septembre. Gratuit.

Edifié au nord de la cathédrale dans la deuxième partie du XIIe siècle pour les chanoines réguliers, ce magnifique cloître présente de grandes arcades reposant sur de robustes piliers. La décoration y est austère. Il faut regarder les chapiteaux sculptés de décors très fins et variés. Le jardin permettra de voir sous le meilleur angle le côté de la cathédrale, la frise qui la décore et une inscription mystique en vers latins, exhortant les chanoines à vivre dans la voie de Dieu. Dans les galeries, on remarquera des chapiteaux romans figurés de style corinthien, ainsi que des vestiges lapidaires, parmi lesquels un sarcophage en marbre du IVe siècle.

LE MUSEE ARCHÉOLOGIQUE THEO DESPLANS au cœur des vestiges archéologiques de Puymin, au centre ville.

✆ **04 90 36 50 48**

OUVERTURE : Novembre à février, ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 17h ; Mars et octobre de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; Avril et mai de 9h30 à 18h ; Juin à septembre de 9h30 à 18h30. TARIF : Billet pass (permet de visiter librement l'ensemble des sites et de suivre les visites guidées, sans supplément : sites archéologiques – cathédrale – cloître -chapelle – musée archéologique Théo Desplans) adulte 9 €, enfant 4 €, gratuit pour les moins de 9 ans. Salle d'audiovisuel avec film explicatif en continu.

Il comporte la plupart des sculptures trouvées sur les sites archéologiques de Vaison. Les galeries d'exposition s'articulent autour d'un espace vert central rappelant le principe du péristyle romain. Les collections y sont organisées par thèmes. Les fouilles régulières ont livré de nouveaux objets : ainsi en 1998, de grands travaux

d'extension sont à nouveau entrepris afin d'accueillir les dernières découvertes archéologiques. Un nouveau parcours muséographique est défini, à la fois chronologique et thématique. Il s'organise en plusieurs espaces : préhistoire et protohistoire, ville gallo-romaine, monuments publics, commerce et artisanat, religion, funéraire, maison gallo-romaine. Dans chaque espace, les objets sont mis en situation dans leur contexte d'utilisation, les visiteurs peuvent alors imaginer les gestes de nos ancêtres, et retracer leur vie quotidienne.

Le couvert

LE BATELEUR
Place Théodore-Aubanel
✆ 04 90 36 28 04
www.restaurant-lebateleur.com
restaurant-lebateleur@hotmail.com
Ouvert du mardi au samedi le midi à partir de 12h15 et le soir à partir de 19h. Réservation recommandée. Menus de 37 € à 57 €. Terrasse.
L'endroit est charmant une fois passé la porte avec sa décoration chic et moderne. La carte est semi-gastronomique. Le chef, qui a fait ses gammes dans un étoilé, cuisine des produits de saison, légumes bio et du terroir. Il est donc très soucieux de la présentation et de l'équilibre de ses plats. C'est une vraie réussite. Si vous avez pensé à réserver, vous pourrez même déjeuner ou dîner avec vue sur l'Ouvèze.

BISTRO DU'O
rue Gaston de Gévaudan
Haute ville
✆ 04 90 41 72 90
www.bistroduo.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi et les jours fériés le midi de 12h15 à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 38 € (menu en 5 services 68 €). Formule du midi : 25 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. Parking à proximité.
Situé au bas de la cité médiévale dans la haute ville de Vaison, ce restaurant a été aménagé dans ce qui était autrefois les écuries du château des comtes de Toulouse, lui-même édifié au XII[e] siècle. La déco joue sur un joli contraste entre murs blancs, vieilles pierres, et le côté épuré d'un mobilier design. Le cadre séduit et aussi la cuisine de Philippe Zemour qui travaille avec talent les produits du moment dans un style original et subtil. L'accent est mis sur les saveurs comme pour cette simple salade de tomates anciennes, on a retenu aussi le poulpe en carpaccio relevé d'une vinaigrette au citron confit ou encore le filet de canette rôtie à l'orange et au cumin. On aime aussi l'attention toute particulière faite sur la présentation des assiettes. Pour les vins, faites confiance à Gaelle. C'est sans conteste l'une des meilleures tables de la ville.

O'NATUR'ELLES
36, place Monfort
✆ 04 90 65 81 67
100% Bio. Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 20 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 €. Vente à emporter.
Ce restaurant spécialisé dans la cuisine bio a su se faire sa petite place au soleil. Les clients sont fidèles et gourmands alors pensez à réserver. Laissez-vous porter et attaquez la grande assiette végétarienne avec un bon coup de fourchette. Elle est copieuse et vous surprendra avec ses mélanges de saveurs très originaux. La propriétaire sait allier l'utile à l'agréable en incorporant ses petits légumes bien secrètement collectés.

Le gîte

HOSTELLERIE LE BEFFROI***
rue de l'Evêché
✆ 04 90 36 04 71
www.le-beffroi.com
lebeffroi@wanadoo.fr

Fermé de février à mars. 22 chambres. Chambre double de 76 € à 155 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 30 €. Garage : 10 €. Restaurant La Fontaine fermé le mardi. Animaux acceptés (8 €). Tv satellite.
Au cœur de la ville médiévale, au pied du beffroi, cette demeure de caractère du XVI[e] siècle, avec annexe du XVII[e] respire l'histoire. Escaliers à vis, chambres spacieuses et confortables meublées avec des meubles de style et de grand tapis douillets, agréables salons, salles de bains récentes, tableaux… Certaines chambres ont la vue sur les magnifiques jardins en terrasse. On peut prendre ses repas à La Fontaine, ouvert de Pâques à fin octobre, où vous dégusterez spécialités provençales légères et savoureuses.

LE LOGIS DU CHÂTEAU***
Impasse du Grand-Alizier
Les Hauts de Vaison
✆ 04 90 62 02 46
www.lelogisduchateau.com
reservation@lelogisduchateau.com

Accueil vélo. Ouvert du 1[er] avril au 31 octobre. 50 chambres. Studio / appartement de 85 € à 150 €. Haute saison : chambre double de 90 € à 125 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 10 €. Parking. Jeux pour enfants. Wifi. Restauration.
Situé sur les hauteurs de l'Ouvèze, le Logis du Château offre un cadre de vie et une vue imprenable sur la ville médiévale. Idéal pour passer de courtes ou de longues vacances en famille ou à deux, l'hôtel dispose de duplex avec cuisine et salle de bains pouvant accueillir jusqu'à cinq personnes. Les chambres sont spacieuses, lumineuses et décorées avec goût et la possibilité de profiter d'une terrasse pour admirer le paysage est un atout considérable. Si vous êtes de grands amateurs de vélo ou de randonnées pédestres pas moins de 50 circuits de 15 à 120 kilomètres menant au mont Ventoux sont situés juste à côté de l'établissement. De belles promenades également à ne pas manquer comme la route des vins. Bien sûr, un petit tour au marché provençal de Vaison-la-Romaine est indispensable.

Gîtes

LE MAS DES ABEILLES
Chemin des Ruches
✆ 04 90 35 18 67
www.masdesabeilles.fr
Mas de 360 m² pour 12 pers. avec 6 chambres. De 2 025 à 3 969 €
Le Mas est à flanc de la colline de Théos. Il domine la vallée de l'Ouvèze, face au mont Ventoux. Les chambres sont de style provençal : volets bleu océan, murs ocre, tuiles anciennes avec génoises, sols en terre cuite et faïences régionales, son intérieur est confortable avec un mélange de mobilier ancien, provençal et méditerranéen. Un très beau jardin de 2 500 m² complète l'ensemble avec sa grande piscine et ses deux terrasses, idéales pour prendre le petit déjeuner aux premières heures du jour.

Chambres d'hôtes

AU COQUIN DE SORT
1242, chemin de Saume-Longue
✆ 04 90 35 03 11
www.aucoquindesort.com
cokin2sor@orange.fr
Ouvert toute l'année. 3 chambres (et une roulotte à partager en famille 4 pers). Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Animaux acceptés (10 €).
Le jardin qui a des petits airs de jardin de curé à l'anglaise avec les fleurs qui semblent s'ébattre à volonté et pourtant on voit bien que tout est soigné. A l'intérieur le charme se prolonge avec une atmosphère très douce avec un brin de bohème. Les boutis et les coussins sont moelleux, les dentelles froufroutent au soleil. La décoration réserve quelques surprises pleine d'humour : imaginez un cadran d'horloge en tête de lit ! C'est le moment de déconnecter et de voyager.

LES TILLEULS D'ÉLISÉE
Chemin du Bon-Ange
1, avenue Jules-Mazen
✆ 04 90 35 63 04
www.vaisonchambres.info
anne.viau@vaisonchambres.info
Ouvert toute l'année. 5 chambres (chambre tripe). Chambre double de 65 € à 115 €. Petit déjeuner inclus. Personne suppl. 20 €.
C'est l'histoire d'une famille qui se transmet une belle et grande maison. Chacun l'a embellie à sa façon. Il y a les dalles de ciment qui dessinent un tapis au sol, les plafonds qui sont magnifiques, les murs aux couleurs douces qui jouent avec la lumière. Et il y a les volets bleus qui semblent là depuis longtemps tout comme les tilleuls... Les chambres au premier étage sont ravissantes, elles portent le nom des arbres de la propriété, tilleuls, micocouliers, oliviers, amandiers et figuiers. Elles ont vue sur le Mont Ventoux, sur la cité médiévale ou sur la cathédrale. Vous prendrez votre petit déjeuner au rez-de-chaussée dans une salle à manger d'hôtes indépendante.

LA MAISON D'EUGÉNIE
NOUVEAU
1088, Chemin de Saume Longue
✆ 06 22 40 78 43
Ouvert toute l'année. 4 chambres. De 90 € à 120 €. Petit déjeuner inclus.
Nicolas a repris les vignes de son père il y a 20 ans (5ème génération). Il s'occupe de la transformation du vin et de la vinification. Il est aussi Président des Œnologues de France depuis deux ans. Ils ont deux rouges dont un élevé en barrique et étoilé au guide hachette. Et un rosé de saigné. Cette année il y aura un blanc. Magali s'occupe de la taille dans les vignes et de la commercialisation. Elle a fait l'école hôtelière d'Avignon. C'était son rêve de créer des chambres d'hôtes. Suite à un héritage, ils ont récupéré il y a 4 ans, la maison familiale qui a 150 ans, ils ont fait une très grosse rénovation et en hommage à la maman de Nicolas, ils l'ont appelé « la maison d'Eugénie ». C'est une grande maison de 200 m² où il y a une jolie pièce de vie et 4 chambres, 4 salles de bains et 4 toilettes indépendants. La chambre du rez-de-chaussée a l'esprit provençal avec son plafond et des carreaux de pare-feuilles. Au 1er étage il y a 3 autres chambres : La chambre Philomène qui était la grande tante de Nicolas, celle-ci en travertin et avec une cheminée en marbre et des murs grenats, l'esprit est plutôt minéral. Ensuite, dans un esprit atelier, Il y a la chambre Quenin. Enfin, une dernière chambre, la plus romantique avec son lit à baldaquin noir de 180, son coin salon et ses fauteuils crapaud qui s'appelle Apolonie. La Maison est idéalement placée pour l'ascension du Mont Ventoux.

Campings

CAMPING DU THÉÂTRE ROMAIN****
Quartier des Arts
205, chemin du Brusquet
✆ 04 90 28 78 66
www.camping-theatre.com
info@camping-theatre.com
Centre-ville, Vaison nord.
Ouvert de 15 mars au 5 novembre. Terrain de 2 ha. 82 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,90 € à 27,40 €. 16 mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 220 € à 730 € la semaine. Aire pour camping car. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €). Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Excursions.
Le camping est installé à coté des vestiges romains, juste à l'entrée de la ville. Alors, pas d'animations mais le calme et une très belle piscine chauffée, des tables de ping-pong et une salle pour le billard. La taille des emplacements reste confortable. Ils sont pour la plupart bien ombragés et chose importante, les sanitaires sont grands et bien entretenus. En fait, c'est un bon camp de base pour les randonneurs et les cyclistes. Le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail sont

tout près. Et le soir, si vous n'avez pas envie de bouger, les propriétaires proposent une petite restauration à emporter, des pizzas maison, 2 à 3 fois par semaine.

Emplettes

LOU CANESTEOU
10, rue Raspail
✆ 04 90 36 31 30
www.loucanesteou.com
loucanesteou@free.fr
Ouvert le lundi de 8h à 13h ; du mardi au samedi de 8h à 13h et de 15h à 19h15. Fromagerie – crèmerie. Charcuterie. Epicerie fine.
Prêt à pousser la porte des délices ? Josiane Déal est meilleur ouvrier de France et elle a sélectionné pas moins de 130 variétés fermières au lait cru. En saison, une bonne cinquantaine de fromages de chèvre. Quelques noms ? Roves de garrigues, Pélardon, Banon, Epoisses, Tommette de Lozère, Livarot, Trois cornes d'Aunis, Pigouille, Roquefort, Camembert affiné au Calvados... Le mieux, c'est encore d'y aller : amoureux du fromage, gare à la razzia ! Et comme chacun sait que fromage et vin vont de pair, le terroir est aussi à l'honneur grâce au rayon épicerie fine et charcuterie, où vous découvrirez, entre autres, tapenade, foie gras, truffes, miel...très bonne renommée pour cette fromagerie. On vous la conseille.

Entrechaux

Situé au confluent de la rivière de l'Ouvèze et du Toulourenc, Entrechaux offre une nature superbe digne des plus belles cartes postales de Provence que l'on parcourt à pied, à vélo ou à cheval. Après avoir été celte puis romain, le passé de ce village, placé sous l'autorité pontificale de 1274 à 1791 et fief de haute justice, est lié à l'histoire mouvementée du Comtat Venaissin. Aujourd'hui petit bourg tranquille à vocation agricole, il est majestueusement dominé par son château perché sur un piton rocheux à 280 m d'altitude.

A voir : le site du château d'où les habitations ont disparu. Le château (XI[e]) est privé et fait l'objet d'une remarquable restauration. Patrick Ollivier-Elliot le décrit comme une butte couronnée de tours, de clocher, de pans de fortification, d'arcades et de pas mal de mystères. Il est composé du Petit château qui appartenait aux évêques de Vaison, et dans les mêmes remparts, avec la même entrée, du grand château, construit ensuite en contrebas. D'ici, le point de vue est remarquable sur le village, sur les environs et sur les châteaux du Crestet et de Beaumont-du-Ventoux, trois édifices qui formaient un réseau d'observation efficace.

LES CHAMBRES D'ANNE-MARIE
quartier la Braysse
✆ 04 90 65 01 93
Fermé de novembre à avril. 3 chambres (pour 6 personnes maximum). à partir de 70 €. Lit supplémentaire : 20 €. Lit bébé sur demande. Linge fourni. Cuisine d'été.
Au cœur de la Provence verte dans un environnement calme et pittoresque, Anne-Marie et Laurent vous accueillent dans leurs chambres d'hôtes à 1 km du village d'Entrechaux. Les chambres sont décorées avec soin, situées à l'étage dans une ferme entièrement restaurée dans l'esprit de la région. Vue magnifique sur le Mont Ventoux et le château d'Entrechaux.

LE MAS EN PROVENCE
188, chemin des 3 Cyprès
✆ 06 60 31 55 32
www.lemasenprovence.com/
sophag@gmail.com
4 chambres. De 90 € à 135 €.
Au pied du Mont Ventoux et à 6 km de Vaison-La-Romaine et de Malaucène, dans un cadre exceptionnel, face au château du charmant village d'Entrechaux, un Mas provençal du 17[e] siècle restauré en maison d'hôtes de charme chic et bio, propose quatre chambres pour 2 personnes. Chaque chambre, décorée avec goût et authenticité, est équipée d'une salle de bain privative. Vous pourrez bénéficier d'une grande salle à manger et d'un salon, d'une terrasse et d'une piscine construite comme un ancien bassin. Le petit est déjeuner bio. C'est un point idéal pour rayonner dans le haut Vaucluse, à deux pas du Mont Ventoux et des trésors de la Drôme Provençale en découvrant ses châteaux, ses villages typiques, sa gastronomie. De nombreuses activités sportives sont possibles : vélo, baignade en rivières, balades à pied ou à cheval, escalade,…

CAMPING LES TROIS RIVIÈRES*
Quartier des Jonches ✆ 04 90 46 01 72
www.camping-les3rivieres.com
doc@camping-les3rivieres.com
Ouvert d'avril à septembre. 140 emplacements en terrain ombragé. Forfait emplacement de 12 € à 15 € ; enfant de 2,25 € à 2,95 € ; électricité de 2,50 € à 4,50 € ; garage 9 €. Eau chaude gratuite. Animal admis en laisse : 1,50 € à 2 €. Mobil-homes de 280 € à 480 € la semaine. Chalets (4/7 personnes) de 280 € à 520 € la semaine. Bar, restaurant, pizzeria, dépôt de pain, plats à emporter, aire de jeux pour enfants, salle de jeux, TV, wifi gratuit, lave-linge, animations et centre équestre dans le camping.
Situé au confluent de l'Ouvèze, du Toulourenc et de l'Aigues-Marse, sur 7 ha d'une forêt de chênes centenaires, on y oublie jusqu'au souvenir des villes et leur cortège de nuisances sonores ou odorantes. Ici, seuls s'expriment les oiseaux, les écureuils et les fleurs. Mobil-homes et chalets ont tous une vue sur la falaise et la rivière. Le camping organise aussi des randonnées à cheval en juillet et août. Egalement location de salle de réception (600 €).

Puyméras

Au nord est de Vaison, Puymeras, perché sur une éminence rocheuse, nous offre les ruines de son château, détruit lors de la Révolution, et son église Saint-Michel, d'origine romane. Félicitons, ici, les efforts qualitatifs des viticulteurs, le rouge de Puymeras est en effet passé, en 2005, en côtes-du-rhône villages-puymeras.

LE PUY DU MAUPAS
Route de Nyons ✆ 04 90 46 47 43
www.puy-du-maupas.com
sauvayre@puy-du-maupas.com
3 épis. Accueil de mars à octobre. 5 chambres. Tarif de 70 € à 90 € la nuit selon le nombre de personnes et la période. Piscine (avec barbecue).
La famille Sauvayre vous reçoit sur son magnifique domaine viticole, 45 hectares en bio répartis sur les Appellations d'Origine Contrôlée : côtes-du-rhône, côtes-du-rhône villages, côtes-du-rhône villages Puyméras et Cru Vinsobres. Les chambres confortables et lumineuses à l'étage de la maison ont vue sur le vignoble. Pour la détente, terrasse, jardin non clos, salon d'été, coin lecture et télévision, ping-pong, piscine (16 m x 7 m) et, pour les inconditionnels de la pétanque, un jeu de boules. L'adresse est à conseiller aux amateurs de bons vins qui peuvent rayonner aussi dans les vignobles alentour.

CAVE LA COMTADINE
Route de Vaison ✆ 04 90 46 40 78
www.cavelacomtadine.com
contact@cavelacomtadine.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h. Ouvert le dimanche et jours fériés d'avril à juin de 9H30 à 13h00. En juillet et en aout ouvert le dimanche et jours fériés de 9H30 à 12h30 et de 15 à 19 h.
« L 'art de changer nos terres en vin »… Ce n'est pas seulement un slogan c'est un acte de foi pour cette cave fondée en 1930 qui compte 280 vignerons dont le savoir-faire se concrétise chaque année par des vins médaillés. Le vignoble s'étend sur 23 communes au pied du Mont Ventoux entre 300 et 500 m d'altitude. Ses atouts : un microclimat ensoleillé à l'abri des grands vents et son terroir situé sur des terrasses anciennes et caillouteuses à prédominance argilo-calcaire. Voici une sélection de bouteilles à mettre dans votre cave. Un nouveau vin, Le Puyméras Blason un Côtes-du-Rhône-villages Puyméras, médaillé d'or, un vin d'un rouge profond, un nez puissant, des tanins souples et élégants, un final frais idéal pour les viandes rouges et les fromages. Parmi les nouveautés en Côtes du Rhône Village, Domaine Jas de Pierre et Jas des Rouve et toute une gamme de vins bio certifiée végan Maison Alméras, sans soufre ajouté, des vins d'exception pour de jolis accords avec vos mets.

VALRÉAS ★

Capitale de l'Enclave des Papes. Haut Vaucluse.
On raconte que son nom est né au IXe siècle quand un certain Valère (Valéracium) construisit son domaine sur les bords de la rivière. La ville s'appela aussi Valérias, Valrias (Vaurias en provençal), Vaulréas ou Vauréas. Son appellation actuelle n'arrivera qu'au XIXe siècle. La ville connut un véritable essor avec les papes qui voulaient étendre leur pouvoir et rachetaient villes et villages jusqu'à former cette enclave. Au XIXe siècle, elle se lança dans l'industrie et se spécialisa dans le cartonnage et la poterie. De ses deux époques flamboyantes restent, entre autres, de très beaux hôtels particuliers.

OFFICE DE TOURISME DE L'ENCLAVE DES PAPES
10, avenue Maréchal-Leclerc
✆ 04 90 35 04 71
www.grignanvalreas-tourisme.com
info@ot-valreas.fr
Septembre à avril : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30, et le samedi matin 9h30 à 12h30 (fermé les jours fériés). Juillet et août 9h30 à 13h30 et 15h à 19h. Ouvert le dimanche de 9h30 à 13h et jours fériés.
Pays de Grignan Enclave des Papes regroupe Chamaret, Chantemerle les Grignan, Colonzelle, Grignan, Grillon, Le Pègue, Montbrison sur Lèz, Montjoyer, Montségur sur Lauzon, Réauville, Richerenches, Roussas, Rousset les Vignes, Saint Pantaléon les Vignes, Salles sous bois, Taulignan, Valaurie, Valréas, Visan. C'est un peu le relais culturel de la région. On y trouve d'ailleurs certaines billetteries et un éventail de journées aux diverses thématiques est possible sur l'ensemble de l'Enclave hors été.

Points d'intérêt

LA CHAPELLE DES PÉNITENTS BLANCS ★
Place Pie
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Horaires consultez l'office du toursime. Adulte : 1,50 €.
En 1509, des hommes pieux décident d'établir dans la ville de Valréas une confrérie de Pénitents Blancs, dont l'apparition plus tardive que les Pénitents Noirs n'empêche pas la poursuite d'objectifs similaires : porter secours aux pauvres et aux malades, s'occuper des défunts... Sous l'égide de Monseigneur de Paganotis, alors évêque de Vaison (diocèse dont dépendait Valréas), les Pénitents acquièrent les Pères Cordeliers, l'ancienne chapelle des Pénitents Noirs, mais s'installent dans la chapelle actuelle, au nord de l'église paroissiale. Lors du rattachement du Comtat à la France, en 1791, les révolutionnaires confisqueront chapelles et biens, mettant fin aux activités des Pénitents, qui ne reprendront qu'en 1806. La chapelle des Pénitents Blancs recèlent de nombreuses merveilles, notamment des boiseries en noyer sculpté du XVIIIe, le plafond peint en trompe-l'œil restauré au XVIIe ; des statues de Saint-Joseph et l'Enfant-Jésus, ou de Saint-Gens...

LE CHÂTEAU ET LA TOUR RIPERT
Fermé le dimanche. De 10h30 à 12h et de 15h à 17h30. Adulte : 1,50 € couplé avec chapelle des penitents blancs.
Imaginez... il y a eu trois châteaux tout près du cœur de la cité primitive de Valréas : le château Ripert, le château Dauphin et le château Saint-Jean. Les deux derniers furent détruits aux XVe et XIXe siècles. Il reste quelques ruines du château Ripert dont le donjon que

l'on appelle la tour Ripert ou « Tour de l'Horloge ». Cette tour carrée de 17 m de haut sur 7 m de large comprend trois étages et une terrasse. En 1548 on y installa une horloge et sa cloche : la «charansole». La forteresse féodale fut édifiée au début du XII[e] siècle par les coseigneurs de Valréas, parmi lesquels Ripert de Valréas qui lui donna son nom. L'époque étant troublée, les habitants venaient souvent y chercher refuge. Le bourg de Valréas s'agglomera progressivement autour du château et un premier rempart fut édifié autour. Le sous-sol de la tour servira de prison sous la papauté et jusqu'à la Révolution. On peut toujours voir des gravures de prisonniers sur les pierres. Deux tables d'orientation ont été installées pour mieux apprécier le panorama exceptionnel des Pré-alpes au Massif central.

■ LE CIRCUIT DES BORNES PAPALES
Route de Saint-Pierre

Ces bornes sont l'expression la plus visible des enjeux politiques et économiques qui se sont abattus sur cette terre de transition à l'arrivée des papes en Avignon. Pour marquer leur territoire, les papes ont planté de manière autoritaire les bornes papales. Aujourd'hui, vingt-deux bornes délimitent l'Enclave des Papes actuelle. Ce sont des pavés sculptés d'1,50 m. Ils représentent d'un côté, le ou les blasons des seigneurs, propriétaires des terres à borner. De l'autre côté, on retrouve les armoiries du Comtat Venaissin, deux clefs entrecroisées. La randonnée de 2h30 permet de découvrir quelques-unes de ces bornes. Elle se fait en famille et toutes les infos sont à l'office de tourisme.

■ L'HÔTEL DE SIMIANE (ACTUEL HÔTEL DE VILLE)
Juillet à mi septembre. Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 3 €. Enfant : 18 €.

On l'appelle aussi le château tant cette demeure en impose. De la maison d'origine du XV[e] siècle, il ne reste que peu de chose. Mais l'histoire de ses habitants se croise avec celle des belles lettres puisque c'est ici que vécut Pauline de Grignan, connue pour avoir publié les correspondances de sa grand-mère, l'illustre Madame de Sévigné. Les intérieurs sont très bien conservés. On peut admirer un plafond peint des XV[e] et XVII[e] siècle ainsi que des fresques du XVIII[e] siècle. Et la bibliothèque recèle quelques merveilles comme des bulles papales, des incunables et des ouvrages rares. Le jardin a disparu au profit de la place Aristide Briand.

■ LE MUSÉE DU CARTONNAGE ET DE L'IMPRIMERIE
3, avenue Maréchal-Foch
✆ 04 90 35 58 75
musee-cartonnage-imp@cg84.fr

Ouvert tous les jours sauf le mardi et mercredi. D'avril à septembre de 10h30 à 13h et de 14h30 à 18h. Le reste de l'année sur réservation.Tarif : 3,50 €. Groupes à partir de 10 personnes (sur réservation), étudiants, plus de 65 ans : 1,50 €. Gratuit : enfant moins de 18 ans, cartes d'invalidité, premier dimanche du mois. Animations pour jeune public ponctuelles : contes pour enfants, ateliers d'arts plastiques, de calligraphie/enluminure...

Que connaissez vous de l'histoire des procédés de fabrication de la boîte en carton ? Comme nous tous... Rien ! Et bien cette idée farfelue tient à l'histoire de la ville qui est la capitale historique du cartonnage français, de ses origines, au milieu du XIX[e] siècle jusqu'à nos jours. Et on découvre mille choses inédites à travers un parcours thématique où sont reconstitués une chaîne de fabrication, des ateliers et le domicile de cartonnières. Le savoir-faire est préservé et témoigne des mutations technologiques, économiques et sociales de cette industrie. Après la visite, vous serez imbattable sur les boîtes à courants d'air, inventées par Ferdinand Revoul pour l'expédition des «graines» de vers à soie, des boîtes pour la parfumerie, la pharmacie, la bijouterie, la confiserie… Le musée organise régulièrement des expositions temporaires.

■ NOTRE-DAME-DE-NAZARETH
Place Pie

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 18h.

Classée par les Monuments historiques, cette église romane primitive du XI[e] siècle pourrait être à l'origine de l'église Notre-Dame-de-Nazareth. Mais certaines de ses parties, notamment la croix latine (abside, transept, nef) et les nefs latérales ne datent que du XII[e] siècle. A l'extérieur, les trois baies du portail latéral sont richement décorées de voussures, de chapiteaux travaillés de fleurs, de pétales et de figurines sculptées. Elles présentent une composition équilibrée de colonnettes, d'arcs en plein cintre. Le portail ouest est décoré d'élégantes colonnes des XIII[e] et XIV[e] siècles.

La monumentalité de l'église paroissiale traduit l'importance de Valréas au Moyen Âge. A l'intérieur, l'orgue du XVI[e] est classé monument historique à titre de buffet et d'instrument. Agrémentée d'une musique de fond, d'un éclairage en plusieurs temps et d'un décor toujours renouvelé, la crèche de Valréas, une des plus réputées de Provence, est visible de Noël à la Chandeleur.

Le couvert

■ AU DÉLICE DE PROVENCE
6, la Placette
✆ 04 90 28 16 91
www.audelicedeprovence.com
audelicedeprovence@gmail.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 48 €. Le midi en semaine. Vin au verre. Accueil des groupes.

C'est un drôle de lieu que cette ancienne synagogue du XVI[e] siècle. Les plafonds sont très hauts, et les arches donnent une touche solennelle. La une cuisine du maitre restaurateur mélange les épices du monde entier aux saveurs de notre Provence. Cela donne un choix entre un mi-cuit de foie gras au piment d'Espelette, confiture de kaki et coing ou un California maki au haddock, condiment guacamole. C'est un exemple très représentatif de ce qui vous attend. L'été, il faut que vous réserviez votre place sur la terrasse.

Le gîte

Chambres d'hôtes

LE MAS DES SORCIÈRES
Les Sablières
Route d'Orange
✆ 06 63 49 06 51
www.gite-de-provence.com
resagite@gmail.com
Fermé de janvier à février. Ouvert du 29/3au 15/09. Chambre double de 90 € à 165 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (table d'hôtes : 30 € par personne).
Un grand mas du XVI[e] siècle avec un escalier des plus majestueux, 5 chambres d'hôtes et 2 gîtes, un patio, une piscine. On peut dire que vous avez l'embarras du choix. Les 4 chambres de l'étage sont assez spacieuses et décorées avec un mobilier en teck, ce qui leur donne un petit air très contemporain. Les gîtes pour 4 et 6 personnes sont de facture plus classiques mais tout aussi confortables. Ils sont tous les deux mitoyens au mas des propriétaires.

Campings

CAMPING LA CORONNE***
Route du Pègue
✆ 04 90 35 03 78
www.lacoronne.com
lacoronne@gmail.com
Ouvert du 2 Avril au 4 Octobre. Mobil-home (4 à 5 pers.) : de 214 à 770 € la semaine.Tarif emplacement + 2 personnes + élect. 18€ à 22€
Un camping charmant pour les amoureux de la vie au grand air... Au bord de la Coronne, non loin du centre-ville en direction de Taulignan, ce camping est assez calme. Abondamment arborées de chênes, toutes les places sont ombragées et bien délimitées pour respecter l'intimité de chacun. Un terrain de pétanque, une piscine, une aire de jeux pour les enfants, une buvette-épicerie-snack (réservée aux campeurs), une nurserie, des animations en juillet-août. Côté restauration, des plats cuisinés chaque jour que l'on peut déguster sur la grande terrasse.

Emplettes

CAVE COOPÉRATIVE CAVEAU SAINT-JEAN – LA GAILLARDE
Avenue de l'Enclave-des-Papes
✆ 04 90 37 36 75
www.cavelagaillarde.com
caveau.saint.jean@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30. Dimanche 9h30 à 12h30.
Possibilité de faire des dégustations gratuites et grand choix de vins. Le caveau a aussi une boutique avec des produits du terroir. De nombreuses manifestations sont organisées toute l'année. Portes ouvertes et fêtes du Primeur les 18 et 19 novembre.

CLOS BELLANE
Route de Vinsobres
Chemin Sainte-Croix
✆ 04 90 35 22 64
www.clos-petite-bellane.com
clos-petite-bellane@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi. CDR Village Valréas (blanc, rosé et rouge).
Le domaine est bien situé et bien exposé sur le plateau de Vinsobres, et s'étend sur 48 ha d'un seul tenant. Les cépages rouges se partagent entre grenache et syrah, les blancs autour du roussane, marsanne, viognier, clairette et chardonnay. On bichonne tout particulièrement les quelque 3 ha de vieilles vignes en grenache. Le vignoble est structuré pour une meilleure recherche de la qualité. Les vendanges sont manuelles et subissent un tri sélectif rigoureux. Les trois couleurs sont à l'honneur.

DOMAINE DE LA PREVOSSE
Route de Grillon
✆ 04 90 35 67 13
laprevosse@sfr.fr
Caveau ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Gamme de 5 € à 8 €. Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages Valréas et Visan.
Sachez prendre votre temps en arrivant à la Prévosse car les maîtres des lieux sont des passionnés avant d'être viticulteurs. Cette terre si riche au cœur de la famille Davin se transmet de génération en génération. L'exploitation a plus de quatre siècles, les parcelles de vignes accueillent tout à la fois jeunes et vieilles vignes sur des cépages de carignan (70 ans), grenache (60 ans) et syrah. Les vins, de haute qualité, se décomposent en Côtes-du-Rhône Villages Valréas ou Côtes-du-Rhône Villages Visan, Côtes-du-Rhône rouge, rosé et blanc. Les murs du caveau, accolé à la colline et à l'ombre d'un platane tricentenaire, sont bardés de médailles. Petit plus : plus encore que la passion de la vigne, la gentillesse de l'accueil se transmet également ici de génération en génération.

Dans les environs

Grillon

Tout à fait au nord de l'Enclave des Papes, entre Grignan et Valréas, se dresse Grillon qui a connu gloire et abandon. Elle dresse aujourd'hui fièrement ses vestiges médiévaux du haut de son plateau escarpé.
Protection naturelle, poste privilégié de surveillance, le panorama du sommet du vieux village laisse imaginer les conquêtes et les différents aléas de l'histoire. Le quartier du Vialle, origine du village de Grillon, est caractéristique de l'urbanisme féodal. Le château, édifié au XII[e] siècle était le garant de la sécurité, renforcé par la construction du rempart, à l'intérieur duquel le village s'est développé. L'édification de la nouvelle église en 1869, la construction de la gare en 1896, enfin la descente de la mairie et de l'école en 1900 ont marqué le déclin du Vialle. C'est à partir de 1974, que l'on assiste à la renaissance du Vialle, présentant un large éventail de curiosités architecturales,

À voir

- **Quartier du Vialle :** Maison Milon, Maison des 3 arcs, Hôtel Chapuis de Tourville, le Beffroi.
- **L'église Sainte-Agathe.**
- **Circuit des moulins à eau :** il suit le parcours du canal, dont le départ se fait au petit lac.
- **Plan d'eau pour pêcher.**
- **Quartier de Château vieux.**

certaines inscrites à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques : Maison des Trois Arcs, Maison Milon, Maison du Boulanger. Au pied des murailles qui ceinturent la partie haute du village, la place de la Bourgade avec sa fontaine, ses platanes centenaires et son air typiquement provençal, invite à la pause. De nos jours, l'activité économique de Grillon tourne autour d'une usine de revêtement de sol et du plus important centre d'abattage ovin du Sud-Est.

MAS DE LOISONVILLE

83, chemin des Plans
✆ 06 46 78 15 75
www.masloisonville.com
contact@masloisonville.com
9 chambres. De 240 € à 440 €. Location chambre double, triple ou bergerie. Piscine privée moitié en intérieur, moitié en extérieur de 15x4m chauffée, sécurisée.Table de ping-pong, set beach-volley/tennis soccer/mini-volley/ billard. Vélos (femme, enfant, adulte) Boules de pétanque, Accessoires piscines : lunettes, jeux, frites.
Cet endroit est sublime. En plus il dispose d'une chambre ou grotte de sel, les sels minéraux et oligo-éléments inhalés permettent de se ressourcer et de se relaxer. Possibilité de louer le mas en entier (26 couchages) pour un grand événement.

Richerenches

Ce tout petit village médiéval vaut vraiment le détour tellement il est charmant. Richerenches constituait la commanderie générale de Provence, fondée en 1136 par Arnaud de Bedos. Le village a gardé ses allures de forteresse avec ses quatre tours et ses remparts. La commanderie est l'une les mieux conservées de France. On y trouve encore le logis du commandeur et de ses chevaliers, le puits et l'église à nef étroite achevée par une abside en cul-de-four. Les samedis matin de novembre à mars, le marché aux truffes rappelle que Richerenches est un important centre de production. Le pays est également au cœur du vignoble des côtes-du-rhône et alentours Visan, Vinsobres, Tulette ou Sainte-Cécile-les-Vignes sont autant de sanctuaires sacrifiant au Dieu Bacchus, que de ravissants bourgs provençaux célébrant la joie et la douceur de vivre.

MUSÉE DE LA TRUFFE ET DU VIN

Office du Tourisme de Richerenche
✆ 04 90 28 05 34
www.richerenches.fr
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Situé dans les bâtiments de l'office du tourisme, la visite est sympathique. Des photographies, des films et des bornes à consulter nous transportent dans le monde mystérieux de la truffe en nous révélant quelques secrets et quelques recettes des chefs étoilés ! Folklore et traditions sont présents dans la projection d'un film représentant le ban des truffes, la messe de saint Antoine, les confréries du Diamant noir et des Gouvetins. Cela donne envie d'en goûter...

Le couvert

O'RABASSE

Place de la Pompe
✆ 09 52 97 34 93
www.orabasse.com
info@orabasse.com
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Fermeture mardi et mercredi. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 45 €. Semi-gastronomique. Terrasse.
C'est LE restaurant de la ville. Il est en plein centre du village ; on est accueilli par une belle terrasse avec vue sur l'église. La première impression est la bonne ! La salle est joliment décorée et très *cosy*. Les propriétaires misent sur le terroir local : truffe évidemment, mais aussi huile d'olive du village, safran de Visan, escargots de Valréas, porc du Ventoux... Difficile, en revanche, de vous donner un aperçu de la carte car elle change très souvent et suit les saisons. Bien sûr, pensez à réserver !

LA PAILLOTTE

Chemin de Bel-Air
✆ 04 75 00 72 33
www.lodges-en-provence.com
contact@lodges-en-provence.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : le week-end. Haute saison : tous les jours. Menu d'été à 26€ : salades, grillades, pizzas. Carte d'hiver à la truffe 36€. Menu enfant : 14 €.
La Paillotte est un endroit à part où on est sûr qu'il se passe toujours quelque chose. On vient pour tous les moments de la journée : du petit déjeuner à la soirée, on y fait la fête ! L'ambiance est conviviale et chaleureuse. Les bâtiments sont une version « bobo » de la paillotte corse, avec de grandes vérandas en bois, d'inspiration scandinave. Le restaurant fait partie d'un camping qui propose des huttes, cabanons ou bergeries. Idéal pour ceux qui aiment la différence.

Le gîte

■ **LODGES EN PROVENCE**
Chemin de Bel-Air
✆ 04 75 00 72 33
www.lodges-en-provence.com
contact@lodges-en-provence.com
Ouvert toute l'année. Cabanon (2 pers.) : de 120 à 230 €. Huttes (6 pers.) : de 80 à 140 €. Bergerie (6 pers.) : de 100 à 180 €. Spa, massage.
Destination l'inconnu, le dépaysement, l'ailleurs ! Ici, vous avez le choix entre des cabanons, des huttes ou des bergeries, dispersés à l'ombre des chênes. On y vient en couple ou en famille, et tout le monde se sent comme à la maison. C'est que les propriétaires ont avant tout misé sur le confort, et si l'envie vous prend de vouloir décompresser vraiment, réservez un massage et profitez du spa. Le restaurant La Paillotte est à l'image des lieux, et propose un voyage au pays de la gourmandise.

Emplettes

■ **CAVE COOPÉRATIVE LE CELLIER DES TEMPLIERS**
233, route de Valréas
✆ 04 90 28 01 00
cellierdestempliers.com
caveau.templiers@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30. Dégustation gratuite.
C'est afin d'exprimer plus pleinement les spécificités du terroir de Richerenches, que les vignerons décidèrent en 1966 d'unir leur force et de fonder la cave Le Cellier des Templiers. En période de production de truffes, dégustation de vins et toasts truffés sur réservation.

■ **DOMAINE SAINT-ALBAN**
Chemin de Bourbouton
✆ 04 90 28 01 66
De mi-novembre à fin mars, sur rendez-vous.
C'est un domaine viticole qui produit essentiellement du côtes-du-rhône en rouge, mais pas seulement. Christian Allègre, le propriétaire, propose une initiation au cavage ou, pour les non-initiés, la récolte de la truffe. Cette démonstration n'est possible que de novembre à mars et il vous faudra prendre rendez-vous. C'est un vrai bon moment qui vous est proposé entre dégustation des vins de la propriété et partage des recettes avec la maîtresse de maison.

Visan

De douces collines colorées habitées de vignobles prestigieux, où règne le savoir-faire des hommes, ont laissé se construire Visan. Paisible village au charme irrésistible, il nous montre, pour nous conter son histoire, les vestiges de son passé. De l'enceinte fortifiée du XIV[e], ne subsistent que deux des quatre portes en pierres taillées à bossage, celles de Saint-Martin et du Puybaret. Du castel du XII[e], seul un grand pan de mur, dit le Marot continue à veiller, de sa hauteur sur le village. Visan devient haute terre papale dès 1344 et sera rattachée au canton de Valréas en 1802. Aujourd'hui, le visiteur admire, sur cette ancienne place forte, de magnifiques hôtels particuliers, allant de la Renaissance à la fin du XVIII[e], notamment dans la rue des Nobles. Plus bas, au niveau des enceintes fortifiées, les deux belles portes monumentales le conduisent à la mairie et à l'église paroissiale Saint-Martin. Remaniée à plusieurs reprises, elle abrite un superbe tableau de Nicolas Mignard la Vierge des Sept Douleurs, daté de 1659. Les plus courageux grimperont jusqu'au castel pour profiter d'un panorama surprenant de beauté sur les villages des alentours.

■ **LA CHAPELLE NOTRE-DAME-DES-VIGNES** ★
Les Bourdeaux
Visites de juin à octobre. Horaires au point tourisme.
C'est l'une des plus belles chapelles romanes du Vaucluse rural. Elle reste chère au cœur des Visannais car elle a la réputation de les avoir protégés de nombreux périls et notamment de la peste noire qui sévit au XVII[e] siècle. Chapelle et presbytère sont classés par les Monuments historiques. Le décor intérieur est remarquable. Le retable et le tabernacle, sculptés en 1665-1666 par Pierre et Philippe-Antoine, sont les œuvres majeures du mobilier. Quant à l'autel en bois doré (XVIII[e]) surmonté d'une Assomption, il est tout simplement superbe. La grille en fer forgé, séparant le chœur de la nef, est l'œuvre d'un serrurier visannais. Une légende rapporte qu'une statue de la Vierge à l'Enfant fut découverte par un laboureur au XIII[e] siècle. La statue, transportée avec ferveur en l'église paroissiale disparaît au cours de la nuit et revient dans le sillon. Malgré la vigilance, ce phénomène étrange se reproduisit trois fois de suite. Ce miracle fut très vite interprété, par la foi populaire, comme étant la volonté divine et mariale. La chapelle fut donc édifiée à l'endroit même où la statue fut découverte. Un pèlerinage s'y déroule encore chaque 8 septembre.

■ **CAVE LES CÔTEAUX DE VISAN**
✆ 04 90 28 50 89 – www.coteaux-de-visan.fr
♿
1er janvier au 31 mars : 10h à 12h30 / 14h à 18h. Du 1er avril au 30 septembre : 9h à 12h30 / 14h à 18h30 (juillet et août fermeture à 19h). Du 1er octobre au 31 décembre : 9h à 12h30 / 14h à 18h. Dimanche : ouverture que le matin sauf si férié,. Espace Dégustation.
Créée en 1897, la Cave de Visan rassemble 120 adhérents, tous viticulteurs au cœur de l'Enclave des Papes dans la partie nord de la Vallée du Rhône méridionale. Un espace est dédié à la dégustation des vins, Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône-Villages Visan. La gamme compte une dizaine de cuvées, des vins blancs et rosés très aromatiques, des rouges d'une grande finesse ainsi qu'une gamme issue de l'agriculture biologique. Des vins médaillés, mais aussi la cuvée Notre-Dame des Vignes cuvée emblématique de la cave de Visan, la cuvée du Marot, la quintessence de ses terroirs, issue de vieilles vignes sélectionnées et vendangées à la main. On peut citer également la Cuvée Saint-Vincent, élevée en fûts de chêne dans la magnifique cave Saint-Vincent creusée dans le safre qui se visite sur rendez-vous. Depuis 2017, la cave des Coteaux de Visan s'est ralliée à celles d'Ortas-Rasteau et de Sablet, non loin des Dentelles de Montmirail, sous l'intitulé du Cercle des Vignerons du Rhône.

■ **L'HEREIN*****
879, route de Bouchet
✆ 04 90 41 95 99
www.campingvisan.com
accueil@campingvisan.com
Aire de jeux (structure gonflable, tyrolienne géante, balançoire...) Parking sur emplacements et parking extérieur surveillé. Tarifs pleine saison : Emplacement + véhicule + 2 personne : 18,70 € hors taxe de séjour. Mobil homes de 1 à 8 personnes à partir de 500€ la semaine + mobil-home à la nuitée disponible uniquement en hors saison. sanitaires handicapés, salle de bain bébé, local douches, chauffé hors saison, restaurant-bar, plat emporter… accès wifi gratuit sur tout le camping.
Le camping porte le nom à la rivière qui le borde l'Herein. Les emplacements sont délimités par des haies naturelles, ombragés par de grands peupliers. On profite de la piscine et de la pataugeoire pour les plus petits. Pour se restaurer, un bar et un restaurant La Gam'l à César. On fait ses courses à l' épicerie bien achalandée en fruits et légumes du jardin avoisinant le terrain de camping, et produits du terroir. Pendant le séjour, on ne s'ennuie pas : concours de boules, soirées dansantes, spectacles, aquagym, volley ball, club enfants, randonnées pédestres guidées.

© 357680 ANDRE CUZEL - Fotolia

Eglise de Visan.

VÉNASQUE ★

C'est l'un des 7 « plus beaux villages de France » du Vaucluse. Il le doit autant à ses vieilles pierres qu'à son implantation dans un paysage tout en harmonie. Perché sur ce rocher abrupt, il fait face à l'ancienne voie romaine, domine la vallée de la Nesque et la plaine de Carpentras. Venasque voit la fondation du Comtat Venaissin et il a conservé son patrimoine, ses monuments comme son baptistère, sans doute le plus vieux bâtiment religieux de la région. C'est à la fin du VI^e^ siècle, quand l'invasion barbare sonnait aux portes, que l'évêque Saint-Siffrein, ayant choisi le village comme siège épiscopal pour l'évêché de Carpentras, fit construire ce merveilleux sanctuaire sur les fondations d'un édifice paléochrétien. Protégée au Moyen Âge par un puissant mur d'enceinte d'où demeurent seulement trois tours et une porte fortifiée, la cité a été occupée depuis des lustres et son histoire est peu banale et tourmentée. C'est certainement grâce à tout ceci qu'elle est considérée comme un des plus authentiques villages de cette région, mais sa quiétude, le charme de ses petites rues et de ses fontaines y sont aussi pour beaucoup.

Points d'intérêt

■ **BAPTISTÈRE** ★★
Place du Presbytère
✆ 04 90 66 62 01
www.venasque.fr
baptisteredevenasque@orange.fr
De Paris : A6/E15/A7Sortie 22 Carpentras – Orange sud -Courthezon -SarriansD907 vers Avignon – CarpentrasD950 vers CarpentrasD4 vers Apt.De Marseille : A55 LyonA7/E 714Sortie 25 CavaillonD99 vers l'Isle-sur-la-Sorgue – Cavaillon – Apt D938/ D31/D28Traverser Saint-DidierAvignon vers Carpentras : Cars Arnaud ligne 5Trains : Gare TGVGare centrale : trains tous les 15 min vers Carpentras.
Ouvert tous les jours, week-ends et jours fériés compris. Basse saison : De 9h15 à 13h et de 14h à 17h. Haute saison : De 9h à 13h et de 14h à 18h30. Fermeture annuelle : 3^ème^ semaine de décembre à 1ère semaine de janvier. Tarifs : Individuel : 3 €. Groupe (à partir de 10 personnes) : 2 €. Gratuit moins de 12 ans. Capacité maximale de l'édifice : 20 personnes à la fois.
C'est l'un des plus anciens édifices religieux de France, bâti au V^e^ siècle sur les restes d'un temple romain, que l'on imagine dédié à Vénus, Diane ou Mercure. A la fin du VI^e^ siècle, l'invasion barbare sonne aux portes. L'évêque saint Siffrein fait construire ce merveilleux sanctuaire (classé aux Monuments historiques depuis le premier inventaire, en 1840, initiative que l'on doit à Prosper Mérimée). Son architecture et son décor sont remarquables. Relié à l'église par un couloir voûté, il donne une ordonnance quadrilobée, de hautes colonnes corinthiennes de marbre blanc et rose à l'entrée des absides, simples chapiteaux de marbre blanc et belles arcades des voûtes, reposant sur des colonnettes antiques. A la Haute Époque, les baptêmes avaient lieu par immersion deux fois par an, seulement les veilles de Pâques et de Pentecôte. De nos jours, c'est toute l'année.

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT LES REMPARTS
36, rue Haute
✆ 04 90 66 02 79
www.hotellesremparts.com
les-remparts@aliceadsl.fr

Fermé de novembre à mars. 8 chambres. Chambre double 80 € ; chambre triple 100 €. Demi-pension. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (avec petit déjeuner). Parking fermé inclus. Chambre familiale pour 4 : 120 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menus 18 € et 35 €). Local vélos sécurisé gratuit. Transport des bagages dans un rayon de 30 km : 35 €.
Cet hôtel de charme est accroché à son piton sur les anciens remparts de Venasque et depuis la terrasse ou la véranda où sont servis les petits déjeuners copieux (avec du sucré et du salé), la vue est panoramique sur la vallée. Peu de chambres mais elles sont toutes décorées avec goût, tomettes au sol, mobilier chiné. On peut s'attabler au restaurant avec vue panoramique sur la campagne.

Gîtes

MAS DE LA GONNETTE
502, chemin de la Gonnette
✆ 04 90 66 04 69
www.masdelagonnette-venasque.com
lagonnettegite@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tarif dégressif à partir de 2 nuits en chambre d'hôtes et pour les gîtes en location au mois uniquement en basse saison. Draps non fournis, possibilité de location. Lit bébé à disposition. 3 gîtes pour 2 ou 6 personnes de 315 € à 700 € selon la saison avec possibilité de petit déjeuner (12 €). Chambres d'hôtes : 80 € par nuit. Wifi gratuit. Salon de jardin, lave-linge, sèche-linge. Tv satellite.
C'est un vieux mas du XIXe siècle sur la colline d'où la vue est exceptionnelle sur le Ventoux. Des bâtiments s'y sont greffés au fil du temps. Résultat, un joli mélange de niveaux et de terrasses. 3 gîtes sont à votre disposition d'une capacité de 2 à 6 personnes que l'on peut louer également en formule chambre d'hôtes. Ils ont tous du charme, sont bien aménagés et ont des vues différentes mais toujours exceptionnelles car on est au beau milieu de la nature. La climatisation est installée dans le gîte le Murier (labellisé Gîte de France 2 épis) mais la température, même en plein été, dans les 2 autres gîtes est très agréable, les murs sont épais et protecteurs. Une chambre d'hôtes de 35 m² dans l'habitation principale vient compléter l'offre d'hébergement. Elle dispose d'une salle de bain très spacieuse avec douche à l'italienne. Les petits déjeuners 100% bio sont préparés par Anne Françoise, avec confitures et pains bio maison. On profite du grand jardin et du coin piscine dès les beaux jours. Et on est à 10 minutes à peine à pied d'un des sites d'escalade de Venasque. Pour les amateurs de petite reine, Anne-Françoise propose des vélos en location.

Dans les environs

Le Beaucet

Véritable crèche provençale avec ses maisons troglodytiques accrochées à un roc, qui surprend au sortir du village. Les ruines d'un château fort, construit au XIe siècle par les évêques de Carpentras, surplombent le village, de celles-ci ne subsistent qu'un donjon et un logis, qui, disons-le avec insistance, est privé. Pour les plus courageux, n'ayant surtout pas peur de glisser, sachez qu'un escalier (80 marches) taillé dans la roche (très usé) conduit aux vestiges, mais vous aboutirez devant une grille fermée. Vous profiterez cependant d'une vue spectaculaire par endroits. Ce village séculaire est surtout connu pour l'ermitage de Saint-Gens et son pèlerinage, mais il conserve néanmoins un assez riche patrimoine historique. Tout au long de l'année, la légende s'y référant, attire de nombreux visiteurs venus se désaltérer à la source miraculeuse qui ne cesse de couler de son rocher, même en période de sécheresse.
A voir : les deux portes monumentales, l'église du XIIe restaurée en partie par le Centre international en métiers d'Art du Beaucet, les baumes et bories, le Jardin de Robert (essai paysager créé par Gianni Buratonni et Yves Abrioux). Sur la place Castel Loup, vous admirerez sous le lavoir, un trompe-l'œil traité à la fresque par les élèves des Ateliers du Beaucet.
A 2 km du bourg, nous vous conseillons vivement de venir visiter le hameau de Saint-Gens qui renferme deux jolies chapelles. L'une par le chemin des Oratoires, dédiée au saint ermite, bel échantillon d'art roman élevée au XIIe siècle. L'autre, la chapelle du Tombeau, construite fin XVIIe sur des ruines anciennes, là où le corps du saint avait primitivement reposé.

LE BISTRO DU BEAUCET
Route de la Bastide
✆ 04 90 11 77 02
Ouvert toute l'année. Réservation obligatoire.
Il est tout petit et impossible à manquer sur la rue qui monte au village. Andréa y est seule aux manettes et elle fait les choses à sa façon. Alors on réserve et on se laisse porter. On réserve parce qu'elle cuisine à la demande et on se laisse porter parce qu'elle fait tout pour que vous passiez un bon moment : il y a une rondelle de citron dans la carafe d'eau, des places mi-ombre mi-soleil, ou près du poêle si le temps est au frais. Au menu, vous aurez toujours le choix entre un poisson et une viande... avec parfois des recettes de chez elle comme ce bœuf bouilli à basse température avec une sauce au raifort. Mention spéciale pour sa tarte aux asperges ! Envie d'être servi aux petits oignons... Téléphonez.

MARCHÉ HEBDOMADAIRE
Mercredi matin en été.

ORGANISER SON SÉJOUR

Survol de Roussillon.

© Pasticcio

SE RENDRE EN PROVENCE

En avion

AÉROPORT TOULON HYÈRES
Boulevard de la Marine
HYÈRES
✆ 0825 01 83 87
www.toulon-hyeres.aeroport.fr
accueil@toulon-hyeres.aeroport.fr
En 2018, 8 compagnies opéraient vers et depuis Toulon Hyères : TUIfly, Air France, Transavia, Volotea, Air Corsica, Volotea, Flybe et City Jet. Nouveau vol direct pour Paris CDG à partir depuis mars 2018.
L'aéroport Toulon-Hyères est le principal aéroport du Var, son emplacement est stratégique, au cœur du VAR et aux portes de la Provence et de la Côte d'Azur, c'est aussi l'aéroport le plus proche de Saint-Tropez (à 45 minutes). Des vols y sont assurés vers et depuis Charleroi, Rotterdam (4 à 5 vols par semaine), Londres (3 vols par semaine), Southampton (3 vols par semaine), Ajaccio, Lyon, Bastia, Bordeaux, Brest et Paris Orly. Depuis 2018, il est également relié à Copenhague (avec SAS, 3 vols par semaine d'avril à octobre les lundi, mercredi et samedi) et à Roissy Charles-de-Gaulle (avec HOP ! Air France, 2 vols par jour toute l'année).

AÉROPORT INTERNATIONAL DE SAINT-TROPEZ – LA MOLE
31, route du Canadel
LA MÔLE
✆ 04 94 54 76 40
www.sainttropez.aeroport.fr
operations@sainttropez.aeroport.fr
Cet aéroport est situé à 18 kilomètres au sud-ouest de Saint-Tropez, au cœur de la forêt des Maures. Des liaisons charter en avion ou en hélicoptère avec Genève (Air Glaciers), Nice (Hélisécurité) ou Sion (Air Glaciers).

AÉROPORT INTERNATIONAL MARSEILLE-PROVENCE
Aéroport
MARIGNANE
✆ 08 20 81 14 14
www.marseille.aeroport.fr
Bus reliant Marseille en une vingtaine de minutes, départ face au terminal 2. Train pour Marseille depuis la gare de Vitrolles Aéroport.
♿
Ouvert tous les jours et les jours fériés.
A une vingtaine de minutes de Marseille, très bien desservi par une navette depuis la gare Saint-Charles, l'aéroport Marseille-Provence est une porte ouverte sur le monde. Une centaine de liaisons assurées et des compagnies internationales comme Air France, Air Transat, Lufthansa ou encore British Airways. Le terminal 2 (ancien Mp2) est lui consacré aux Low-cost avec des liaisons à bas coût en plein essor, avec les compagnies easyJet, Ryanair ou Volotea. Des travaux réalisés depuis 2016 rendent le site encore plus agréable. L'accent est mis sur le confort, les boutiques (y compris au terminal 2). Plusieurs parkings. Restaurants. 9 millions de passagers auront choisi cet aéroport en 2018.

AÉROPORT INTERNATIONAL DU CASTELLET
3100, route des Hauts-du-Camp
LE CASTELLET
✆ 04 94 98 39 99
www.aeroportducastellet.com
infos@aeroportducastellet.com
A 5 km au nord du Castellet, l'aéroport international se trouve également à proximité du circuit Paul Ricard. Il a subit de nombreux aménagements et est géré depuis avril 2016 par l'aéroport Toulon-Hyères. Transportant quelque 6 000 passagers par an, il s'agit surtout d'un aéroport d'affaires haut de gamme. L'architecture du lieu se marie parfaitement avec le style provençal de la région.

En train

SERVICE AUTO/TRAIN
✆ 36 35
autotrain.oui.sncf
Appel au prix de 0,40 € / minute, hors surcoût éventuel de votre opérateur. 7j/7 de 7h à 22h.
Un service bien pratique que propose la SNCF. On dépose sa voiture ou sa moto dans l'une des gares Auto-Train de France, puis l'on emprunte un autre train pour rejoindre la gare d'arrivée. En effet, Auto-Train ne prend pas de voyageurs.

Par la route

En voiture

- **En provenance du nord :** A6 et A7, autoroutes du Soleil.
- **En provenance de l'ouest et du sud-ouest :** A62 et A61, autoroutes des Deux Mers. A9, la Languedocienne.
- **En provenance du sud-est :** A8, la Provençale.

En car

OUIBUS
www.ouibus.fr
Ouibus se veut être une alternative de choix à la voiture. C'est pourquoi les Ouibus offrent un maximum de confort avec autocars de standard quatre étoiles, dernières technologies avec wifi gratuit et prises électriques, attente confortable en gare, choix des sièges lors de la réservation, grande attention durant le voyage et sièges adaptés aux personnes à mobilité réduite. Un bon moyen pour voyager.

ISILINES
215, avenue Georges-Clemenceau
NANTERRE
✆ 08 92 89 12 00
www.isilines.fr
Réservation en ligne, 7 jours sur 7 toute l'année.
Isilines vous transporte au quotidien dans toute la France à petits prix. Rendez-vous en toute simplicité à Paris, Strasbourg, Lyon, Grenoble, Bourges, Orléans, Tours, Angers, Nantes, Lorient, Rennes, Périgueux, Bordeaux... Vous pourrez profiter du système de climatisation individualisée et du Wifi gratuit, le tout dans un espace où vous pourrez recharger vos batteries et celles de vos appareils grâce à des prises électriques. Et si vous avez deux bagages, le second ne vous coûtera aucun supplément. Aujourd'hui, ce type de transport est une véritable opportunité pour des déplacements tout confort et dans un rayon d'action constamment élargi.

En bateau

Principaux ports

PORT VAUBAN
ANTIBES
✆ 04 92 91 60 00
www.portvauban.net
port@portvauban.net
Ouvert 24h/24. Eau, électricité, sanitaires, carburant, eaux usées, laverie. Vidéo-surveillance.
Il peut accueillir les plus gros bateaux de plaisance du monde. Situé aux portes des remparts de la ville, vous serez comblés par cette belle ville. Une belle étape à ne pas louper.

PORT DE BANDOL
6, Capitainerie
BANDOL ✆ 04 94 29 42 64
www.portbandol.fr/
1 500 places et 100 pour le passage en saison, 50 hors saison.
Le port de Bandol, qui est le neuvième port de France, est vraiment un port privilégie pour les vacanciers. Situé entre Marseille et Toulon, il permet de rallier rapidement les îles de Porquerolles et les sublimes calanques de Marseille. Équipé d'une aire de carénage pourvue de postes de 5 à 40 mètres, il est facile d'y effectuer ses réparations et entretiens courants. Le port dispose bien sûr d'une station à carburant.

PORT DE CANNES – RIVIERA PORTS
Promenade de la Pantiero
CANNES
✆ 08 20 42 55 55
www.riviera-ports.com
cannes-plaisance@cote-azur.cci.fr
A partir de 12 € pour un bateau de 9 m. VHF : canal 12. Eau potable, électricité. Téléphone. Sanitaires, douches. Buanderie. Carburant. Zone wi-fi.
Premier port du genre à obtenir le label Qualité Tourisme Port de Plaisance, en 2019. La qualité des équipements, comme la gestion et l'accueil des touristes est à mettre en avant.

PORT DE PLAISANCE
BEAULIEU-SUR-MER
✆ 04 93 01 10 49
www.portdebeaulieu.com
info@portdebeaulieu.com
Basse saison : ouvert de 6h à 20h. Haute saison : de 6h à 22h. Eau, électricité, sanitaires, carburant, eaux usées, laverie, wifi. Vidéo-surveillance. Entre 10 et 50€ la nuit selon la taille du bateau.

PORT PUBLIC DE CAVALAIRE
Capitainerie du Port Public
CAVALAIRE-SUR-MER
✆ 04 94 64 17 81
port@cavalaire.fr
Bassin : 621 places, dont 310 places publiques et 311 garanties d'usage pour les unités de plaisace de 7 à 30 mètres. Zone de mouillage organisé : 85 systèmes de mouillages respectueux de l'environnement pour les navires de 7 à 16 mètres du 1er juin au 30 septembre.

PORT DE FRÉJUS
Capitainerie
FRÉJUS ✆ 04 94 82 63 00
www.portfrejus.fr/
info@portfrejus.fr
849 postes – longueur maxi : 40 m.
Le port de Fréjus est un port dynamique, en constante évolution. De nombreux commerces à proximité facilitent la vie des vacanciers. Question sécurité, le site est en permanence sous vidéo surveillance et un rondier est présent 365 jours par an.

PORT CAMILLE RAYON
Quai Napoléon
GOLFE-JUAN
✆ 04 93 63 30 30
www.portcamillerayon.net
port@portcamillerayon.net
Ouvert 24h/24. Ouvert 24h/24. Eau, électricité, sanitaires, carburant, wifi. Vidéo-surveillance. À partir de 19 € la journée pour une embarcation de 9 m.
Le port Camille Rayon est principalement destiné à la plaisance et à la haute plaisance. Ce port, labellisé Pavillon bleu depuis plus de vingt ans, donne un accès direct et rapide sur les îles de Lérins. Il possède de très nombreux équipement pour accueillir les plaisanciers en toute sécurité et confort.

PORT SAINT-PIERRE (HYÈRES)
Capitainerie du Port
HYÈRES ✆ 04 94 01 40 70
www.portshyeres.fr
1432 places à quai, dont 120 postes passagers.
C'est un port labéllisé Pavillon Bleu des Ports d'Europe depuis 1989. Sa situation sur la Méditerranée est idéale. Il est abrité des vents dominants par la presqu'île de Giens et s'étend sur 13 hectares. Avec près de 1 500 places il possède une capacité d'accueil importante pour les vacanciers qui souhaitent naviguer vers les îles d'or. Plages et nombreux commerces à proximité.
Pensez aussi aux ports de l'Ayguade, La Capte et Port Auguier, à proximité.

VIEUX PORT
LA CIOTAT
✆ 04 42 83 80 27
www.mairie-laciotat.fr
Basse saison : ouvert de 8h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : de 7h à 12h et de 14h à 19h. Eau, électricité, sanitaires, carburant.
La Ciotat, c'est le début de la Riviera après Marseille, l'endroit où l'on se sent enfin sur la Côte d'Azur. Elle ressemble à Cannes avec ses palmiers et ses restaurants bord de mer. C'est bien plus simple. Le port de plaisance est à 1/4 d'heure à pied de la grande plage de sable fin.

PORT DE SAINTE-MAXIME
Capitainerie
SAINTE-MAXIME ✆ 04 94 96 74 25
380 places dont 30 environ sont réservées aux bateaux de passage en saison et 60 hors saison.
Une étape incontournable s'impose dans cette ville très charmante et plutôt familiale. Vous verrez il y a une multitude de restaurants et l'été tous les soirs on se promène au fil des ruelles car c'est un marché nocturne. Le port se trouve dans la ville, c'est plus simple.

PORT DE SAINT-TROPEZ
Capitainerie
SAINT-TROPEZ ✆ 04 94 56 68 70
www.portsainttropez.com
capitainerie@portsainttropez.com
734 mouillages.
Le plus beaux port de la Riviera, les gens se promènent rien que pour voir tous ces gros bateaux amarrés dans le vieux port. Un spectacle à ne pas louper. Si vous voulez, louer des bateaux pour la journée c'est aussi possible dans l'autre bassin au niveau du grand parking.

PORT DE SANARY
SANARY-SUR-MER
✆ 04 94 74 20 95
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 8h à 12h et de 14h à 18h. 650 places dont 10 pour le passage en hors saison et selon les départs en saison.
Sanary c'est un peu comme Saint-Tropez mais en moins surfait. Le petit port de pêcheurs reste authentique et vaut le mérite qu'on s'y arrête.

PORTS DE TOULON – VIEILLE DARSE
Bureau du Port
Quai du Petit Rang
TOULON ✆ 04 94 42 27 65
www.portdetoulon.com
tlvd@var.cci.fr
600 Postes à flots. Longueur maximum : 55 mètres. Tirant d'eau : 7 mètres. Accueil au carré du port : 7 à 8 yachts jusqu'à 55 mètres.
Toulon dispose en tout de six ports de plaisance : Toulon Vieille Darse, Toulon Darse Nord, La Seyne-sur-Mer, Saint-Mandrier, Saint-Louis du Mourillon et port du Niel. Au total, plus de 2000 postes à flot, réservés aux bateaux de plaisance à voile et à moteur.
Le port de Toulon Vieille Darse est situé au cœur de la ville, ce qui met les commerces et les infrastructures de la ville à quelques minutes seulement des quais.

Compagnies

CROISIEUROPE
Quai allée de l'Oulle
AVIGNON
✆ 04 72 40 08 09
www.croisieurope.com
Les amateurs de croisières apprécieront de pouvoir embarquer sur l'un des beaux bateaux de la compagnie Croisieurope au départ d'Avignon pour découvrir la région au fil du Rhône jusqu'à la Saône. A bord tout est bien pensé pour votre confort, les cabines (avec toilette et salle d'eau) sont situées au-dessus du niveau de l'eau ; sur le pont, les transats sont une invitation au farniente,. A l'heure de l'apéritif, on se retrouve pour boire un verre dans l'un des salons feutrés, avant de passer à table. Des excursions sont proposées lors des escales -visite du patrimoine, de vignobles, dégustations- pour agrémenter cette balade sur l'eau durant une dizaine de jours.

COMPAGNIES TLV-TVM
Départs de la Tour Fondue (Porquerolles) et du port de Hyères (Port-Cros et Le Levant)
HYÈRES
✆ 04 94 58 21 81
www.tlv-tvm.com
Services réguliers toute l'année, tous les jours vers Porquerolles. Traversées également pour Port-Cros et Le Levant, toute l'année mais à fréquence moindre. Tarifs AR : compter 19,50 € pour Porquerolles et 28,10 € pour Port-Cros et Le Levant. Circuit des 2 îles (Port-Cros et Le Levant) : 31,50 €. Tarifs réduits pour les 4-26 ans.
Les départs pour Porquerolles s'effectuent au départ de la Tour Fondue ; ceux pour Port-Cros et Le Levant ont lieu sur le port d'Hyères. Pour combiner Port-Cros et Le Levant le même jour, pensez aussi en juillet-août au circuit des 2 îles. Attention : sachez que la partie accessible de l'île du Levant est naturiste, et qu'en cette saison, il est chaudement recommandé de jouer le jeu. A bon entendeur !

LES BATEAUX VERTS
14, quai Léon-Condroyer
Port de Sainte-Maxime
SAINTE-MAXIME
✆ 04 94 49 29 39
www.bateauxverts.com
info@bateauxverts.com
Ouvert dix mois par an. Sur réservation. Durée du trajet pour Porquerolles : 2h30 environ. Adultes : 43,90 €. Enfant -12 ans : 28,80 €. Durée du trajet pour Port-Cros 2h environ. Adultes : 38,50 €. Enfant -12 ans : 24,80 €.
Embarquez pour l'île de Porquerolles ou celle de Port-Cros à bord de la compagnie Les Bateaux Verts, et découvrez les sites emblématiques de ces îles aux charmes multiples. La durée de l'escale dure environ 4h30 pour Porquerolles et 5h30 pour Port-Cros. De quoi partir explorer ces véritables joyaux préservés en toute quiétude. Départs assurés depuis Saint-Tropez, Sainte-Maxime ou Les Issambres. Attention, en cas de mauvaises conditions météorologiques, les traversées peuvent être annulées.

© Lawrence BAKHAN – Author's Image

Le port de Toulon.

© Lawrence BAKHAN – Author's Image

Le port de Toulon.

CIRCULER EN PROVENCE

En voiture

Location

AUDI RENT ARLES
1, rue Lucien-Volle
ARLES
✆ 04 90 99 80 02
www.audi.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.
Accueil haut de gamme, véhicules haut de gamme... vous trouverez chez Audi Rent Arles tout ce dont vous avez besoin pour une escapade romantique, un rendez-vous d'affaires ou tout simplement pour vous faire un petit plaisir en conduisant une voiture stylée. Le personnel est attentif et courtois, comme on peut l'attendre d'une telle enseigne.

EUROPCAR
61, avenue de Stalingrad
ARLES
✆ 04 90 93 23 24
www.europcar.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 8h à 12h.
L'accueil téléphonique n'est pas des plus sympathiques – l'accueil au comptoir est nettement plus chaleureux –, voire même désagréable. Comme la personne au bout du fil ne se présente pas, si vous avez peur de vous être trompé de numéro, n'exprimez pas vos doutes, elle vous raccrochera au nez, sans autre forme de procès. Mais bon, admettons, un mouvement d'humeur peut arriver à tout le monde.Concernant les locations, Europcar est une enseigne reconnue et vous pourrez louer, dans l'agence d'Arles, une large gamme de véhicules, allant du véhicule de tourisme à la voiture de prestige. Les véhicules sont bien entretenus et le personnel semble compétent.

RENT-A-CAR
130, avenue Pierre-Semard
AVIGNON
✆ 04 90 88 08 02
www.rentacar.fr
direction@rentacar.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h30 ; le vendredi de 8h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 16h à 18h.
Une petite agence au milieu de l'avenue Pierre-Semard. Bien difficile de se garer devant l'enseigne ! Un accueil calme et détendu. Après avoir bien explicité nos besoins, l'employée propose plusieurs sortes de catégories de véhicule. Ce sera donc une catégorie B, à savoir une Clio ou une 207. Puis, elle consulte sa grille et sort un tarif : 161 € pour trois jours, assurance et assistance dépannage comprises. Vraiment attractif ! L'agence Rent-a-car est aussi spécialisée dans la location de véhicules utilitaires à bon prix.

UCAR
160 bis, avenue Pierre-Semard
AVIGNON ✆ 04 90 14 01 01
www.ucar.fr
ucar.avignon.capsud@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h et de 16h à 18h.
A côté du centre commercial Cap Sud. Un accueil chaleureux et détendu, chez Ucar on a toujours le petit mot pour vous donner le sourire. Pas avare en informations, le préposé au service vous donne d'entrée de la documentation qui détaille les prix pratiques et les voitures disponibles selon les catégories. Beaucoup de choix pour les voitures de classe A : 107, Clio, Opel Corsa,... Des tarifs dégressifs selon le nombre de jours de location. De plus, ces tarifs sont plutôt sympathiques (90 € les trois jours – 300 km et toutes assurances comprises) ; seul petit hic : ramener la voiture à son point de départ. Nouveau : relais Gare TGV possible uniquement par réservation UCAR Internet (un taxi vous attendra à la gare…).

IMEDIA LOCATION MAXLOC
2736, route d'Avignon
CHÂTEAURENARD ✆ 07 68 86 94 43
www.imedia-location.fr
location@imedia-location.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.
C'est une équipe dynamique et fort sympathique qui vous attend dans cette agence où vous pourrez louer de nombreux véhicules, mais aussi trouver des solutions de location de parkings camion et auto. Tous sont à l'écoute de la clientèle. Maxloc fait partie du réseau Imédia qui permet à l'entreprise d'apporter de nombreux services à sa clientèle.

EUROPCAR
Gare Saint-Charles
31, boulevard Voltaire
Hall B (1er)
MARSEILLE ✆ 0 825 825 680
www.europcar.fr
webmaster@europcar.com
Métro M1 ou M2 arrêt Saint-Charles.
Ouvert le lundi, le jeudi et le vendredi de 7h30 à 22h30 ; le mardi et le mercredi de 7h30 à 21h ; le samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 8h à 12h et de 14h à 20h.
Cette agence située à deux pas de la gare Saint-Charles est on ne peut plus centrale et constitue donc un point de départ idéal pour vos virées dans la région. Tourisme, utilitaires, international, prestige, fun et 2 roues, Europcar vous propose toute une gamme de véhicules pour les week-ends, vacances ou même des forfaits à la journée. Différentes formules tarifaires s'adaptent à vos besoins. Pour vos déménagements, le loueur propose des solutions pratiques, des véhicules de 2 m^3 à 20 m^3, des kits d'emballage… Des tarifs avantageux, des bons plans ainsi que des informations sur la carte de réduction pour les locations pro ou touristiques sont consultables sur le site Internet.

Autres adresses : Marseille Aéroport – Aéroport de Marseille Provence – 13700 Marignane – ✆ 08 25 00 30 80 • Marseille Arnavaux – 9, boulevard Gay-Lussac (14e) – ✆ 04 91 47 64 40 • Marseille Canebière – 59, allée Léon-Gambetta (1er) – ✆ 04 91 10 74 90 • Marseille Prado – 121, avenue du Prado (8e) – ✆ 04 91 17 53 02 • Marseille Rabatau – 92, boulevard Rabatau (8e) – ✆ 04 91 03 08 18 • Marseille Valentine – 6, avenue de Saint-Menet (11e) – ✆ 04 91 89 64 08

HERTZ
(Gare SNCF), 31, boulevard Voltaire (1er)
MARSEILLE ✆ 04 91 05 51 20
mrs90@hertz.com
Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 20h30 ; le vendredi de 8h à 22h30 ; le samedi de 8h à 18h ; le dimanche de 10h à 20h.
Pour partir en vacances, des petits transports, un mini-déménagement ou l'envie d'aller chercher un nouveau meuble pour votre petit nid douillet, pensez à la location à l'heure, la demi-journée ou à la semaine ! Toute une gamme de services et produits sont accessibles chez Hertz. Et ce qui est bien pratique, c'est que vous pouvez ramener votre véhicule même en dehors des heures d'ouverture ! Et il est maintenant également possible de louer votre véhicule 24h/24, 7j/7 dans certaines agences ! Plus d'informations sur le site pour les tarifs, gamme de produits et le programme fidélité. L'agence Saint-Charles se situe à quelques pas des quais, accessible dès votre arrivée.

Autres adresses : Marseille aéroport – Aéroport Marseille Provence, 13700 Marignane – Location 24h/24, 7j/7) – ✆ 0 825 09 13 13 • Marseille Les Ports – 83 Boulevard de Paris (2ème) – ✆ 04 91 45 64 03 - Agence fermée jusqu'au 31/12/2015 • Marseille National – 83 bd National (3ème) – Location 24h/24, 7j/7 - ✆ 04 91 14 04 20 • Marseille Rabatau – 152/154 boulevard Rabatau Daniel Matalon (10ème) – ✆ 04 91 79 22 06

SIXT – GARE SAINT–CHARLES
Agence Gare Saint-Charles
31, boulevard Voltaire (1er)
MARSEILLE ✆ 01 44 38 55 55
www.sixt.fr
Métro M1 ou M2 arrêt Saint-Charles.
Ouvert du lundi au mercredi de 7h à 21h ; le jeudi de 7h à 21h30 ; le vendredi de 7h à 22h15 ; le samedi de 7h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 8h à 20h.
SIXT, numéro 1 de la location de véhicules dans plusieurs pays d'Europe, propose la location d'utilitaires, de citadines ou de véhicules de luxe. La gamme est large avec des berlines et coupés, breaks familiaux ou cabriolets et même 4X4. Vous trouverez forcément la location adaptée à vos besoins, que vous souhaitiez faire du tourisme ou bien vous déplacer pour une raison professionnelle ou personnelle. Le guichet se trouve idéalement situé en plein cœur de la gare. Cela permet un accès rapide à l'autoroute toute proche notamment. Téléchargez également l'application sur votre smartphone, bien pratique pour réserver directement depuis votre mobile !

Autres adresses : Agence Aéroport Marseille-Provence – Aéroport Marseille Provence, Marignane • Agence Port Maritime-Arenc – Chemin du Littoral, Porte 4 (15e) • Agence Rabatau – 48, boulevard Rabatau (8e)

Distances entre les villes principales

Marseille – Toulon : 64 km
Marseille – Avignon : 96 km
Marseille – Digne-les-Bains : 153 km
Marseille – Barcelonnette : 227 km
Marseille – Arles : 90 km
Marseille – Aubagne : 22 km
Marseille – Salon-de-Provence : 55 km
Marseille – Saint-Tropez : 133 km
Marseille – Saint-Rémy-de-Provence : 88 km
Marseille – Moustiers-Sainte-Marie : 132 km

CITIZ PROVENCE
16, avenue des Chartreux (4e)
MARSEILLE
✆ 04 91 00 32 94
provence.citiz.coop
provence@citiz.fr
Métro M1 Cinq-Avenues-Longchamp
Le principe de Citiz Provence ? Louer une voiture à n'importe quel moment ! L'adhésion vous donne accès à de nombreuses marques et à trois catégories de véhicules : des citadines, des polyvalentes et des monospaces, ludospaces ou petits utilitaires. Les tarifs, facturés en fonction de la catégorie de véhicule, du temps et de la distance parcourue, incluent le carburant, l'assurance, le parking et l'entretien. L'adhérent a également accès au service dans 80 villes françaises. Pas moins de 49 stations dans Marseille. Différentes formules d'abonnement selon la fréquence d'utilisation, une destinée aux usagers occasionnels et une aux utilisateurs fréquents. Les heures de nuit sont gratuites.

OLYMPIC LOCATION
30, rue des Orgues (4e)
MARSEILLE
✆ 04 91 34 05 25
www.olympiclocation.com
info@olympiclocation.com
Tramway T2 arrêt Foch-Sakakini
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h30. Location véhicule à partir de 30 euros la journée (300 kms).
Avec un parc automobile de 700 véhicules répartis dans 8 agences régionales, Olympic Location aura forcément ce dont vous avez besoin pour vous déplacer professionnellement, faire du tourisme ou en cas de besoin d'utilitaire. Rien de compliqué, la réservation se fait très aisément sur le site web, très clair et transparent en matière de tarif et explications. Les équipes sont sérieuses et les véhicules neufs ou quasi neufs. Louer sans se prendre la tête et à deux pas de chez soi, c'est désormais possible. Notons l'existence de l'agence Electric Location à Saint-Charles, spécialisée comme son nom l'indique dans l'électrique. Belle initiative.

Autre adresse : Gare Saint-Charles – 26 Bd Nédelec, 13001 Marseille.

■ **SIXT TOULON GARE**
Gare de Toulon
Place de l'Europe
TOULON
✆ **04 22 07 00 47**
www.sixt.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 19h ; le vendredi de 8h30 à 20h ; le samedi de 9h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 19h. Retour 24h/24.
Le fameux organisme de location de véhicules dispose de plusieurs antennes à Toulon et alentours. Berline, 4x4, minibus, cabriolet, monospace, break : pensez à réserver tôt en haute saison ! Renseignements par téléphone et devis possibles depuis le site Internet de l'agence. Un groupe sérieux qui a largement fait ses preuves sur le territoire français comme à l'international.

Co-voiturage

■ **ACA (AUTOMOBILE CLUB COVOITURAGE D'AIX)**
7, boulevard Jean-Jaurès
AIX-EN-PROVENCE
✆ **04 42 23 33 73**
www.autoclubaix.com
aca@autoclubaix.com
Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h et de 13h à 17h ; le vendredi de 8h30 à 16h.
L'Automobile Club d'Aix a mis en place un service gratuit de covoiturage. Rendez-vous sur le site www.autoclubaix.com. Vous y trouverez l'accès à tous ses services de covoiturage : rechercher un trajet, proposer un trajet, inscription gratuite, covoiturer vers un événement – entreprises et collectivités... A moins que vous ne préfériez utiliser son n° de mise en relation gratuite au 04 42 214 214 pour inscription ou renseignements. Avec plus de 9 380 inscrits à ce jour et un accès gratuit aux parkings-relais de la ville d'Aix ainsi qu'à ses bus urbains, ce service est très performant. De nombreux trajets réguliers entre Aix et Marseille vous sont proposés. Le plus : l'arrondissement marseillais de destination est indiqué, permettant d'affiner votre recherche. Le site exige des conducteurs un certain nombre de pièces justificatives, pour assurer votre sécurité. Une bonne initiative.

En bus

- **Lignes de transports en commun de Marseille et des Bouches-du-Rhône :** www.lepilote.com
- **Lignes de transports en commun dans les Alpes-de-Haute-Provence :** www.mondepartement04.fr/deplacements/transports-collectifs.html
- **Lignes de transports en commun dans le Vaucluse :** www.pacamobilite.fr
- **Lignes de transports en commun dans le Var :** www.varlib.fr

En train

Plus d'informations sur TGV et Intercités au 3635 ou sur le site sncf.com.
Avec 87 gares qui maillent la Provence, desservies par plus de 300 trains chaque jour, le TER est le moyen le plus pratique, économique et écologique de vous déplacer pendant votre séjour. Toutes les informations sur les tarifs et les horaires des TER au ✆ 08 00 11 40 23 (n° vert, appel gratuit depuis un poste fixe) tous les jours de 7h à 21h30, sur le site ter-sncf.com/paca ou sur l'application TERMobile. Finies les files d'attentes : achetez votre billet en ligne sur le site ou sur l'application mobile.

En vélo

■ **VÉLOS EN VILLE**
24, rue Moustier (1er)
MARSEILLE
✆ **09 54 58 88 77**
www.velosenville.org
Tramway T3 arrêt Rome-Davso.
Ouvert du lundi au samedi. Les horaires varient selon la disponibilité des bénévoles. A consulter sur le site Internet.

Voyagez facile en Provence !

■ **AUTOCARS BREMOND**
ZA Les Chalus, FORCALQUIER
✆ **04 92 75 72 30 – www.autocars-bremond.fr**

S'appuyant sur deux sites principaux d'exploitation, les Autocars Brémond réalisent des services de transport sur une large zone d'activité pour différentes collectivités depuis les départements des Alpes-de-Haute-Provence (Forcalquier, Digne, Manosque ; navettes urbaines pour la commune de Gréoux-les-Bains et du Vaucluse (ligne express régionale n°22 Digne, Oraison, Forcalquier, Apt, Avignon) et correspondance avec les lignes LER jusqu'aux côtes varoises (Draguignan et Saint-Tropez) en passant par les Bouches-du-Rhône (Aix-en-Provence, Marseille et Marignane). Disposant d'une gamme de matériel allant du véhicule de transport urbain à l'autocar haut de gamme, l'entreprise possède un savoir-faire reconnu dans la gestion des lignes de transport scolaires et régulières en milieu urbain comme en interurbain, mais propose aussi des excursions touristiques à la journée et des locations d'autocars pour vos sorties associatives.

- **Autre adresse :** ZI Les Ferrières, Rue du Liège – 83490 Le Muy – ✆ 04 94 83 01 50

© Lawrence BANKHAN – Author's Image

« Le vélo ».

Adhésion simple : 18 € ; tarif réduit : 9 € ; couple : 34 € ; famille : 36 €.
La pratique du vélo à Marseille reste peu pratique même si des améliorations timides voient le jour. La mise en service du vélo, le vélib local, est une réussite. La pratique du vélo vers les plages du Prado est agréable, mais encore trop dangereuse dans le centre-ville. Une voie cyclable sur la corniche est en préparation. L'association marseillaise militante Vélos en ville œuvre pour une meilleure considération de ce transport. Un réel combat à l'échelle de Marseille. Dans les locaux, des réunions autour de réflexions communes sont organisées, mais également des ateliers de réparation. Il faut que le vélo se démocratise davantage en ville et cela passera par le travail de Vélos en ville.

LE VÉLO MARSEILLE PROVENCE MÉTROPOLE
MARSEILLE
✆ 01 30 79 29 13
www.levelo-mpm.fr

Sur Internet et l'application AirBikesNow : visibilité des stations et des disponibilités de vélos en temps réel. Service client téléphonique au 01 30 79 29 13, du lundi au samedi de 8h à 20h et le dimanche de 9h à 19h. Les abonnements à la semaine : 1 €, première 1/2 heure gratuite et au-delà : 1 € de l'heure. Abonnement 12 mois : 5 €, 1e 1/2 heure gratuite, au-delà : 0,50 € de l'heure.
Le vélo tente comme il le peut de faire sa révolution non-polluante dans une ville très motorisée. Accessible 24h/24 et 7j/7 pour un abonnement modique, le vélo MPM est la solution parfaite pour pallier les oublis du réseau de transport urbain, les zones non desservies ou encore un retour tardif chez soi. Plus d'une centaine de stations couvre le grand centre-ville de Marseille. Il est possible de combiner son abonnement avec son abonnement Transpass ou encore son abonnement Totem.mobi. Faire du vélo à Marseille demande une grande prudence et les voies cyclables, bien qu'en développement, ne sont pas encore légion. Il est cependant temps de privilégier ce mode de transport écologique.

S'INFORMER SUR LA PROVENCE

Médias

Presse écrite

■ **FARANDOLE**
Avenue de la Première-Division-France-Libre
ARLES
✆ 04 90 99 08 78
www.journal-farandole.com
Mensuel gratuit disponible dans les offices de tourisme et commerçants partenaires. Abonnement individuel : 25 € pour 12 numéros.
Le journal Farandole est le mensuel des sorties et des loisirs sur plus de quarante communes. C'est une véritable mine d'or qui recense tous les événements festifs, des fêtes de village aux brocantes, en passant par les expositions et les carnavals. Farandole est édité par l'Association pour le Développement de l'Information Culturelle et Touristique (A. D. I. C. T.). Cette association est composée des communes du Pays d'Arles et des départements limitrophes et la Chambre de Commerce et d'Industrie du Pays d'Arles., il est disponible chez de nombreux partenaires : commerçants, offices de tourisme... Le site est à visiter, mais vous pouvez aussi vous abonner et recevoir le magazine directement chez vous, chaque mois.

■ **LA PROVENCE**
12, boulevard des Lices
ARLES
✆ 04 90 18 30 00
www.laprovence.com
contact@laprovence.com
1,20€.
La Provence ne serait pas la Provence, sans *la Provence*. C'est en effet le quotidien historique des Provençaux. Anciennement le Provençal, journal de proximité à l'accent marseillais, la Provence est aujourd'hui un journal moderne qui traite l'information de manière concise au niveau régional et au niveau local. Servi par un large réseau de correspondants, tous les sujets sont couverts : faits divers, politique, vie sociale. C'est encore le journal que l'on trouve dans tous les bistrots et que l'on se passe de main en main, le matin à l'heure du petit noir pour connaître l'actu de sa région. Le journal est vendu avec les suppléments TV et *Fémina* le samedi.

■ **VAUCLUSE MATIN – LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ**
23, rue de la République
AVIGNON
✆ 04 90 16 78 00
www.ledauphine.com/vaucluse
centre.avignon@vauclusematin.com
Le Dauphiné Libéré, dans son édition vauclusienne intitulée Vaucluse Matin est avant tout un quotidien qui diffuse des informations de proximité. Soutenu par un large réseau de correspondants locaux extrêmement réactifs qui vont chercher l'information directement à la source, le titre est au fait des infos les plus fraîches. Toutes les communes du département sont traitées en fonction de leur importance démographique, bien sûr. Avignon mobilise une bonne partie du rédactionnel, mais l'info locale des petites communes n'est jamais oubliée. La dernière page quant à elle se fend d'une analyse sur l'actualité chaude du moment ou bien présente un entretien avec une personnalité, souvent liée avec l'une des localités de diffusion de Vaucluse Matin... ou du « DL ». Le supplément sport du week-end traite largement de l'actu locale également.

■ **CALANQUES**
CARRY-LE-ROUET
✆ 06 58 10 76 31
contact@journal-calanques.fr
Journal bimestriel gratuit.
Distribué à 15 000 exemplaires, ce journal spécialisé qui paraît tous les deux mois concentre l'actualité locale de la région des calanques, avec notamment des séries de portraits de personnes ou des articles culturels en lien avec ces petits coins de paradis. Il se trouve essentiellement dans les mairies des communes de la côte bleue, certains offices du tourisme (Martigues par exemple) mais aussi dans les commerces de proximité. Toutes les informations utiles sur les événements sportifs et culturels y sont révélées. Pour suivre les actualités en ligne, le site internet et la page facebook sont régulièrement mises à jour avec les actualités les plus fraîches.

■ **LA GAZETTE DU VAR**
2972, route de Saint-Honoré
LA LONDE-LES-MAURES
www.lagazetteduvar.fr
Bimensuel gratuit.
Un bimensuel gratuit, dont le premier numéro est paru en mai 2016. Disponible en version papier et numérique, on y retrouve toute l'actualité politique et économique de la zone Toulon-Golfe de Saint-Tropez, ainsi que des infos sport et des idées de sortie.

■ **HAUTE-PROVENCE INFO**
29, boulevard Élémir-Bourges
MANOSQUE
✆ 04 92 72 78 20
www.hauteprovenceinfo.com
redaction@hauteprovenceinfo.com
Parution le vendredi. Prix en kiosques 1,30 €. Abonnement 1 an : 50 €.
Haute-Provence info est la voix du département. Deuxième média après le quotidien la Provence, on y trouve toutes les informations sur la vie locale des villes et des villages de Haute-Provence et d'une partie du Haut-Var et du Luberon. Cet hebdomadaire, qui paraît tous les vendredis, possède

un vaste réseau de correspondants et fête cette année ses 81 ans d'existence. Autant dire qu'il est profondément ancré dans les habitudes locales.Haute-Provence info est aussi habilité à diffuser des annonces légales.

■ **LA MARSEILLAISE**
19, cours Honoré-d'Estienne-d'Orves (1er)
MARSEILLE
✆ 04 91 57 75 00
www.lamarseillaise.fr
redaction@lamarseillaise.fr
Métro M1 Vieux-Port.
Organisateur du Mondial de la Pétanque à Marseille.
Journal clandestin et résistant à ses débuts en 1943, le journal verra son premier numéro légal édité le 25 août 1944, au lendemain de la libération de la cité phocéenne. Un moment de l'histoire fondateur puisque l'obédience communiste constitue un peu l'identité de la Marseillaise. Depuis Avril 2015, le quotidien a été repris par les Editions des fédérés, et s'organise désormais autour de trois grands pôles, couvrant les 6 départements de diffusion d'origine. Une édition pour le Gard et l'Hérault, une autre pour les Bouches-du-Rhône et enfin une troisième pour le Var, le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence. Un bout d'histoire modernisée pour une actualité marseillaise alternative.

■ **LA PROVENCE**
248, avenue Roger-Salengro (15e)
MARSEILLE
✆ 04 91 84 45 45
www.laprovence.com
contact@laprovence.com
Métro M2 Bougainville ou bus 70 arrêt Salengro Cougit.
Quotidien vendu en kiosque ou en téléchargement sur Internet (abonnement numérique hebdomadaire 3,99 €; mensuel : 16,99 €) Différentes formules d'abonnement pour le journal papier..
Une couverture quotidienne et réactive sur l'actualité locale, régionale sans oublier les grandes lignes nationales et internationales. Tous les domaines sont abordés, de l'économie à la politique, en passant par la finance, les loisirs, les sports et la météo. Une diffusion d'environ 130 000 exemplaires, des suppléments weekend (TV, Femina), le quotidien gratuit *Marseille Plus*, un site Internet et une Web télé. *La Provence*, c'est aussi un groupe propriétaire du magazine *Gens du Sud*. La Provence est bel et bien le journal numéro un de la région, que ce soit en kiosque ou sur internet.

■ **LE RAVI**
Association la Tchatche
11, boulevard National
MARSEILLE
✆ 04 91 08 78 77
www.leravi.org
redaction@leravi.org
Tramway T2 National.
3,40 €, le premier vendredi du mois. Abonnement, 2 ans normal : 70 €. Formule de soutien : 170 €.. Adhésion à la « Tchatche » : 10€ ou plus.
Désormais, vous pourrez lire les 24 pages de ce journal satirique en couleur ! Son but ? Favoriser le débat sur les enjeux politiques, sociaux, économiques, culturels et environnementaux.
Sans langue de bois, tous les sujets et toutes les opinions étant représentés. Ainsi, chaque mois Le Ravi teste incognito un conseil municipal en région Paca, scrute la vie locale des grandes villes comme des petits villages, croquent des personnalités médiatiques dans ses portraits « poids lourds ». On peut également écouter leurs interviews de personnalités politiques sur les ondes de Radio Grenouille. Sans oublier les nombreux dessins satiriques et humoristiques de ses artistes. N'hésitez pas à encourager ce journal associatif avec des abonnements de soutien ou des dons !

■ **LE JOURNAL DES ALPILLES**
SALON-DE-PROVENCE ✆ 06 09 98 67 49
redaction@aureliaeditions.fr
Gratuit.
Résolument orienté vers la mise en valeur du patrimoine, *Le Journal des Alpilles*, créé en 1996, propose de découvrir, au fil de sa cinquantaine de pages, des articles sur la gastronomie, les traditions, les spectacles… Le tissu commercial local n'est pas en reste et boutiques et restaurants ont la part belle dans les publireportages, très agréables à lire, qui émaillent le titre.

■ **TERRE DE PROVENCE**
www.sequoia-editions.com
29 € l'abonnement 1 an. Commande de vos N° spéciaux et guides sur Internet.
Voici un magazine qui porte bien son nom. *Terre de Provence* est une véritable invitation à découvrir cette région haute en couleur. Il faut dire que la rédaction ne ménage pas ses déplacements, ses investigations et ses recherches pour dénicher les perles rares et les petits coins inoubliables.Bonnes adresses, restos, balades culturelles et gastronomiques, lieux hors du temps… les idées pour vos prochaines vacances sont déjà dans les pages du magazine. Notez que la rédaction produit aussi d'autres éditions : Terre des Alpes, Terre de Corse, Terre de Bretagne...

■ **VAR-MATIN**
✆ 04 94 93 31 00
www.varmatin.com
Agences à Brignoles, Draguignan, Hyères, La Seyne-sur-Mer, Saint-Raphaël, Saint-Tropez.
L'incontournable quotidien toulonnais couvre toutes les informations de la ville et du département sans oublier les sujets « France et monde ». Toujours à la pointe de l'actu locale, ce journal vous informe sur tous les sujets économiques, politiques, sociaux, les faits divers et également sur toutes les actus sports, les sorties, la santé... Le site Internet est une vraie mine d'informations minute et permet de s'abonner en ligne avec des offres privilèges.

Radio

■ **FRANCE BLEU PROVENCE – 103.6**
560, avenue Mozart
AIX-EN-PROVENCE ✆ 04 42 99 13 13
www.francebleu.fr/provence
accueil.provence@radiofrance.com
Sur le site Internet, des podcasts d'émissions à écouter ou télécharger pour écouter en différé (service gratuit).

France Bleu, c'est un réseau unique de 44 radios généralistes de proximité qui fédère un public familial et populaire. Dans les Bouches-du-Rhône et le Var, France Bleu Provence favorise la proximité géographique, sociale et affective. Au cœur des territoires, à chaque moment de la journée, elle accompagne ses 220 000 auditeurs dans leur vie quotidienne. Chaque jour, ce sont dix heures de programmes locaux consacrés à la gastronomie, au divertissement, à la découverte des régions et de leur patrimoine… sans oublier bien sûr le sport et l'humour !
Pour découvrir ou redécouvrir la Provence, les Bouches-du-Rhône et le Var. Écoutez, on est bien ensemble !

■ **FRANCE BLEU VAUCLUSE**
25, rue de la République
AVIGNON
✆ **04 90 14 13 12**
www.francebleu.fr
bleuvaucluse@radiofrance.com
100.4.
Première radio généraliste dans le département et radio de proximité par excellence, France Bleu Vaucluse, partenaire de tous les évènements locaux, remplit sa mission de radio de service public en affichant les valeurs d'entraide, de générosité et de solidarité dans un climat convivial tout au long de la journée. Info locale et nationale, billet d'humeur, magazine sportif, bons plans, rubriques et émissions thématiques, jeux et programmation musicale éclectique, vous pouvez vous brancher dès 5 h du matin pour tout savoir en direct sur la région. Depuis les points infos circulation en interactivité avec les professionnels de la route et les auditeurs «patrouilleurs», qui facilitent vos déplacements, jusqu'aux rendez-vous avec des spécialistes (vétérinaires, jardiniers, garagistes, notaires, médecins, psychothérapeutes, fiscalistes...) qui répondent à vos questions, France Bleu vous tend le micro, toujours à votre écoute. On s'y retrouve pour cuisiner avec des chefs et l'on échange ses tours de mains, on organise son planning avec l'agenda des sorties et les idées d'escapades pour le week-end, on passe sa petite annonce au moment des « bonnes affaires ».

■ **R.C.F. VAUCLUSE**
33, rue Paul-Manivet
AVIGNON
✆ **04 90 27 14 18**
www.rcf.fr
contact@rcfvaucluse.fr
Avignon : 104 FM – Apt : 102 FM – Pertuis : 90.4 FM – Manosque : 98.8 FM. Visible sur webtv.
Créée en 1991 sous l'impulsion du diocèse d'Avignon, RCF Vaucluse est captée jusqu'à Apt et Pertuis et Manosque. Au programme, la priorité est donnée à tous les sujets qui concernent la spiritualité et la foi : Histoire du Christianisme, lectures de la bible, prières, interventions de prêtres régionaux,... Quoi de plus normal lorsque l'on se trouve dans la Cité des Papes ! La station développe aussi des chroniques sur les enjeux sociétales et économiques et les associations régionales, l'ensemble des intervenants est bénévoles. Bien sûr, RCF Vaucluse assure 2 journaux d'information, ainsi que des flashs tout le long de la journée.

■ **MISTRAL FM 92.4**
✆ **04 94 20 06 00**
www.mistralfm.fr
contact@mistralfm.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés.
La radio régionale Mistral FM, c'est une belle programmation musicale avec tous les hits du moment ! Sur le site Internet, découvrez la grille de programmes, l'actu ciné, des émissions en podcast, les nouveautés et les clips du moment.

■ **KISS FM – 94.6 FM (CANNES) – 90.9 FM (NICE)**
Immeuble l'Européen
1390, avenue du Campon
LE CANNET
✆ **08 92 69 18 15**
www.kissfm.fr
kissfm@kissfm.fr
Antenne, rédaction et régie publicitaire : 04 92 18 61 86. Jeux : 08 92 69 18 15.
Depuis plus de 30 ans, Kiss FM est « la » radio musicale de la côte d'azur, de la Provence et du Mercantour. Première radio indépendante sur les Alpes-Maritimes et radio incontournable dans le Var et les Bouches du Rhône, Kiss FM diffuse une programmation top 40 variée. Elle développe sa notoriété grâce à de nombreux partenariats, jeux, événements. Son atout : la proximité. Créateur d'événements : il ne se passe pas un mois sans que Kiss Fm mette en place des opérations prestigieuses : des rencontres V.I.P. avec les artistes les plus connus, des show-case ultra privés, des exclusivités comme un mini concert dans un avion ou encore sur des bateaux en pleine mer, des concours photo, un tremplin musical, des castings de chanteurs et, chaque année, le Kiss FM Live : un concert exceptionnel réunissant un parterre de chanteurs et chanteuses unique dans la région. Kiss FM, c'est aussi l'information régionale, les bons plans sortie, l'info trafic, et, chaque semaine, de nombreux cadeaux à gagner.

■ **NICE RADIO – 102.3 FM**
Centre-ville
1, place Masséna
NICE
✆ **09 84 16 37 94**
www.niceradio.radio.fr
contact@niceradio.fr
Nice Radio d'un bout à l'autre de la Côte d'Azur en FM sur 102.3 et à Monaco sur 96.4.
Essentiellement musicale, Nice Radio aborde aussi les informations locales. Avec des émissions à l'attention des jeunes, sa grille de programme est principalement constituée de chroniques diffusant de la musique électro-pop sur des plages horaires de cinquante-cinq minutes sans interruption publicitaire. Elle propose également aux Niçois de pouvoir réaliser assez facilement une dédicace à l'antenne à leurs proches. À noter tout de même que la radio se destine également à un public russophone (c'est en effet la première radio franco-russe selon leur slogan) et c'est bien normal, tant nos voisins d'Europe de l'Est viennent souvent nous rendre visite sur la Côte d'Azur.

FG.
Feel Good
RADIOFG.COM

■ **RADIO SAINTE-BAUME 88.9**
✆ **04 94 78 07 44**
www.radiosaintebaume.com
88.9 à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume.
Depuis sa création en 1984, Radio Sainte-Baume est une radio musicale d'information locale et régionale difusée en Centre Var, dans le Haut Var et L'Est des Bouches du Rhône. Dans sa programmation, on retrouvera 60% de chansons françaises dont 40% de nouveautés, et 40% de titres étrangers.

FRANCE BLEU PROVENCE 102.9
✆ **04 94 05 83 83**
www.francebleu.fr/provence
France Bleu Provence c'est l'actu de votre région et en temps réel avec une information pointue grâce à des flashs et des journaux quotidiens et pertinents. Cette radio locale, appartenant plus largement au groupe Radio France, traite de toutes les informations régionales sans oublier l'actu nationale et internationale. Agréable tout au long de la journée, on apprécie chaque rubrique : l'info circulation, les jeux et cadeaux, l'horoscope, les conseils, les bons plans cuisine des restaurateurs, les experts pour l'analyse des événements, les invités, la minute de l'AFPA, les trocs et services, sans oublier la musique.

Télévision

■ **FRANCE 3 MÉDITERRANÉE**
✆ **04 92 91 72 00**
internet@france3cotedazur.fr
Canal 311 sur Freebox, Neufbox, Livebox et Alicebox, 480 Bbox, 360 Canalsat, 303 Dartybox, 325 Fransat, Numericable (LaBox) 920.
Vous le savez, France 3 décroche : infos régionales mais aussi des programmes uniques comme « Vaqui » que l'on peut traduire par « voilà », le rendez-vous hebdomadaire de 26 minutes en langue régionale.

■ **M PROVENCE**
5, boulevard de la République
AIX-EN-PROVENCE
✆ **06 60 31 37 39**
communication@mprovence.com
M Provence, c'est cette nouvelle petite chaîne TV multi-canal sur laquelle on peut compter depuis 2017 si l'on s'intéresse à l'actualité de notre région. Visible sur Internet *via* les réseaux sociaux et sur la chaîne Azur Provence Canal 30 de votre télé, elle diffuse en continu des reportages, interviews et magazines qui traitent d'économie, de culture, de sport, de santé, de tourisme, en mettant en avant les acteurs du territoire d'Aix-Marseille Métropole. M Provence est constituée en société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). À la présidence, le charismatique et enthousiaste Stéphane Salord, par ailleurs directeur de l'ESDAC à Aix. On « M » la Provence !

■ **FRANCE 3**
2, allée Ray-Grassi (1er)
MARSEILLE
✆ **04 91 23 45 00**
internetmarseille@francetv.fr
Métro M2 Rond-Point-du-Prado.
France 3 a regroupé ses équipes locales et régionales sur un seul et même site, au Prado. La célèbre tour domine les environs et a longtemps été partie intégrante du décor du stade Vélodrome dans les années 90. Au programme : journal régional, informations de 12h, 19h et Soir 3, qui donnent un large aperçu de ce qu'il se passe dans la région PACA. France 3 en région c'est aussi la culture provençale avec des émissions « Vaqui Mag » en langue d'oc (le samedi à 12h15), une émission sur l'environnement « PrioriTerre », ainsi que des débats dans « La voix est libre », le rendez-vous société et politique. Toutes ces émissions sont évidemment disponibles en *replay* sur le site Web !

■ **FRANCE 3 PACA**
2, allée Ray-Grassi (1er)
MARSEILLE
✆ **04 91 23 45 00**
paca.france3.fr
France 3 Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce sont 10 implantations réparties sur l'ensemble de la région et une direction régionale située au cœur de la cité phocéenne, face au vélodrome. France 3 est la chaîne de la proximité et des territoires, de l'engagement et du vivre ensemble. La semaine comme le week-end, à travers ses éditions d'info, ses émissions ou ses documentaires, elle propose une offre de télévision sur tous les supports au plus près de tous les publics. Parmi les rdv : du lundi au dimanche *le 12/13* et *le 19/20*, en semaine à 10h50 *Ensemble c'est mieux*, le samedi à 11h30 *Mediterraneo*, le dimanche à 12h55 *Chroniques Méditerranéennes*. Les émissions sont en replay sur paca.france3.fr

■ **NICE AZUR TV**
Nice Ouest
16, avenue Edouard-Grinda
NICE
✆ **04 97 25 81 78**
www.azur-tv.fr
redaction@niceazur.tv
Canal 31 de la TNT mais aussi sur Numéricable Nice (Canal 95), Orange (Canal 269), SFR (Canal 376).
Cette chaîne de TV 100 % Côte d'Azur propose un journal quotidien rediffusé à 3 reprises dans la soirée, de très bons reportages tels que Les Ficanasses, Suivez le guide, C'est l'histoire, Rencontre avec..., La Grande Émission, Côté Sports diffusé le lundi soir ou encore Ça coule de source. On y retrouve aussi une chronique juridique, une émission ciné et des infos sur le patrimoine, la culture ou le développement durable. Les programmes proposés sont en grande partie orientés sur le local et la proximité. Tous sont réalisés en interne par les équipes d'Azur TV. Azur TV est disponible sur (Canal 31) de la TNT mais aussi sur Numéricable Nice (Canal 95), Orange (Canal 269), SFR (Canal 376) et Darty Box (Canal 312).
◗ **Nice Azur TV** dessert le littoral azuréen mais aussi Grimaud, Vidauban, Draguignan, Comps, Saint-Auban, Puget-Théniers, la Vallée du Cians, la Vallée de la Tinée, la Vallée de la Vésubie et Sospel.

■ **MATIVI-MARSEILLE**
MARSEILLE
mativi-marseille.fr
bernard.birebent@masterfilms.fr

Mativi-Marseille est une web TV à visionner sur son site Internet. Cette chaîne interactive, faite pour et par des Marseillais curieux, à l'affût de toutes les informations locales, permet d'en apprendre un peu plus sur la ville. Le fil conducteur ? Des portraits sur les 111 villages, des histoires de métiers, de personnes et leur environnement, des focales sur les objets du patrimoine, l'actualité du Tout-Marseille, un peu de faits divers, des focus sur la Méditerranée et du sport. Chaque semaine, la web TV met en ligne des vidéos et des *podcasts* consultables gratuitement. Les initiatives culturelles, environnementales, sportives et citoyennes apportent une visibilité positive à la ville.

■ **FRANCE 3 PROVENCE-ALPES**
✆ **04 94 16 60 80**
Grilles de programme et news sur le site Internet.
France 3 Provence-Alpes fait la part belle à toute la culture, les curiosités et les informations locales grâce à ses éditions régionales quotidiennes du 12/13 et du 19/20. Outre cela, la chaîne diffuse de belles émissions hautes en couleur : Vaqui (en langue provençale et sous titré, nous balade à travers les plus beaux sites de la région) ; Parcours de Vie (des personnalités et gens de la région partagent leur vie dans un témoignage de 5 mn après le 19h) ; ou encore Mediterranéo le samedi à 11h30, qui offre une découverte hebdomadaire du monde méditerranéen sous ses différents aspects.

Internet

■ **COEURDUVARTOURISME.COM**
www.coeurduvartourisme.com
C'est le site Internet de l'Office de tourisme du territoire Cœur du Var, regroupant les communes de Pignans, Flassans-sur-Issole, les Mayons, Carnoules, le Cannet des Maures, Puget-Ville, le Luc-en-Provence, Besse-sur-Issole, Gonfaron, le Thoronet et Cabasse. On y glanera donc tout un tas d'informations d'ordre touristique.

■ **ESPRIT NATURE**
✆ **04 91 56 47 00**
www.ecotourismepaca.fr
Vous avez la fibre verte ? Ce site Internet est pour vous ! Une manière écologiquement correcte de découvrir le pays d'Aix-en-Provence et de manière plus générale la région Provence Côte d'Azur. Emanation du Comité régional du tourisme de la région PACA, le site est dédié à l'écotourisme. Vous y trouvez toutes les informations pour voyager autrement, des adresses d'hôtels écolabélisés aux petites adresses de producteurs bio, en passant par les associations engagées dans la préservation de l'environnement ou encore les restaurants bio. Toutes les informations aussi pour découvrir au mieux la nature et particulièrement les parcs naturels régionaux.

■ **LA-PROVENCE-VERTE.NET**
www.la-provence-verte.net
Le site officiel du tourisme au Pays de la Provence Verte. Vous y trouverez toutes les informations touristiques des 43 villages typiques de la région, sur les randonnées à faire, sur les sites incontournables, et y découvrirez l'agenda actualisé des manifestations culturelles avenir. Un site pratique et très ergonomique. Bon à savoir pour les e-voyageurs : l'office de tourisme de la Provence Verte vous propose aussi son application pour Smartphone : rendez-vous sur www.provenceverte.mobi.

■ **ARTISTESPROVENCAUX.FREE.FR**
AIX-EN-PROVENCE
http://artistesprovencaux.free.fr
artistesprovencaux@free.fr
D'emblée le site s'affiche « portail d'art 100% provençal » ! Le ton est donné. Vous y trouvez référencés plus de 200 artistes de Provence, peintres, sculpteurs ou photographes. Pour chaque artiste : une œuvre et quelques liens, selon les artistes lorsqu'ils ont un site Web… dommage.

■ **WWW.BALADEENPROVENCE.COM**
AIX-EN-PROVENCE
www.baladeenprovence.com
baladeenprovence@free.fr
Ce site nous dévoile en images des dizaines de balades répertoriées dans le pays d'Aix ou autour de Marseille, sillonnant les Calanques, la Sainte-Victoire ou la Sainte-Baume : autant d'itinéraires plus ou moins faciles à faire en famille... Vous voilà parti sur le sentier du Lézard à Carry ou dans la vallée de Saint-Pons vers Gémenos. Choisirez-vous « L'ermitage de Saint-Ser-pic des Mouches » (1h10), « La Roque-d'Anthéron-Saint-Anne-de-Goiron » (3h15) ou encore pour les très courageux « Les gorges de la Méouge » (6h30) ? Quelques lignes vous éclairent sur le patrimoine local. Le plus : l'itinéraire choisi est détaillé en photos, on évalue ainsi le sentier (caillouteux ou herbeux, sous les arbres ou sous le cagnard !), les repères (chapelles, bornes, fontaines) afin de préparer au mieux sa petite randonnée sans mauvaises surprises. Même si le site n'est pas mis à jour fréquemment, les balades, elles, sont immuables. Un site futé quand on veut découvrir la région à pied.

■ **WWW.ENPROVENCE.COM**
AIX-EN-PROVENCE
Un site qui fait le lien entre toutes les villes de Provence, qui informe et donne les adresses des lieux d'hébergement, qui présente des petits reportages sur des thèmes propres à la région, des infos pour mieux connaître la prochaine destination de ses vacances.

■ **WWW.NICETOURISME.COM**
NICE
www.nicetourisme.com
Il s'agit du site officiel réalisé par l'Office du Tourisme et des Congrès de Nice. Idéal à consulter pour organiser un séjour ou découvrir la ville à travers de bonnes adresses : restaurants, plages, shopping, hôtels, visites et offres spéciales. Le site propose une rubrique pratique concernant les transports, les parkings, les accès ainsi que des plans de la Ville.

INDEX

A

AIGUINES....407
AIX-EN-PROVENCE....220
ALBARON....272
ALLAUCH....355
ALLEMAGNE-EN-PROVENCE....122
ANGLES (LES)....555
ANNOT....93
ANSOUIS....634
APT....530
ARCS-SUR-ARGENS (LES)....436
ARLES....258
AUBAGNE....275
AUBIGNAN....576
AUBIGNOSC....208
AUPS....404
AUREILLE....377
AURIBEAU....534
AURIOL....282
AVIGNON....539

B

BANDOL....409
BANON....131
BARBEN (LA)....243
BARBENTANE....399
BARCELONNETTE....154
BARGEMON....411
BARJOLS....412
BARROUX (LE)....562
BASTIDONNE (LA)....636
BAUDUEN....407
BAUX-DE-PROVENCE (LES)....378
BAYONS....208
BEAUCAIRE....273
BEAUCET (LE)....654
BEAUMES-DE-VENISE....558
BEAURECUEIL....242
BEAUSSET (LE)....466
BEDARRIDES....585
BEDOIN....561
BESSE-SUR-ISSOLE....474
BOLLENE....564
BONNIEUX....565
BORMES-LES-MIMOSAS....414
BOUC-BEL-AIR....242
BOUCHES-DU-RHONE....220
BRANTES....640
BRAS-D'ASSE....81
BRIGNOLES....419
BRUSQUET (LE)....84
BUOUX....567

C

CABRIERES-D'AIGUES....636
CABRIERES-D'AVIGNON....597
CADENET....611
CADIERE-D'AZUR (LA)....467
CAIRANNE....568
CAIRE (LE)....209
CANNET-DES-MAURES (LE)....474
CAROMB....570
CARPENTRAS....572
CARRY-LE-ROUET....289
CASENEUVE....534
CASSIS....298
CASTELLANE....86
CASTELLET (LE)....463
CAUMONT-SUR-DURANCE....604
CAVAILLON....578
CAVALAIRE-SUR-MER....424
CELLE (LA)....423
CERESTE....135
CEYRESTE....283
CHATEAU-ARNOUX – SAINT-AUBAN....211
CHATEAUNEUF-DU-PAPE....581
CHATEAURENARD....383
CIOTAT (LA)....314
COGOLIN....428
COLLOBRIERES....429
COLMARS-LES-ALPES....172
COTIGNAC....430
COURTHEZON....585
CRILLON-LE-BRAVE....563
CROIX-VALMER (LA)....425
CRUIS....137
CUCURON....613
CUERS....461
CUGES-LES-PINS....284

D

DAUPHIN....137
DESTROUSSE (LA)....286
DIGNE-LES-BAINS....70
DRAGUIGNAN....432

E

EGUILLES....242
ENCHASTRAYES....156
ENSUES-LA-REDONNE....294
ENTRECHAUX....647
ENTREPIERRES....209
ENTREVAUX....91
ESPARRON-DE-VERDON....107
ESPINASSES....184
EYGALIERES....384
EYGUIERES....385

F

FARLEDE (LA)....522
FAUCON-DE-BARCELONNETTE....157
FAYENCE....477
FLASSANS-SUR-ISSOLE....422
FLAYOSC....435
FONTAINE-DE-VAUCLUSE....605
FONTVIEILLE....387

FORCALQUIER....126
FREJUS....443

G

GARDE (LA)....522
GARGAS....534
GASSIN....497
GEMENOS....284
GIGONDAS....588
GORDES....592
GOULT ET SON HAMEAU LUMIERES....620
GRAVESON....399
GREOUX-LES-BAINS....109
GRILLON....650
GRIMAUD....446

H

HAUT VERDON....172
HAUTE PROVENCE – LUBERON ET MONTAGNE DE LURE....126
HYERES-LES-PALMIERS....448

I

ÎLE DE PORQUEROLLES....455
ÎLE DE PORT-CROS....458
ISLE-SUR-LA-SORGUE (L')....598
ISSAMBRES (LES)....482
ISTRES....311

J

JAUSIERS....158
JAVIE (LA)....81
JOUQUES....243

L

LACOSTE....566
LAFARE....561
LAGARDE-D'APT....640
LAGNES....607
LAMBESC....243
LARCHE....161
LAURIS....614
LAUZET – UBAYE (LE)....161
LAVANDOU (LE)....468
LONDE-LES-MAURES (LA)....458
LORGUES....438
LOURMARIN....609
LUC-EN-PROVENCE (LE)....472
LURS....138

M

MAILLANE....389
MALAUCENE....617
MALLEFOUGASSE-AUGES....143
MALLEMORT....245
MANE....139
MANOSQUE....190
MARIGNANE....258
MARSEILLE....326
MARTIGUES....356
MARTRE (LA)....94
MAUBEC – COUSTELLET....623
MAUSSANE-LES-ALPILLES....390
MAZAN....576
MEES (LES)....212
MENERBES....619
MERINDOL....621
MEYREUIL....245
MEZEL....82
MIRAMAS....313
MOISSAC-BELLEVUE....408
MONIEUX....641
MONTAUROUX....475
MONTCLAR....187
MONTEUX....577
MONTFORT....82
MONTFURON....198
MORMOIRON....571
MORNAS....627
MOTTE (LA)....436
MOTTE-DU-CAIRE (LA)....210
MOURIES....394
MOUSTIERS SAINTE-MARIE....97
MURS....598
MUY (LE)....440

N

NIOZELLES....144

O

OLLIERES....490
OPPEDE ET OPPEDE-LE-VIEUX....622
ORAISON....201
ORANGE....624

P

PALUD-SUR-VERDON (LA)....95
PARADOU (LE)....395
PENNE-SUR-HUVEAUNE (LA)....286
PERNES-LES-FONTAINES....630
PERTUIS....632
PEYPIN....287
PEYRUIS....214
PIERREFEU....462
PIERREVERT....198
PIOLENC....628
PONTET (LE)....554

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

PORT-GRIMAUD....448
PORT-SAINT-LOUIS-DU-RHONE....357
PRADET (LE)....525
PRADS HAUTE BLEONE....83
PRA-LOUP....162
PRESQU'ÎLE DE GIENS....453
PUGET-SUR-ARGENS....446
PUGET-SUR-DURANCE....617
PUIMOISSON....125
PUYLOUBIER....246
PUYMERAS....647
PUYRICARD....247
PUY-SAINTE-REPARADE (LE)....247

Q - R

QUINSON....105
RAMATUELLE....499
RASTEAU....569
RAYOL-CANADEL (LE)....427
REILLANNE....144
RICHERENCHES....651
RIEZ....122
ROGNES....249
ROGNONAS....400
ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS....478
ROQUE-D'ANTHERON (LA)....250
ROQUEFORT-LA-BEDOULE....309
ROQUE-SUR-PERNES (LA)....631
ROQUEVAIRE....288
ROUGON....94
ROUMOULES....104
ROUSSET....251
ROUSSILLON....636
ROVE (LE)....296
RUSTREL....535

S

SAIGNON....536
SAINT-ANDRE-LES-ALPES....174
SAINT-ANTONIN-SUR-BAYON....252
SAINT-AYGULF....445
SAINT-CANNAT....253
SAINT-CHAMAS....314
SAINT-CYR-SUR-MER....484
SAINTE-CECILE-LES-VIGNES....564
SAINTE-CROIX DU VERDON....103
SAINTE-MAXIME....502
SAINTES-MARIES-DE-LA-MER....357
SAINT-ETIENNE-LES-ORGUES....147
SAINTE-TULLE....200
SAINT-JURS....125
SAINT-LAURENT DU VERDON....104
SAINT-MAIME....148
SAINT-MARC-JAUMEGARDE....254
SAINT-MARTIN-DE-CRAU....273
SAINT-MARTIN-LES-EAUX....200
SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME....487
SAINT-MICHEL L'OBSERVATOIRE....149
SAINT-PANTALEON....598
SAINT-PAUL-SUR-UBAYE....165
SAINT-RAPHAËL....490
SAINT-REMY-DE-PROVENCE ET LES ALPILLES....368
SAINT-SATURNIN-LÈS-APT....537
SAINT-TROPEZ....493
SAINT-ZACHARIE....288
SALERNES....506
SALIGNAC....209
SALIN-DE-GIRAUD....274
SALLES-SUR-VERDON (LES)....408
SALON-DE-PROVENCE....395
SANARY-SUR-MER....508
SAULT....638
SAUSSET-LES-PINS....297
SAUZE – SUPER-SAUZE....166
SEGURET....590
SELONNET....186
SERIGNAN-DU-COMTAT....628
SEYNE-LES-ALPES....184
SIMIANE-LA-ROTONDE....151
SISTERON....204
SIX-FOURS-LES-PLAGES....509
SOLLIES-VILLE....526
SORGUES....586
SUZETTE....561

T

TARADEAU....441
TARASCON....398
THOARD....84
THOLONET (LE)....255
THOR (LE)....608
TOULON....510
TOUR-D'AIGUES (LA)....642
TOURVES....424
TRANS-EN-PROVENCE....442
TRETS....256
TURRIERS....208

U - V

UCHAUX....629
VACQUEYRAS....590
VAISON-LA-ROMAINE....644
VAL D'ALLOS....176
VAL D'ALLOS 1400 - ALLOS....176
VAL D'ALLOS 1500 - LE SEIGNUS....178
VAL D'ALLOS 1800 - LA FOUX....180
VALENSOLE....117
VALETTE-DU-VAR (LA)....524
VALLEE BLANCHE – SERRE PONÇON (LA)....184
VALLEE DE L'UBAYE....154
VALLEE DE LA DURANCE (LA)....190
VALREAS....648
VAR....404
VARS....168
VAUCLUSE....530
VAUGINES....617
VAUVENARGUES....257
VELLERON....608
VENASQUE....653
VENTABREN....257
VERDON (LE)....86
VIDAUBAN....442
VIENS....538
VILLARS....538
VILLELAURE....613
VILLENEUVE....153
VILLENEUVE-LEZ-AVIGNON....555
VILLES-SUR-AUZON....572
VINON-SUR-VERDON....409
VISAN....652
VOLONNE....216
VOLX....200

FTLL

LES BORDS DE MER

À seulement 30 mn d'Aix-en-Provence,
un souffle d'air et de vie au cœur de la cité phocéenne,
les pieds dans l'eau.

52 CORNICHE KENNEDY 13007 MARSEILLE
(À L'EXTRÉMITÉ DE LA PLAGE DES CATALANS)

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

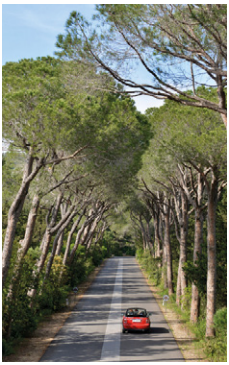
04 13 94 34 00 - lesbordsdemer.com
www.lesdomainesdefontenille.com

Château d'Estoublon

Producteur d'huiles d'olive et vins

Un lieu d'exception unique en Provence à découvrir en famille et entre amis...

Dégustations
Boutique
Bistrot Mogador
Evenementiel
Mariage
Chapelle
Parc
Jeux pour enfants



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Photos: D.Hounscheringer / H. Hôte / Equinoxe création / Premier oeil / D. Neveu

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

Route de Maussane - D17 - Fontvieille 13990 - 04 90 54 64 00

Accès handicapé - Parking

www.estoublon.com

france
bleu
Ecoutez,
on est bien
ensemble
francebleu.fr

france bleu

103.6
Bouches-du-Rhône

102.9
Var

100.4
Vaucluse

Retrouvez-nous
sur **francebleu.fr**

Ecoutez, **on est bien ensemble** francebleu.fr