



UN ÉTÉ EN FRANCE

TOURISME

En voir de toutes les couleurs en Luberon

VAUCLUSE / ALPES DE HAUTE PROVENCE

Terre d'accueil discrète des artistes du monde entier, de l'intelligentsia des plus grands capitaines d'industrie de la planète, le Luberon a pourtant su préserver son authenticité. Conjuguant nature, patrimoine et une grande quiétude, ce territoire, devenu Parc naturel régional il y a plus de 40 ans déjà, est aussi une terre de vin. Escapade entre les vignes et les plus beaux villages de France.

Ce qui frappe immédiatement en Luberon, ce sont les paysages. Entre le violet de ses lavandes, l'ocre de sa terre, le vert de ses vignes et ses villages perchés le panorama offre une vraie carte postale de la Provence. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si ce territoire, devenu Parc naturel régional en 1977, abrite à lui seul 6 des 159 des plus beaux villages de France (Gordes, Ansouis, Roussillon, Lourmarin, Ménerbes et Venasque). Artistes et grandes fortunes de ce monde ne s'y sont pas trompés en venant s'installer en nombre au pied de ce massif culminant à 1125 mètres. Profitant de la discrétion des lieux, ils ont posé leurs valises dans un mas ou un domaine viticole, donnant ainsi à ces lieux des airs de "French Riviera" le « bling-bling » en moins.

Rouge, blanc et rosé

Si le Luberon se distingue par ses massifs à la végétation luxuriante, sa forêt de cèdres bicentenaires, sa faune encore exceptionnelle préservée, ses richesses naturelles comme le Colorado provençal ou ses nombreux événements culturels (même si la crise sanitaire du Covid-19 en a fait annuler ou reporter un grand nombre), c'est aussi une terre de vin abritant une AOC depuis 1988. Une appellation d'origine contrôlée s'étendant sur près de 3400 hectares et qui l'an dernier a produit 61 % de rosé, 23 % de rouge et 16 % de blanc dont plus d'un quart est exporté, principalement vers la Belgique, l'Allemagne et les pays anglo-saxons. L'appellation fait aussi la part belle au bio puisque sur la soixantaine de caves particulières qu'elle regroupe les deux tiers sont en bio ou en conver-



sion. Un souci de préservation de l'environnement qui se traduit aussi par une forte volonté des vignerons du Luberon de s'inscrire dans la vérité de leur paysage en privilégiant un développement économique maîtrisé autour de l'œnotourisme, de la culture et, plus généralement, de l'art de vivre.

Les musées, comme celui du tire-bouchon et ses 1000 pièces du XVII^e siècle à nos jours du domaine de la Citadelle à Ménerbes et celui des arts et des métiers du vin du Château Turcan à Ansois, la Maison de la Truffe et du Vin, à Ménerbes également, ou bien encore l'espace muséographique et multimédia consacré aux fruits confits à Apt, sont autant d'invitations à la

dégustation.

Art de vivre entre les vignes

Prendre le temps en Luberon, c'est aussi dénicher les pépites de tranquillité comme le Domaine de Fontenille à Lauris, un havre de paix avec son hôtel, son spa et son restaurant gastronomique. Un peu plus loin, à Gargas, les gourmands pourront aussi se satisfaire du restaurant gastronomique de la cave Aureto et du Domaine de la Coquilade, ainsi que d'un bistrot et d'un spa. À Apt, c'est le caveau Sylla et son espace restauration qui proposent tous les jours des accords vins & fromages. À La Tour d'Ai-

gues, chez Marrenon, l'approche se veut plus pédagogique et conviviale avec des pique-niques d'été permettant de découvrir le métier de vigneron. Un pique-nique à l'ombre des pins et au milieu des vignes c'est aussi ce que propose le Château la Dorgonne à La Tour d'Aigues. Côté balade, de nombreux sentiers vignerons et promenades, nature ou botaniques, sont proposés au Château Fontvert à Lourmarin, au Château La Verrerie à Puget-sur-Durance, au Château Val Joanis à Pertuis, au vignoble Aureto et au Château la Dorgonne ainsi qu'à Oppède et Cucuron. Le tout accompagné de dégustations des vins du Luberon. Et, pour finir sur une autre touche de couleur, vous

pourrez toujours conclure votre escapade avec le musée de la lavande à Coustellet.

Laurent Garcia
L'Echo du mardi
Chronique réalisée pour
RésoHebdoEco
www.reso-hebdo-eco.com



© AOC Luberon D.Bouscarle



DES ÉTOILES PLEIN LES YEUX

Le vin sans la gastronomie ?
Pas la peine d'y penser.

De Cavaillon aux hauteurs
d'Apt, le Luberon compte 9
restaurants étoilés en moins
de 40 kilomètres !

Avec ses 2 étoiles, « La Bas-
tide de Capelongue » du chef
Édouard Loubet à Bonnieux
est le chef de file de tous ces
toqués de cuisine : Reine et
Nadia Sammut à Lourmarin,
Eric Sapet à Cucuron, Jérôme
Faure à Lauris, Olivier Alé-
many à Ansois, Xavier Ma-
thieu à Jocas, Lloyd Tropeano
à Lagarde d'Apt, Jean-Jacques
Prévôt à Cavaillon et Grégory
Mirer à Gordes...