

Ecrit par le 22 juillet 2024

Le restaurant gastronomique de La Coquillade élu meilleure table du Luberon



Le magazine français [Yonder](#), dédié au voyage et à l'art de vivre, a fait son [classement des dix meilleures tables du Luberon](#), et parmi elles, huit sont situées en Vaucluse, dont l'Avelan du domaine de La Coquillade qui est en haut du podium.

Le Sud du Vaucluse est notamment bien représenté dans ce classement élaboré par Yonder, il comptabilise plusieurs pépites gustatives telles que l'auberge [La Fenière](#) à Cadenet avec la cuisine de Nadia Sammut, première cheffe étoilée au monde proposant une cuisine exclusivement sans gluten, qui se place en 5^e position du classement. Elle est suivie de [La petite Maison](#) de Cucuron, le restaurant étoilé d'Eric Sapet, en 6^e position. À la 7^e place, on trouve [Le Moulin](#) de Lourmarin, avec Mathis Larrodé aux fourneaux. Il y a également [La cuisine d'Amélie](#) au Domaine de Fontenille à Lauris, un restaurant bistronomique avec aux commandes Guillaume Goupil, qui revendique une cuisine classique et

Ecrit par le 22 juillet 2024

gourmande avec des produits de la région, en 9^e position.

Si la commune de Châteauneuf-du-Pape est connue pour ses vignobles et ses vins, un de ses restaurants vient se glisser à la 3^e place du classement de Yonder. Il s'agit de [La Mère Germaine](#), fondé en 1922 par une ancienne cuisinière à l'Élysée, qui compte aujourd'hui une étoile au Guide Michelin.

Le pays d'Apt, lui aussi, regorge de trésors en termes de gastronomie. Il y a notamment [Le Phébus](#) de Xavier Mathieu à Joucas, qui fête ses 40 ans cette année, qui se classe à la 8^e place de la liste. C'est le restaurant [Un jardin sur le toit](#), situé dans le village perché de Saignon, qui ferme le classement de Yonder, avec « une expérience culinaire d'exception », selon le magazine. Enfin, le Pays d'Apt se démarque une dernière fois dans cette liste avec le restaurant gastronomique [Avelan](#), du domaine de La Coquillade à Gargas, qui se place tout en haut du podium avec une carte en cinq temps qui décline les arômes de la Provence.

Apt : découvrez les forêts, du Luberon à la montagne de Lure, à la Maison du Parc

Ecrit par le 22 juillet 2024



Alors que l'accès aux massifs forestiers est réglementé en raison du risque incendie lié à la canicule, le [Parc naturel régional du Luberon](#) vous propose de découvrir l'exposition 'À la découverte de nos forêts, du Luberon à la montagne de Lure' jusqu'au 15 septembre.

De la plaine de la Durance aux pentes de la montagne de Lure, en passant par le massif du Luberon, le territoire Luberon-Lure s'étend sur près de 250 000 hectares. Il abrite principalement des forêts (57%) et des garrigues boisées (10%).

La Maison du Parc, situé à Apt, vous propose de découvrir ces espaces forestiers grâce à l'exposition 'À la découverte de nos forêts, du Luberon à la montagne de Lure' composée de huit panneaux pédagogiques, mais aussi de sculptures en bois local de Paul Fournier. Le Parc naturel régional du Luberon a même élaboré un jeu intitulé 'Hector l'arbre mort', qui permet d'explorer la diversité de la vie dans l'écosystème forestier et apprendre à protéger la nature et les forêts.

Jusqu'au 15 septembre. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Entrée gratuite. Maison du Parc. 60 place Jean-Jaurès. Apt.

Y-a-t-il trop de touristes dans le Vaucluse ?



Le sur-tourisme, c'est la nouvelle expression créée pour désigner les situations où trop de touristes se trouvent au même endroit au même moment. Ce phénomène est mondial. Il est également observable sur plusieurs sites du Vaucluse. Faudra-t-il bientôt aussi réguler les flux de visiteurs et limiter l'accès de quelques-unes de nos pépites touristiques ?

« On est plus chez soi », c'est la première réaction des autochtones qui se sentent envahis, comme dépossédés. Ce sont les premières victimes de ces zones sur fréquentées. L'idée de vivre au cœur d'un parc d'attraction et de faire partie intégrante des curiosités à y découvrir n'est pas forcément réjouissant. Reconnaissons que le quotidien de ces indigènes peut vite devenir compliqué et pénible. Ensuite, ces flux de population, pas toujours très disciplinés, que certains n'hésiteront pas à qualifier de hordes touristiques, peuvent provoquer des dégradations des lieux ou de leur environnement. Ça c'est cadeau !

Ecrit par le 22 juillet 2024

Les « toutouristes » comme les appellent, dans leur jargon les professionnels du tourisme.

Dans le Luberon, Gordes est, en été, dans une situation de sur fréquentation qui n'est pas sans poser beaucoup de difficultés pour un village pas vraiment conçu pour recevoir tous ces visiteurs. Surtout que ces derniers ont la fâcheuse tendance à vouloir tous faire les mêmes choses. Les « toutouristes » comme les appellent, dans leur jargon les professionnels du tourisme. Beaucoup d'entre eux ont fait des milliers de kilomètres pour découvrir ce site remarquable, qu'ils en soient d'abord remercié. C'est aussi une liberté qui leur est offerte de venir et il est essentiel, à mon sens de la préserver.

La mère Poulard viendrait s'installer à Gordes et proposerait des omelettes au pistou.

Mais papatra, le magazine américain Travel + Leisure a élu, en ce début d'été, Gordes « le plus beau village du monde » ([lire ici](#)). Pas moins que cela. On imagine les compteurs de la fréquentation qui s'affolent et montent en régime. D'ici que notre village ressemble au Mont Saint-Michel avec ses 2,8 millions de visiteurs annuels, il n'y a pas loin. Mis à part que la mer est assez éloignée de Gordes, les deux sites présentent quelques similitudes intéressantes. Ainsi, la mère Poulard pourrait venir s'y installer et proposer des omelettes au pistou.

Pourquoi toujours contraindre plutôt qu'inciter ?

Bien sûr le tourisme est essentiel à l'activité économique du département. Ce secteur est un pourvoyeur important d'emplois, même si, aujourd'hui l'offre est supérieure à la demande. On ne va quand même pas cracher dans la soupe au pistou. Mais, doit-on pour autant réguler l'accès à certains sites comme le réclame certains professionnels conscients que le sur-tourisme peut nuire au tourisme. De leur côté les élus sont pris entre deux logiques avec d'un côté des retombées économiques indispensables et de l'autre la protection des lieux et de la tranquillité de ceux qui y vivent. Alors plutôt que réguler l'accès ne pourrait-on pas inviter tous ces touristes à venir à d'autres moments de l'année et surtout ne pas se concentrer sur les mêmes lieux (les richesses sont nombreuses) ? Pourquoi toujours contraindre plutôt qu'inciter ?

[Lire également : "Vacances : le Vaucluse star de l'été pour les échanges de maisons"](#)

Ecrit par le 22 juillet 2024

Luberon : suivez la piste d'animaux qui vivaient là il y a 33 millions d'années



Les jeudis 20 et 27 juillet, les géologues du Parc naturel régional du Luberon proposent des visites guidées à Saignon pour explorer les traces de mammifères disparus il y a des milliers d'années.

Les sites à empreintes de pas fossiles de mammifères sont très rares à l'échelle de la planète. Le Luberon en présente plusieurs, dont la dalle de Carlet à Saignon. Le site est exceptionnel pour la diversité, la quantité et la qualité des empreintes de mammifères visibles auxquelles s'ajoutent des traces d'oiseaux. Depuis 1987, il est protégé par la Réserve naturelle géologique du Luberon. Leur étude informe sur les animaux qui peuplaient le Luberon il y a 33 millions d'années, sur l'environnement et sur le climat de l'époque. Un lieu de science et de contemplation des quelques secondes du passage d'animaux aujourd'hui disparus.

Les jeudis 20 et 27 juillet à 10h. Visite gratuite et inscription obligatoire au 04 90 04 42 00 ou sur

Écrit par le 22 juillet 2024

accueil@parcduluberon.fr (le lieu exact est précisé à l'inscription).

Luberon : réédition du dépliant « Géotourisme en Luberon »



Le Parc vient de refondre son dépliant « Géotourisme en Luberon ».

Reconnu Géoparc mondial Unesco pour sa richesse géologique et sa volonté de faire comprendre au public l'histoire de la Terre, le Parc naturel régional du Luberon vient de refondre son dépliant « Géotourisme en Luberon », pour rendre son patrimoine accessible à tous les visiteurs : mosaïque de paysages, villages perchés, roches, fossiles et autres curiosités géologiques qui contribuent à la reconnaissance internationale du territoire.

Cette carte met en lumière : 51 géosites ; un réseau de géopartenaires ; des bons plans pour accompagner la découverte du territoire. Gratuite, la carte « Géotourisme en Luberon » est disponible : à

Ecrit par le 22 juillet 2024

la Maison du Parc (04 90 04 42 00) ; dans les offices de tourisme du Luberon ; en téléchargement sur www.parcduluberon.fr/geotourisme.



Les gorges d'Oppedette, géosite du Luberon © Parc naturel régional du Luberon

La Luberonnaise, la boutique de madeleines ambulante

Ecrit par le 22 juillet 2024



À bord de son food truck [La Luberonnaise](#), Emeline Mann vous fait replonger en enfance avec un produit : la madeleine. Sucrée ou salée, au citron confit ou au chorizo, chaque madeleine est faite artisanalement à partir de produits locaux. De quoi ravir les petits, comme les grands.

Mardi matin. Sur le marché de la Tour d'Aigues, impossible de rater la petite carriole noire sur laquelle est inscrit en lettres blanches « La Luberonnaise ». Devant, la file d'attente est longue. Les habitués, mais aussi les curieux, font la queue devant ce food truck. Ils n'y trouveront ni pizza, ni burger, mais un petit gâteau traditionnel français : la madeleine.

Ce concept, c'est [Emeline Mann](#) qui le propose, et ce, depuis plus d'un an maintenant. La Luberonnaise est née en février 2022. Malgré le jeune âge de l'entreprise, sa créatrice observe déjà une clientèle récurrente plutôt conséquente. Ce qui semblait être un pari osé porte finalement ses fruits.

Reconversion dans le Luberon

Après avoir grandi en Alsace et à Paris, et avoir parcouru le monde et posé ses valises dans plusieurs

Écrit par le 22 juillet 2024

continents, c'est dans le Luberon qu'Emeline a décidé de s'installer pour de bon avec son mari et leurs enfants en 2021. « On était de passage et on a eu un véritable coup de cœur pour la région », affirme-t-elle.

C'est donc à la suite de ce changement de vie personnelle qu'Emeline choisit d'entreprendre un changement de vie professionnel. « Ça faisait un moment que je souhaitais faire une reconversion, et j'ai toujours eu envie de faire quelque chose de gourmand », explique-t-elle. Après avoir fait plusieurs métiers dans le milieu du service, c'est tout naturellement que la créatrice de la Luberonnaise se tourne vers la pâtisserie.

L'idée de la madeleine

Si la madeleine est un produit phare du goûter des enfants, il est de plus en plus difficile de trouver la madeleine artisanale. Quelques boulangeries pâtisseries en proposent, mais pas toutes. Pourtant, depuis quelques années, beaucoup de grands chefs pâtisseries la revisite. Une tendance vers laquelle Emeline Mann s'est tournée.

La madeleine, ça parle à tout le monde et on peut la dériver de plein de façons.

Emeline Mann

Pendant un an, Emeline s'est donc lancé dans l'élaboration et la perfection d'une recette au sein de son laboratoire aménagé à domicile. « J'ai toujours fait beaucoup de pâtisserie mais je n'avais jamais fait de madeleine avant de me commencer à travailler sur ce projet, je crois même que je n'avais pas de moule à madeleine », ironise-t-elle. Ainsi, après des nombreux essais plus ou moins fructueux, la recette de la madeleine La Luberonnaise est enfin prête. Est née une madeleine aérienne en forme de coquille Saint-Jacques, pas trop sucrée, et qui surtout ne colle pas au palais, telle était l'ambition d'Emeline.

Ecrit par le 22 juillet 2024



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

L'importance des produits locaux

Une fois la recette validée par Emeline et par ses proches qui lui ont servi de cobayes, est venue une interrogation : comment trouver de bons produits locaux ? Il était primordiale pour la créatrice de La Luberonnaise de faire travailler le plus de producteurs autour de chez elle possible.

« Utiliser des produits locaux, c'est une grande force que j'affiche fièrement dans mon food truck. »

Emeline Mann

Ainsi, le citron confit vient de la [Maison du fruit confit](#) à Apt, les amandes viennent de Cucuron, la farine vient du Var, les œufs de Trets dans les Bouches-du-Rhône. « Je voulais des producteurs encore plus proches mais c'était impossible car j'utilise un sacré volume, et ce n'était pas possible pour tous de me fournir autant qu'il était nécessaire », développe Emeline.

Un engouement immédiat

Ecrit par le 22 juillet 2024

Une fois la recette perfectionnée et les producteurs trouvés, la machine est lancée. La Luberonnaise est sur le marché de la Tour d'Aigues tous les mardis matins, et devant Marrenon, également à la Tour d'Aigues, tous les vendredis matins. Lors du lancement en février 2022, les premiers curieux se sont avancés vers Emeline. Très vite, la liste des clients récurrents s'est allongée.

« J'hallucine de voir que les habitués du marché font la queue pour acheter leurs madeleines aujourd'hui, et qu'il n'y en ait plus après 10h30 », s'enthousiasme Emeline. La Luberonnaise a donc eu un engouement inattendu pour l'entrepreneuse. Une réussite dont elle est très fière aujourd'hui.



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Entre marchés et événements

La Luberonnaise a donc ses emplacements habituels à la Tour d'Aigues les mardis et vendredis. Pour une matinée de marché, Emeline prépare entre 600 et 700 madeleines, ce qui requiert environ 2 à 3 heures de préparation, car la pâte doit reposer au frigo, et 5 heures de cuisson en tout lorsque l'entrepreneuse n'est pas aidée par son mari. Ainsi, les madeleines proposées sont toujours fraîches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez déboursier 13€ pour la boîte de vingt.

Hormis ces deux matinées de la semaine, Emeline déplace également son food truck pour diverses

Écrit par le 22 juillet 2024

occasions. Ce sont parfois les entreprises qui font appel à elle, afin de proposer le petit-déjeuner à leurs employés. La Luberonnaise se rend également à des événements plus festifs. Les Vauclusiens et touristes pourront notamment se procurer ses madeleines lors des 'Apéros de Val Jo' au [Château Val Joanis](#) à Pertuis tous les mercredis du 12 juillet au 23 août de 18h30 à 23h30.

Des nouveautés après un an d'activité

Au vu de l'engouement autour de ses madeleines, Emeline a décidé d'apporter quelques nouveautés après que La Luberonnaise ait soufflé sa première bougie en février dernier. Ainsi est née la boîte en métal La Luberonnaise, dont l'illustration a été réalisée par l'artiste pertuisienne [Maguelone du Fou](#), sur laquelle on aperçoit le Mourre Nègre, le marché, le food truck, mais aussi quelques éléments qui rappellent la Provence. Au prix de 12€, la boîte en métal permet de garder les madeleines fraîches durant une semaine, contre environ trois jours pour une boîte en kraft.



© La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Avec la boîte a été créé le 'Club La Luberonnaise', comprenez une sorte de carte de fidélité, à l'intérieur du couvercle de la boîte. À chaque fois que quelqu'un se présente au food truck avec sa boîte en métal, il a le droit à un coup de tampon. Au dixième passage, le client repart avec un cadeau.

Les madeleines salées, elles aussi, n'ont fait leur apparition que cette année. Cette nouveauté fait suite

Écrit par le 22 juillet 2024

aux nombreuses demandes de la part des clients d'Emeline. La fondatrice de La Luberonnaise a alors choisi trois goûts grand public : chorizo, comté, et olive. Plus petites, les madeleines salées peuvent facilement se déguster à l'apéritif. De nouvelles recettes pourraient voir le jour à l'avenir. À La Luberonnaise, il y en a pour tous les goûts !

Du rifici autour de la dénomination Provence



Le 23 janvier dernier le tribunal judiciaire de Nanterre condamnait l'[office de tourisme de l'agglomération Luberon Monts-de-Vaucluse](#) pour l'utilisation illicite du mot Provence dans sa dénomination « Luberon cœur de Provence ». Derrière tout cela, une histoire d'incompatibilité entre AOC issus d'une même région. Qui l'eut cru ?

Ecrit par le 22 juillet 2024

Le tribunal a estimé que l'office de tourisme ne pouvait utiliser une dénomination avec le mot Provence, compte tenu que ce dernier était amené à faire la promotion de vins de l'AOP [Luberon](#) et [Ventoux](#) et que le cahier des charges de ces deux appellations ne leur permettait pas de faire référence à la Provence. En d'autres termes, les requérants, en l'occurrence le syndicat des vins des différentes appellations de côtes de Provence, n'acceptent pas que le nom Provence puisse être associé à d'autres vins que les leurs, même de manière indirecte.

Le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes...

Dans ses motifs le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes, tous les médecins vous le confirmeront. Trêve de plaisanterie. On peut comprendre l'importance de protéger son appellation géographique, les champenois en savent quelque chose, mais de-là à mettre l'office de tourisme de l'agglomération de Cavillon dans le même panier, c'est nous faire boire le vin jusqu'à la lie !

La jurisprudence pourrait bien aboutir sur d'autres affaires du même tonneau. Ainsi, la Communauté de Communes des Pays Réunis d'Orange (CCPRO pour les initiés) a baptisé son office de tourisme « [Pays d'Orange en Provence](#) ». Ils pourraient bien eux aussi être inquiétés puisque les vins produits autour d'Orange ne sont pas ceux de l'appellation des Côtes de Provence et que d'une façon ou d'une autre cet office de tourisme est conduit à faire la promotion des [Côtes-du-Rhône](#) et dont un certain [Châteauneuf-du-Pape](#).

La dénomination Provence peut-elle devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ?

Autre exemple, autre cas intéressant. En 2015, à l'initiative d'un collectif d'une trentaine de partenaires institutionnels du tourisme sous l'égide du [Comité Régional du Tourisme de PACA](#), un label « [Provence Enjoy the unexpected](#) » a été créé. Il est particulièrement destiné aux touristes étrangers. Il a été attribué à ce jour à 9 entreprises qui y apposent sur leurs produits cette promesse « Provence, profitez de l'inattendu » dans la langue de Molière. Mais de manière plus ostentatoire, s'y ajoute dans une typographie spécifique et identique pour tous les produits le mot Provence (biscuit de Provence, pastis de Provence...). La dénomination Provence se transforme ainsi en marque. La région, une zone géographique peuvent-elles devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ? La Provence comme la Bretagne ou l'Alsace sont des noms génériques qui appartiennent à tous donc à personne en particulier. Producteurs d'[herbes de Provence](#) tenez-vous cependant sur vos

Écrit par le 22 juillet 2024

gardes, nous ne sommes à l'abri de rien !

'Gordes à vélo', le nouvel itinéraire pour découvrir le Luberon autrement



En 2018, [Vélo Loisir Provence](#) a lancé un projet ambitieux visant à étudier une nouvelle offre d'itinéraire autour de Gordes venant compléter le maillage existant sur la destination 'Luberon à vélo'. L'itinéraire 'Gordes à vélo' voit enfin le jour, grâce au programme de financement **Espaces Valléens**.

Porté par la Communauté de Communes [Pays d'Apt Luberon](#), en partenariat avec l'office de tourisme intercommunal [Destination Luberon](#), l'itinéraire 'Gordes à vélo' vient s'ajouter aux sept itinéraires

Ecrit par le 22 juillet 2024

structurants de 'Luberon à vélo' : 'Les Ocre à vélo', 'Autour de l'Isle sur la Sorgue', 'Forcalquier - Lure à vélo', 'Le Pays d'Aigues à vélo', 'Autour du Luberon à vélo', la Véloroute du Calavon', et 'La Méditerranée à vélo'.

Ce nouvel itinéraire vous emmène sur de petites routes de campagne, entre lavandes et vergers en fleurs à la rencontre de paysages et villages de caractère. Au détour des murs de pierres sèches et des moulins, il permet la découverte du patrimoine provençal.

12 communes

L'itinéraire 'Gordes à vélo' permet la traversée et la découverte de 12 communes du Nord-Ouest du Luberon : Saint-Pantaléon, Jocas, Murs, Gordes (par l'Abbaye de Sénanque), Cabrières d'Avignon, Lagnes, Robion, Maubec, Oppède le Vieux, Ménerbes, Les Beaumettes et Goult. 'Gordes à vélo' rejoint l'itinéraire 'Les Ocre à vélo', qui a fait l'objet d'une refonte récemment, mais aussi la Véloroute du Calavon, 'La Méditerranée à vélo' et la Via Venaissia.

L'itinéraire 'Gordes à vélo' est balisé dans les deux sens et porte le numéro 33. L'itinéraire propose un parcours entre 14 km et 69 km, à savoir entre 1h15 et 6h30, avec 1100 m de dénivelé.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Cliquez sur le plan pour l'agrandir.

Près de 700 km d'itinéraires

En additionnant tous les itinéraires proposés par Vélo Loisir Provence, ce sont près de 700 km d'itinéraires qui sont balisés, ce qui permet une autonomie totale pour découvrir le Luberon. L'association conseille de choisir un vélo VTC pour les itinéraires sur route.

En plus de l'itinéraire 'Gordes à vélo', il y a également 'Les Ogres à vélo' qui fait 15 km à 68 km, soit entre 2h et 5h, 'Autour de l'Isle sur la Sorgue' qui fait 16 km à 76 km, soit entre 1h30 et 7h, 'Forcalquier - Lure à vélo' qui fait 38 km à 94km, soit entre 4h et 8h, 'Le Pays d'Aigues à vélo' qui fait 41 km à 91 km, soit entre 3h et 7h, et l'itinéraire 'Autour du Luberon à vélo' qui lui fait 240 km, et qui prend 2 à 7 jours.

V.A.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Les soirées Sunsets Vignerons reviennent tous les mardis pour une 5ème édition



Balades dans les vignes au coucher de soleil, découverte des chais, ou encore repas accord mets & vin. Les soirées Sunsets Vignerons font leur grand retour ce mardi 20 juin pour une 5ème édition. Du 20 juin au 12 septembre, convivialité sera au rendez-vous tous les mardis.

Charcuterie et fromage, soirée chocolat, légumes et fruits du soleil, tapas provençales ou encore saveur du Luberon. Ce sont les thèmes que vous pourrez retrouver lors des soirées Sunsets Vignerons qui aura lieu tous les mardis du 20 juin au 12 septembre. Initiées en 2019 par l'office de tourisme [Destination Luberon](#), les soirées sont maintenant un concept déployé sur l'ensemble de la destination en partenariat avec les offices de tourisme de [Pays d'Apt Luberon](#), [Luberon Sud Tourisme](#), [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) et [Pertuis](#).

L'objectif de l'opération est de promouvoir les vins du Luberon et d'offrir la possibilité aux visiteurs de découvrir les domaines viticoles du territoire et d'échanger avec les vignerons. L'opération est soutenue par le [Syndicat des vins de l'AOC Luberon](#). Cette année, 29 vignerons se mobilisent pour vous faire

Ecrit par le 22 juillet 2024

passer des soirées conviviales autour du vin et de la gastronomie.

Les domaines participants

29 domaines vous ouvriront leurs portes tout l'été pour vous proposer une ou plusieurs soirées Sunsets Vignerons :

- Le [Château Saint Pons](#) à Villars
- Le domaine [La Tuilière](#) à Murs
- Le domaine de [La Citadelle](#) à Ménéberbes
- La [cave de Sylla](#) à Apt
- Le domaine de [La Verrière](#) à Goult
- Le [Château de Mille](#) à Apt
- La [cave de Bonnieux](#)
- Le domaine de [L'Angèle](#) à Goult
- La domaine de [La Bastidonne](#) à Cabrières d'Avignon
- Le [Château La Verrerie](#) à Puget-sur-Durance
- Le [Mas des Infermières](#) à Oppède
- Le domaine [La Garelle](#) à Oppède
- Le [Château Saint-Pierre de Mejans](#) à Puyvert
- Le domaine des [Peyre](#) à Robion
- Le domaine [La Royère](#) à Oppède
- Le domaine de [Fontenille](#) à Lauris
- Le domaine des [Guarriguettes](#) à Châteauneuf-de-Gadagne
- [Marrenon](#) à la Tour d'Aigues
- Le [Château de Sannes](#) à Sannes
- La [Château La Sable](#) à cucuron
- Le [Château Turcan](#) à Ansois
- Le [Temps des Sages](#) à Cabrières d'Aigues
- Les [Côteaux de Grambois](#) à Grambois
- Les [Terrasses d'Adrien](#) à Sannes
- Le domaine [Le Novi](#) à la Tour d'Aigues
- La Château [La Dorgonne](#) à la Tour d'Aigues
- Le [Château Val Joanis](#) à Pertuis
- Le [Château Grand Callamand](#) à Pertuis
- Le domaine du [Collet Vert](#) à Pertuis

Ecrit par le 22 juillet 2024

	DOMAINES & CAVES	LIEUX	JUN		JUILLET				AOUT					SEPTEMBRE			
			20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	05	12		
Soyeurs du Luberon	CHATEAU SAINT PONS	Villars															
	DOMAINE LA TULIERE	Murs															
	DOMAINE DE LA CITADELLE	Ménestres															
	CAVE DE EYLLA	Agès															
	DOMAINE DE LA VERMIERE	Gault															
	CHATEAU DE MILLE	Agès															
	CAVE DE BOPNEUX	Bonneux															
	DOMAINE DE LANGÈLE	Gault															
	DOMAINE DE LA BASTOCHINE	Cabrières-d'Avignon															
	CHATEAU LA HERBIERE	Pages-sur-Durance															
MAS DES INVERNIÈRES	Opplède																
DOMAINE LA GAILLE	Opplède																
CHATEAU ST PIERRE DE MÉJANI	Puyvert																
DOMAINE DES PÈRES	Robson																
LA ROCHÈRE	Opplède																
DOMAINE DE FONTENILLE	Lauris																
DOMAINE DES GARRIGUETTES	Châteauneuf-de-Galaque																
MARIGNON	La Tour d'Agès																
CHATEAU DE SAINNES	Sainnes																
CHATEAU LA SABLE	Cucuron																
CHATEAU TURCAN	Assoux																
LE TEMPS DES SAGES	Cabrières-d'Agès																
LES CÔTEAUX DE GRAMBOIS	Grambois																
LES TERRASSES D'ADRIEN	Sainnes																
DOMAINE LE NOÏ	La Tour d'Agès																
CHATEAU LA DORGONNE	La Tour d'Agès																
CHATEAU VIL JONHE	Perthus																
CHATEAU GRAND-CALLAMAND	Perthus																
DOMAINE DU COLLETVERT	Perthus																
Topes provençales																	
Charcuterie & fromage																	
Chocolat																	
Légumes & fruits du soleil																	

Le programme des soirées (cliquez sur l'image pour l'agrandir).

Les soirées

Si chaque soirée a un thème particulier, elles sont toutes articulées autour d'un même programme. Les participants profitent en premier lieu d'une balade de 30 à 45 minutes dans les vignes. Durant ce moment privilégié, ils sont accompagnés par le vigneron qui leur fait découvrir la culture de la vigne, les cépages et leurs typicités, le sol et le climat, ou encore l'ampélographie.

Le vigneron propose ensuite aux participants de visiter les chais et la cave afin de découvrir les étapes essentielles de la vinification. La soirée se conclut avec un repas accords mets & vins.

Une soirée est au prix de 32€ par personne, et à 13€ pour les enfants de moins de 10 ans. Chaque soirée peut accueillir 20 participants. Il est d'ores et déjà possible de [réserver votre place en ligne, sur le site de Destination Luberon](#).

V.A.