



Par Chantal Sarrazin

# Le Luberon se pare de tous les atours



## 1 La Royère crée son musée

Au domaine de la Royère, la famille Hugues élabore des vins classés en appellation Luberon – parmi les fleurons du vignoble – mais aussi de l'huile d'olive. De cette seconde production, pressée sur place dans un moulin équipé des toutes dernières technologies, est née l'idée de créer un musée consacré à l'huile d'olive. Il a ouvert ses portes au mois de juin dernier. Un espace de 3 000 m<sup>2</sup>, véritable lieu de mémoire et de savoir, où sont présentés près d'un millier d'objets relatifs à la culture de l'olivier. Le processus d'élaboration et l'histoire de cet arbre symbole de l'agriculture méditerranéenne sont expliqués de A à Z au travers d'une mise en scène ludique et originale. On y apprend aussi les nombreux bénéfices pour la santé de l'huile d'olive. On termine par la boutique, dont on rapporte un flacon de ce précieux nectar.

Ouvert tous les jours de 9 h à 18 h. Visites guidées en français et en anglais : 6,50 €/adulte à partir de 16 ans. 4,50 € pour les moins de 16 ans. Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans.

Domaine de la Royère – 84580 Oppède – 04 90 76 87 76 – [www.museehuilledolive.com](http://www.museehuilledolive.com)

## 2 Parcours découverte à La Verrerie



Au milieu des collines verdoyantes et des oliveraies aux feuilles argentées, le vignoble de La Verrerie offre un spectacle de toute beauté. S'il est un lieu dans cette terre du Luberon à ne pas manquer, c'est bien celui-là ! Le domaine propose d'ailleurs plusieurs parcours guidés pour en faire la découverte. Le parcours Histoire chemine à travers les sentiers de vigne de la propriété. La formule Savoir délivre les secrets du chai de vinification et d'élevage. Enfin, le thème Découverte initie aux vins du domaine. Chaque parcours est accompagné d'une dégustation des vins de La Verrerie parmi les pionniers du bio au sein de l'appellation. Durée de trente minutes à deux heures et de 15 à 30 €/personne selon l'activité choisie. Sur réservation.

Château La Verrerie – 84360 Puget-sur-Durance  
04 90 08 97 97 – [www.chateau-la-verrierie.com](http://www.chateau-la-verrierie.com)

## 3 Apéro en musique au domaine de Fontenille



Le domaine de Fontenille ouvre la saison de ses apéros musicaux, le 21 juin, en écho à la Fête de la musique. À l'occasion de ces concerts à ciel ouvert, le nouveau chef, Benjamin Patissier, sacré Meilleur Ouvrier de France cuisine 2015, prépare un barbecue géant. De quoi avoir un aperçu de la cuisine qu'il compose pour le restaurant gastronomique du domaine, Le Champ des Lunes, étoilé Michelin. Mais aussi de découvrir

la production viticole de cette exploitation de 37 hectares, en bio depuis 2018 et classée dans l'aire d'appellation Luberon. Pour ceux qui souhaitent prolonger l'expérience Fontenille, le domaine possède un hôtel attendant de 19 chambres tournées vers les jardins du parc arboré. Les apéros se déroulent tous les mardis jusqu'au 1er septembre. Ouvert à tous.

Domaine de Fontenille – 84360 Lauris  
04 13 98 00 00 – [www.domainedefontenille.com](http://www.domainedefontenille.com)



## 4 Soirées wine bar à La Cavale



Tous les jeudis soir de l'été, à partir du 21 juin, la terrasse du domaine La Cavale se transforme en scène musicale avec une programmation de concerts sous le regard de l'étonnant massif du Luberon. Un moment hors du temps. Tout autour des jolies tables en bois, des food trucks à thème permettent de se restaurer en compagnie des vins du domaine dans les trois couleurs. Le spectacle du lieu, c'est aussi ce chai ultra-contemporain érigé tel un phare au cœur de la propriété que l'on peut visiter (sur réservation), avant une dégustation classique ou, plus surprenante, « à l'aveugle » (12 € par personne). Depuis deux ans, les 42 hectares de La Cavale sont, de surcroît, en bio. Les vins du millésime 2020 porteront ainsi le label AB. L'entrée au wine bar estival est gratuite. De 18 h 30 à 22 h.

La Cavale - 84160 Cucuron - 04 90 08 31 92 - [www.domaine-lacavale.com](http://www.domaine-lacavale.com)

## 5 Le château de Sannes ouvre ses portes

Deux ans après avoir réalisé l'acquisition du château de Sannes, l'industriel Pierre Gattaz ouvre les portes de cette superbe propriété au public. Du chai de vinification à la visite de l'exploitation, en passant par la dégustation des vins du domaine, rien n'a été omis pour sa mise en lumière. À faire, impérativement, la balade intitulée « Nature et bien-être » pour prendre le pouls de ce lieu qui a conservé son authenticité agricole. Ici, la vigne partage en effet son territoire avec l'amandier, l'olivier, le chêne truffier ainsi que les cultures potagères et céréalières. Autant de productions que le maître des lieux entend valoriser en mettant en avant leur provenance. Pour cette visite, deux formules au choix : 1 h 30 ou 3 h (prix non communiqué). En hiver, il est également possible de s'initier au cavage de la truffe.

Château de Sannes - 84240 Sannes - 04 90 07 78 05 - [www.chateaudesannes.fr](http://www.chateaudesannes.fr)



## 6 Marrenon champêtre

Tous les jeudis de l'été, Marrenon convie petits et grands à venir pique-niquer dans ses parcelles (16 €/adulte, 6 €/enfant). Un vigneron explique par le menu son travail dans les vignes et présente les différentes cuvées de cette cave coopérative, actrice majeure de l'appellation Luberon. Sous la houlette de Philippe Tolleret, œnologue et directeur général, un important travail de sélection parcellaire a été réalisé ces dernières années. On ne peut qu'applaudir tant la qualité des flacons est au rendez-vous. À l'approche des beaux jours, notre préférence se tourne vers la jolie Pétula (2019, 8,30 €), à la robe pétale de rose et au nez de fraise et de petites baies rouges. La bouche prend des accents fruités et d'agrumes et reste en tension jusqu'au bout. Elle composera un joli duo avec une daurade ou un loup grillé.

Marrenon - 84240 La Tour-d'Aigues  
04 90 07 40 65 - [www.marrenon.com](http://www.marrenon.com)

## Carnet pratique



### Bien dormir

#### DOMAINE LES DAVIDS

Dans le Parc naturel régional du Luberon, les Davids est un hameau aux maisonnettes en pierre entièrement restaurées, au cœur d'un panorama époustouflant. Véritable havre de paix, il accueille aussi des séjours à thème - Detox Week, Reboost Week, Retour aux sources - encadrés par des professionnels aguerris dans leur domaine (yoga, remise en forme, Pilates...). Tarif des locations en fonction de la saison, sur demande.

84750 Viens - 06 45 02 73 91 - [www.lesdavids.fr](http://www.lesdavids.fr)

#### DOMAINE ALLOIS

Un gîte pour quatre personnes au cœur de ce domaine viticole de 25 hectares, enchâssé dans le massif du Luberon. Deux chambres à l'étage et terrasse ombragée avec plancha à disposition. Location à la semaine uniquement de juillet à septembre (660 €). Possibilité de louer le gîte hors saison.

84750 Caseneuve - 04 90 74 41 16 - [www.domaine-allois.com](http://www.domaine-allois.com)

#### DOMAINE GRAND CALLAMAND

Trois chambres d'hôtes logées dans le vieux mas qui domine les terres de ce domaine de 22 hectares campé à 220 mètres d'altitude. À l'intérieur, les chambres spacieuses accueillent de deux à quatre personnes. La suite Les Mariés possède une terrasse privative avec vue sur la montagne Sainte-Victoire. À partir de 140 € la nuit et 890 € la semaine en haute saison.

84120 Pertuis - 06 87 47 48 34 - [www.chateau-grandcallamand.com](http://www.chateau-grandcallamand.com)



### Bien manger

#### LA DAME JEANNE

Thomas Richard, après plusieurs passages dans des établissements d'Aix-en-Provence, a posé ses fourneaux dans le charmant village de Cucuron. Sa cuisine honore les produits du terroir et évolue au gré des saisons. Ceviche de thon rouge au lait de coco, salade bistrot à la saucisse de Morteau, saumon gravlax maison... Plat du jour à 13 €. Plats à la carte à partir de 17 €.

84160 Cucuron - 04 86 78 68 99 - [www.la-dame-jeanne.com](http://www.la-dame-jeanne.com)

#### MATCHA

MatCha, pour Matthieu et Charlotte, aux commandes de ce restaurant à la cuisine savoureuse et éclectique : rillettes de canard maison, genièvre et estragon, panisse marseillaise, yaourt curcuma-ciboulette ou encore nougat de foie gras de canard, focaccia toastée et caillies farcies aux dattes, poêlée de champignons... Entrée, plat, dessert : 35 €.

84190 Cucuron - 04 86 78 55 96 - [www.matcha-restaurant.fr](http://www.matcha-restaurant.fr)



### Incontournable

#### WINE AND DINE

Organisée par les vignerons de l'AOC Luberon, cette manifestation, qui aura lieu cette année le 16 juillet, réunit une trentaine d'entre eux à la Fruitière numérique de Lourmarin. Dégustation de leurs cuvées et food truck à thème pour se restaurer. 10 €/personne.

84160 Lourmarin - 04 90 07 34 40