

Ecrit par le 22 novembre 2024

Stéphanie Le Breton sculpte le verre depuis près de 35 ans, au pied du palais des papes



Elle a installé son atelier en 1988 à côté de La Manutention et d'Utopia à Avignon et travaillé le verre sous toutes ses formes. Miroirs, vitres, portes, baies, garde-corps, escaliers, dalles, trophées, vasques, crédences, bouteilles, verres, luminaires, mobilier. Elle a maîtrisé toutes les techniques : argenture, piquetage, thermoformage, dorure à la feuille, bouchardage (avec un petit marteau on casse le verre et on utilise ses éclats).

Écrit par le 22 novembre 2024



« Je n'ai pas choisi le verre, c'est lui qui m'a choisie. »

« Dessiner a toujours été ma raison d'être » explique l'une des rares femmes maître-artisans verrier en France. En fait, rien ne la destinait à ce métier-passion. « Le verre c'est froid, ça se casse, ça se raye, je préférais les couleurs et d'autres matières. » Née à Marseille, elle arrive à 8 ans dans la cité des papes et est attirée par ce qui est créatif. Elle fait ses premières études à Bruxelles, à l'école de peinture décorative Van Der Kelen puis est formée au trompe-l'œil. Elle continue dans un bureau de style d'imprimés de tissus à Lyon et enfin intègre l'atelier de gravure sur verre Guillaume Saalburg à Paris. « Finalement je n'ai pas choisi le verre, c'est lui qui m'a choisie, mais il y a beaucoup de contraintes » confie-t-elle.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Obtention du label Entreprise du patrimoine vivant en 2016

Sa signature, c'est son coup de crayon, « Tout se conçoit dans ma tête, après je dessine, je croque à la main. L'ordinateur, la robotique arrivent ensuite, comme le 'plotter', une machine qui découpe les pochoirs ». Ses clients ? Il y a les privés qui habitent le Luberon, les Alpilles, la Côte d'Azur ou la Toscane qui commandent des pièces uniques pour décorer leur bastide. Il y a aussi les musées pour la signalétique de leurs expositions, les hôtels étoilés. « Depuis 15 ans, j'ai des commandes du Plaza Athénée pour ses dessus de table travaillés à la feuille d'or et pour ses pare-douches » dit-elle modestement. Un palace de l'avenue Montaigne dans le très chic 8^e arrondissement de Paris qui reconnaît l'excellence de son travail, couronné d'ailleurs par le label Entreprise du patrimoine vivant en 2016.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Stéphanie Le Breton a aussi adoré confectionner une croix monumentale de 2,50mètres sur 2 pour l'église de Montfavet. « Ce qui me plaît à travers ma création, c'est envisager un futur objet avec les clients, échanger, le concevoir, faire en sorte qu'il convienne à leurs goûts, à leurs souhaits, à leur intimité, à leur environnement, à leur décoration intérieure. Ces relations humaines permettent un vrai partage, plus tard, ils deviennent souvent des amis. »

Continuer à inventer pour le plaisir

Après 34 ans, elle envisage d'arrêter son activité professionnelle. « C'est un véritable arrachement de quitter mon atelier, j'y ai passé tellement d'heures, de jours, de semaines, d'années. J'y ai tellement conçu, créé, transpiré. » Mais, elle ne compte pas rester inerte pour autant. « Je vais me constituer un petit atelier privé, une tanière où je continuerai à inventer pour le plaisir, sans contrainte de temps, sans date-butoir, sans commande. » Celle qui a magnifié le verre pendant si longtemps va entamer une autre vie, toujours aussi créatrice, 'En verre et contre tout...'

Xavier Rolet, le Chêne Bleu : déconstruire sa pensée pour construire son avenir

Ecrit par le 22 novembre 2024



De l'ébullition des marchés financiers à la quiétude du chai, du cours de l'action aux courbes de la bouteille, Nicole et Xavier Rolet ont réussi un pari fou. Ou l'art de bâtir un domaine unique, imposant son élixir de vie sur les tables du monde entier.

« Si je m'éloigne du sujet, n'hésitez pas à m'interrompre », nous glisse Xavier Rolet. Jean et chemise, c'est en toute décontraction que l'ex-directeur de la bourse de Londres nous ouvre les portes de son domaine niché au Crestet. Des sujets ? Le financier passionné qui brilla autrefois chez Goldman Sachs et Lehman Brothers en a pléthore. De passage dans son domaine avant de s'envoler pour les Etats-Unis, Xavier Rolet s'est replongé pour nous dans son histoire, sa carrière prolifique, mais aussi sa vision de la compétitivité française face aux requins du marché.

Sa posture de leader laisse une empreinte indélébile. Arrive la traditionnelle séance photo, il dirige, oriente la prise de vue. Mais il se résout très vite à adopter votre œil de photographe et vous laisse prendre la main. Ce qui vous marque ? Un verbe empreint de spiritualité et d'énergie positive. Le pont

Ecrit par le 22 novembre 2024

navigue entre les croyances ancrées du Moyen Âge, le taureau Vintur, Dieu du mal qui récolte les sacrifices humains (à l'origine du Mont Ventoux), la déesse Vaison et toute la symbolique de fertilité autour de la nature. Installé confortablement, son regard au loin se laisse transporter, animé d'une sagesse réconfortante. L'aura émanant de l'ancienne bastide du XVIII^e est mystique.



Le crépuscule des Dieux. @La Verrière

L'entrevue se déroule dans ce cadre exceptionnel, au cœur des dentelles de Montmirail avec le Mont Ventoux qui se dresse en fond, majestueux. Le Chêne Bleu et son héritage médiéval vous envoûtent instantanément. Sans même « une truelle et un marteau » sur les lieux à leur arrivée, le couple engage un travail de « stakhanoviste » pour bâtir le domaine de [La Verrière](#) et la renommée internationale des vins [Le Chêne Bleu](#).

« Nous avons tout mené de front, la vigne, le chai, le bâti, le commerce, l'identité, la réputation, l'œnotourisme, en partant de zéro », se remémore le chef d'entreprise aux multiples casquettes. Remontez la route sinueuse en passant par le charmant village de Crestet jusqu'au sommet de Saint-Amand, vous trouverez La Verrière perchée comme un nid d'aigle, dans un col de montagne privé, surplombant la vallée de Vaison-la-Romaine.

Il était une fois...

Tout part d'un désir, une lubie, acheter deux propriétés : une dans l'ouest américain, l'autre dans le sud de la France. « Je ne trouvais pas ce que je voulais, une propriété avec un vrai potentiel d'agriculture régénérative », nous confie-t-il. En passant un jour devant une petite agence immobilière nichée dans les rues de Vaison, un polaroid lui fait de l'œil. Noir et blanc, grossièrement scotché, sans le moindre détail.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Une annonce qui pourtant l'interpelle et aura raison de lui. « Je suis allé voir le vieux monsieur qui a immédiatement accepté mon offre. C'est à ce moment là que je me suis dit : « what have I done ? » (en français: « qu'est-ce que j'ai fait ? ») », se remémore le magnat.



Des vignes à perte de vue et le géant chauve, le Paradis n'est jamais loin. @La Verrière

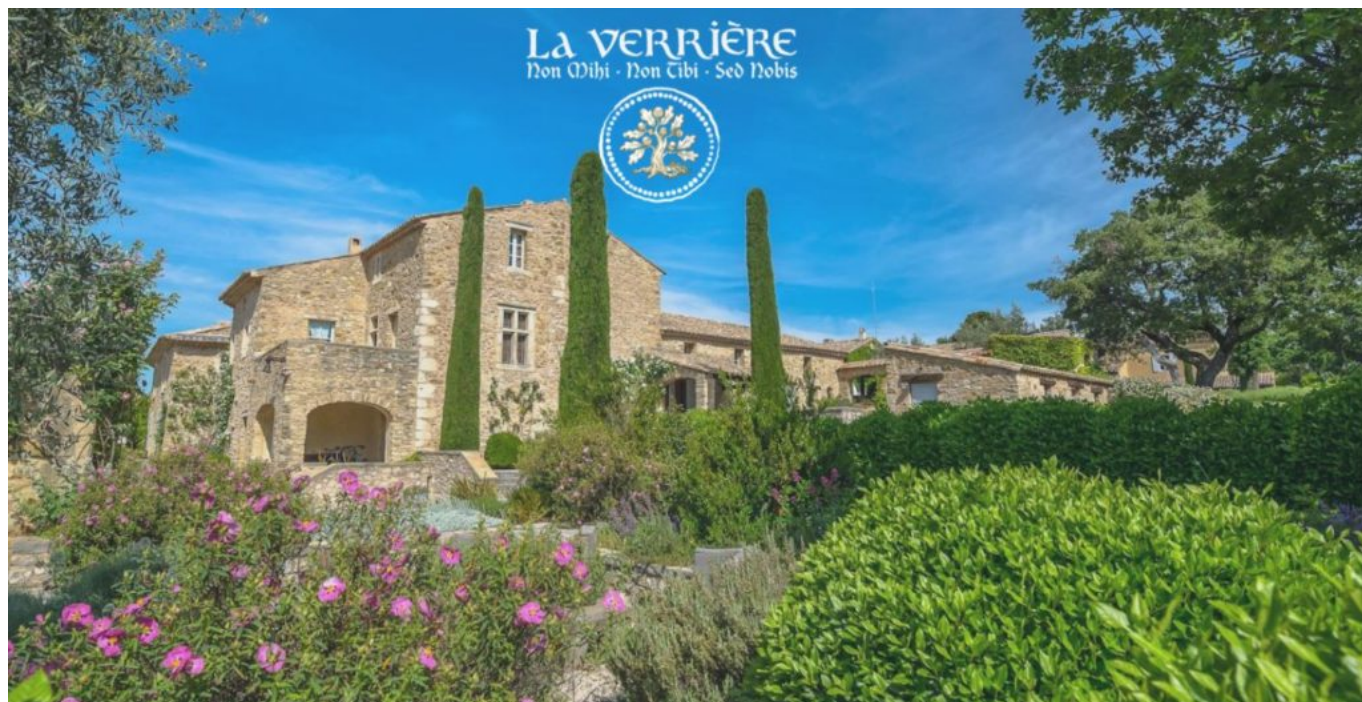
Le couple « prête serment » de transformer le vignoble, il approfondit ses connaissances du vin à travers des cours et des dégustations. « Heureusement que nous aimons tous les deux étudier, car dans ce domaine, le besoin de connaissances est sans fin », souligne Xavier Rolet. Il leur faudra 10 ans pour étudier la configuration géologique et reprendre la vigne en désuétude depuis 40 ans. Le domaine fut d'abord désigné par le doux nom de 'la regardette'. Les habitants pouvaient en effet voir passer les piétons au loin et entendre l'écho de leur conversation porté par le vent. Il deviendra par la suite La Verrière, ancien cloître transformé à l'époque par un maître-verrier : [Aliot de Montvin](#), nom qui sera repris pour l'une des cuvées.

De la finance à la vigne

Petit fils d'agriculteur, Xavier Rolet naît en 1959 à Aix-les-Bains. « Comme tous les français, vous grattez les semelles et vous avez le sabot », ironise-t-il. Fils de militaires, il vit ses premières années en Algérie avant de passer sa jeunesse à Sarcelle. Après une maîtrise à l'université Columbia à New York, il s'illustrera dans les plus grandes banques internationales. Il prendra par la suite les commandes du [London Stock Exchange](#) à qui il donnera ses lettres de noblesse. Il est à ce jour président de [PhosAgro](#), géant russe d'engrais naturels et Directeur général du fonds d'investissement CQS. Entre affaires, philanthropie et conseil, l'homme est constamment investi de projets.

Ecrit par le 22 novembre 2024

« Ma vie professionnelle a toujours été dans l'arène financière internationale aux États-Unis et au Royaume-Uni. Cependant, je suis français de naissance et la plus belle partie de ma jeunesse s'est passée à la campagne, c'est ce qui m'a tant attiré à La Verrière. J'aime cette terre et sa constance apaisante, un parfait antidote aux frissons et au stress des marchés financiers », explique Xavier Rolet.



L'authenticité des lieux n'a d'égal que la modernité de ses équipements. @La Verrière

Le poids administratif et fiscal en France est « sans égal »

Très vite, les mots lui brûlent les lèvres, l'entrepreneur aborde les faiblesses structurelles de notre république : « Les PME françaises ont une pression fiscale totale 4 fois supérieure aux entreprises britanniques. Ce dont elles ont besoin ? Une réduction de la fiscalité confiscatoire. J'ai discuté avec monsieur le Président, c'est un homme très intelligent, plus que ces prédécesseurs, il connaît très bien ces enjeux. Les PME en France souffrent d'un fardeau administratif et fiscal sans égal. »

La solution au chômage ? Ni les subventions publiques, ni la dette bancaire, il faut de ses dires « une simplification massive de la fiscalité ». Les récentes réformes n'ont selon lui aucun effet. « Il faut diversifier de manière agressive le financement des PME pour réduire la part des crédits bancaires. Même s'il est utile pour les grandes entreprises, le prêt bancaire n'est pas la bonne manière de développer des PME. Le financement par la dette ne permet pas de planifier à moyen et long terme », juge le financier.

Ecrit par le 22 novembre 2024

« Faciliter l'accès des PME aux fonds propres »

« Depuis que j'ai 15 ans, j'entends dire que la France est en crise, j'en ai 61 aujourd'hui, quelque chose ne va pas », pointe-t-il. Et de louer toutefois l'exceptionnelle capacité d'innovation en France : « Nous avons de bonnes universités et des centres de recherche qui produisent de la science au niveau mondial. Mais une économie financée par la dette bancaire comme la France est une économie qui ne peut pas innover. »

Xavier Rolet, homme de science et fidèle aux statistiques étaye ses théories : « Les $\frac{3}{4}$ des actifs financiers mondiaux sont américains ou chinois. Les américains absorbent 40% des exportations viticoles mondiales. Seulement 3 importateurs nationaux américains contrôlent 80% des importations. Avec 75 000 exploitations viticoles en France, il est aisé de comprendre que les entreprises françaises sont en compétition féroce lors des négociations. » Le constat est formel, il manque des fonds propres pour passer à une taille mondiale et convertir les innovations technologiques. Objectif ? Voir fleurir sur le sol français des Tesla, Google, Space X et autres mastodontes.

« Très souvent, il s'agit d'entreprises familiales endettées, qui ont besoin d'une injection de fonds propres », juge Xavier Rolet pour qui tout est question « d'equity ». Entendez par là, permettre aux entreprises d'accéder à l'actionariat et construire un business plan à l'aide d'investisseurs sur marchés boursiers ou privés. « Il faut une recalibration du traitement fiscal des fonds propres par rapport à la dette bancaire et une adaptation de la réglementation des marchés financiers pour faciliter l'accès à ces fonds propres », préconise-t-il. Le désespoir est toutefois palpable dans le discours : « La vraie question à se poser, doit-on poursuivre avec cette fiscalité punitive ? Il est malheureusement trop tard pour réformer le système administratif et fiscal. »

Une croissance à 1,5%

« La fiscalité n'est pas un sujet populaire en France. Je ne pense pas que les énarques de Bercy changent d'avis un jour, la situation actuelle leur permet de contrôler la distribution des capitaux dans les entreprises. La France n'est pas une économie de secteur privé mais une économie purement étatique. Ce n'est pas une critique sur la légitimité du système, mais cela engendre directement des conséquences », tranche Xavier Rolet. Résultats ? Une croissance à 1,5% par an, contre 4% chez les américains par exemple et un chômage structurel. Pour le chef d'entreprise, il y a un « mismatch » (en français: un décalage). Et d'ajouter : « c'est un échec lamentable. »

Il fait alors référence au « motto » (en français: devise) de la république française : « On oublie souvent le terme liberté. Il faut libéraliser les marchés des capitaux, accepter que l'Etat n'en contrôle pas la distribution. Aux Etats-Unis, 82% du financement des entreprises provient des capitaux, c'est l'inverse, 18%. » Ce qui explique selon lui pourquoi l'Europe enregistre des taux de croissance aussi faibles, avec un impact profond pour le développement des PME.

Ecrit par le 22 novembre 2024



@Xavier Rolet

Comment rendre la viticulture française compétitive ?

Plusieurs variables sont indispensables pour permettre à la viticulture française de s'épanouir sur le marché international : l'accès à l'actionnariat, au capital permanent et à l'éducation. « Il faut enseigner de quelles manières utiliser l'accès à ces fonds pour développer un business plan sur vingt ans. Il est nécessaire de se débarrasser de cette addiction à la dette bancaire qui est incompatible avec une stratégie à long terme, développe Xavier Rolet. L'industrie du vin est trop fragmentée, les entreprises ne sont pas en mesure de négocier des contrats face à 100 000 domaines qui font concurrence. » La souveraineté alimentaire est devenue un enjeu stratégique pendant le confinement. Selon l'entrepreneur, l'autosuffisance apparaît comme un mythe pour nourrir l'ensemble de la population. Pour assurer sa souveraineté agricole, la France doit en réalité continuer d'ouvrir son agriculture aux marchés extérieurs.

« Si j'étais viticulteur et que j'avais des enfants, je les enverrais en école de commerce pour connaître les marchés de capitaux. C'est le futur de l'industrie, si nous restons dans cette situation, nous allons nous retrouver avec des exploitations qui disparaissent parce que les enfants ne voudront plus reprendre le flambeau », nous confie le financier. Questionné sur le département, il répond : « j'aimerais que le Vaucluse, qui bénéficie d'un vrai projet et d'un patrimoine naturel se modernise dans sa structure de capital pour se porter sur le marché mondial. La Chine et les Etats-Unis détiennent la moitié du GDP mondial (Gross domestic product). L'Europe est passée de 40% du GDP à 21% aujourd'hui, pendant que

Ecrit par le 22 novembre 2024

les autres continuent de croître. Cela fait 40 ans que l'on maintient l'économie au taux d'inflation. »

La Chine, concurrent redoutable

La connaissance des vins par les chinois est incroyable. Avec cet essor quantitatif et qualitatif du vin chinois et une présence accrue des investisseurs, faut-il voir en la Chine une menace pour le vin français ? « Ils ont planté 600.000 hectares. La réelle question n'est pas de savoir ce que va faire l'Europe mais ce que prépare la Chine..., s'interroge-t-il. Va-t-elle privatiser ses marchés de capitaux pour imiter le modèle des marchés américains ? Si la Chine opte pour une libéralisation, notamment via l'accès au capital permanent et aux fonds propres, le pays deviendra alors redoutable. Je le regrette mais l'Europe va toujours dans le mauvais sens, malgré les récentes réformes de la fiscalité du capital, cela me brise le cœur. J'espère me tromper mais je pense que la messe a été dite. »

Le cheval de bataille semble être tout trouvé : le terroir. « Les viticulteurs en Vaucluse auraient un avantage à accentuer le caractère naturel du territoire pour se positionner sur le marché du vin de qualité, sans produits chimiques. Nous sommes très positifs au sujet des efforts déployés par l'appellation Côte du Ventoux pour se faire connaître sur le marché étranger et faire rayonner la viticulture de la région », reconnaît-il. Le financier est catégorique, depuis de nombreuses années, ce sont les petites entreprises qui créent des emplois nouveaux, pas les grandes. Il faut faire revenir l'industrialisation en France, je veux bien, mais il faut un environnement concurrentiel adéquat. Les énarques gèrent la France depuis 40 ans, mais ils ne sont pas proches des réalités du terrain, du monde des affaires, du marché et de la concurrence ».

Vous avez dit agriculture régénérative ?

10 ans, c'est le temps qu'il a fallu pour retrouver une diversité naturelle à La Verrière. 1200 espèces papillons sont recensées par le syndicat du Parc du Ventoux. Les oiseaux, les aigles, les faucons pèlerins et les sangliers sont revenus. Des loups ont même été aperçus dans la région, absents depuis plus de 100 ans. Au Chêne Bleu, aucun produit chimique, encore moins de labour. « Bien que ce soit une technique ancestrale, le labour est un important contributeur à la désertification du sol », souligne Xavier Rolet.

Une agriculture régénérative est très importante. Il s'agit alors de faire jouer au sol son rôle de capture de carbones plutôt que d'émetteur. « Nous avons observé la capacité du sol à renaître et les bactéries aérobiques et anaérobiques à revenir. L'injection régulière des produits chimiques détruit les sols qui n'ont plus aucune capacité d'absorption par la suite », explique-t-il.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le Chêne Bleu se dresse, ses courbes au loin nous envoûtent. @La Verrière

« Nous sommes dans un environnement où les appellations pourraient faire un vrai travail d'agriculture régénérative. À terme, l'Union Européenne imposera à la viticulture d'inscrire sur l'étiquette la liste des produits chimiques. Il existe une demande très importante pour ce produit. Mais il ne convient pas de créer uniquement un label plus ou moins écologique qui cache une réalité différente », prévient Xavier Rolet. Dans le vignoble, pas de pesticides chimiques, d'engrais de synthèse, ou d'herbicides. Au lieu de cela, l'équipe compte sur son propre travail pour renforcer la biodiversité, améliorer la résilience des vignes, soutenir le microbiome et le programme SustainaBEElity. Tous les labours ont été arrêtés pour permettre à la vie organique de se reconstituer dans le sol.

77% des 135 hectares du domaine sont réservés au développement de la biodiversité. Il s'agit principalement de faune et de flore forestières, mais aussi de friches, de prairies, d'oliviers, de lavande et de pâturages, le tout cultivé selon des méthodes biologiques. Cette terre crée également une barrière naturelle à la pollution autour des 30 hectares de vignoble. Le domaine a reçu le niveau 3 (niveau le plus élevé) de la certification « HVE » (Hautes valeurs environnementales, le référentiel de Viticulture Durable le plus reconnu en France), ainsi que « BEE Friendly » puisque les pratiques assurent un habitat sûr pour les abeilles.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Entre modernité, fonctionnalité et qualité. @La Verrière

Qu'est-ce qui rend l'emplacement si particulier ?

Les vins Le Chêne Bleu commencent par l'exceptionnel avantage de l'isolement. « Nous sommes capables de capter et d'exprimer le caractère individuel du terroir, le sol, le microclimat, la végétation, l'altitude, qui rendent nos vins uniques. Étant si loin au sud, nous avons plus de 300 jours de soleil dans l'année. Le fruit mûrit délicieusement et ne souffre pas de pourriture. » Les vignes bénéficient d'une exposition régulière au Mistral et à d'autres vents qui aident à la concentration des saveurs, mais notre topographie vallonnée nous épargne toute la force du souffle et des mini-tornades locales. « La structure distinctive de notre sol avec sa teneur en basalte donne une signature à tous les vins Le Chêne Bleu, quel que soit le cépage ou la vinification. Tous les connaisseurs s'accordent à dire qu'il s'agit d'un site exceptionnel pour la culture de la vigne », juge Xavier Rolet.

Meilleur rosé mondial

Ici, les fruits sont cueillis entièrement à la main, en plaçant soigneusement les grappes dans des caisses peu profondes pour que les baies restent entières et gardent leur jus mûr. Le vignoble de 30 hectares est

Écrit par le 22 novembre 2024

planté principalement de grenache mature (25 ans+) et de syrah (40 ans+). « Nous avons séparé le vignoble en mini-parcelles pour capter l'identité de chaque secteur du terroir. La base Grenache/Syrah de nos rouges et rosés est caractéristique de notre région. Les vignes mûres donnent des fruits riches et délicieux, mais nous avons également planté de petites quantités d'autres cépages locaux pour «assaisonner» nos mélanges avec notre propre touche. Nos blancs sont exceptionnellement bons pour la région en raison de l'altitude qui permet une maturation lente et un contrôle de la chaleur », explique Xavier Rolet.



Les 'super premium' sont proposées à 150 dollars. @La Verrière

Au cours de la dernière décennie, de petites quantités d'autres cépages traditionnels du Rhône ont été ajoutés, tels que la Roussanne, la Marsanne, le Viognier, la Clairette (blancs) et plantons du Mourvèdre (rouge) pour compléter la base classique du Rhône. Le domaine produit actuellement deux rouges phares (Abélard et Héloïse) et plusieurs cuvées spéciales, deux blancs (Aliot et Viognier), un rosé maison et un

Ecrit par le 22 novembre 2024

ensemble de vins en édition limitée pour la prestigieuse maison Pont Des Arts Wine. Le rosé a d'ailleurs décroché le prix du Concours international de Londres. Meilleur rosé mondial, s'il vous plaît !

Caraïbes, Russie ou Chine

Le travail de titan lié à l'export ? C'est Nicole Rolet qui l'a mené de front : « Elle a commencé cet effort il y a 12 ans, et a su développer un réseau international. » Les vins sont exportés aux Etats-Unis (40 Etats), Europe, Chine, Japon, Singapour, Japon, Bali, Australie, Nouvelle Zélande, Royaume-Unis. « La distribution est l'aspect le plus complexe de la viticulture. »

« Nous voulions créer un produit haut de gamme avec pour seule stratégie l'export. Pour certains, c'était un objectif trop ambitieux, voir irréaliste, cela dit, nous sommes en passe de réussir », se réjouit Xavier Rolet. Aujourd'hui, 70% des vins sont dédiés à l'export, 30% pour le marché national. « Le premier succès a été rencontré en Angleterre, nous venons tout juste de signer un marché pour Les Caraïbes et la Russie. L'Inde n'est pas un marché viable car les droits de douane sont rédhibitoires. Nous exportons aux Maldives, à Dubaï, à destination des sommeliers, hôtels et restaurants », liste-t-il.

Une identité qui puise dans le terroir

Le terroir se situe au carrefour de quatre appellations, à la limite nord-est de Gigondas (Côtes du Ventoux, Côtes du Rhône, Séguret). Pourtant, de par sa haute altitude et sa géologie unique, il est atypique des domaines de plaine du Rhône méridional. « Si nous apprécions les nombreux mérites de l'appellation française, nous aimons aussi avoir la liberté de faire des vins qui nous semblent le mieux refléter le terroir, juge Xavier Rolet. La visibilité de toutes ses appellations était devenue très complexe à nos yeux. Nous respectons évidemment beaucoup ces appellations, nous sommes heureux d'assister à une réelle modernisation. Je suis impressionné par le travail de grandes appellations comme Châteauneuf-du-Pape. Il est possible de marier le succès économique avec la régénération des sols en utilisant les atouts du Vaucluse. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le Chêne Bleu, toute une légende. @La Verrière

« Nicole et moi sommes très atypiques, pour nous, l'innovation est absolument essentielle. Nicole travaille comme une folle, presque 7j/7, elle dort parfois seulement 3 ou 4h. Nous y arrivons à la force du poignet. Je suis admiratif de mon épouse », reconnaît le financier. Nicole Rolet, l'élégance qui se conjugue à la passion. Une femme visionnaire et déterminée dont le travail sur le packaging des vins rouges décroche aisément le premier prix de l'Institut mondial du packaging. Il faut dire que l'étiquette est digne d'une œuvre d'art, une épopée. Nos yeux se perdent dans les 1001 détails fascinants des gravures à l'ancienne et de leur signification. Très vite, les personnages nous mettent dans la confiance, nous content une histoire. « Elle y a travaillé durant 7 ans, je suis en admiration totale devant elle », les yeux pétillants de l'homme en disent long.

D'avril à novembre, La Verrière fonctionne comme une maison de campagne éco-luxe dédiée à des vacances, des expériences et des dépaysements uniques. Entièrement équipé, il peut être loué dans son intégralité ou en formule 'bed and breakfast'. Les clients peuvent également participer à des retraites professionnelles exclusives ; ateliers créatifs, académiques et culturels ; le cyclisme et les vacances d'intérêt spécial, ainsi que les célébrations, les mariages et les événements familiaux. Les clients peuvent mélanger l'isolement idyllique de La Verrière avec les activités sur place et l'activité animée des voisins

Ecrit par le 22 novembre 2024

Gigondas, Avignon, Châteauneuf-du-Pape, Orange, Aix-en-Provence et Marseille. Objectif : faire de votre halte une expérience hors du temps. Pari tenu ?

2820 chemin de la Verrière, 84110 Crestet, contact@chenebleu.com. Site internet : <https://www.chenebleu.com/>



Ecoutez les murs, ils vous content une histoire. @La Verrière