

# Vaucluse, Vallis Clausa?

LES ROMAINS QUI S'Y SENTAIENT CHEZ EUX, y ont construit des théâtres, toujours ouverts au public. Les papes y ont bâti leur palais et planté des vignes. Quelques seigneurs ont construit des châteaux et les ont agrémentés de terrasses et de jardins où il fait bon vivre. Sous le soleil de Provence, les paysans ont capté l'eau des sources pour cultiver les fruits de l'été. Et dans l'ombre fraîche des caves, les vigneronns veillent sur le bon vieillissement du vin. Les écrivains y trouvent une solitude inspiratrice ; les comédiens, les chanteurs et les danseurs y rencontrent les applaudissements nourris d'un public enthousiaste. Et l'on prétend que le nom de Vaucluse signifie « vallée fermée » : mais à qui ? Je vois surtout que le Vaucluse est grand ouvert aux amoureux de la nature provençale, du soleil et des cigales, des vestiges d'une histoire ancienne et riche, des aventures gourmandes, de l'art et de la douceur de vivre.

THE ROMANS WHO FELT VERY MUCH AT HOME HERE built theaters that are still used today. The popes built a palace and planted vineyards. Many feudal lords built châteaux and embellished them with terraces and gardens, where the good life flourishes still. Under the Provencal sunshine, the farmers channeled the water of the springs to grow fruit throughout the summer. And in the dark cool cellars, the vintners keep an eye on the aging wine. Writers find inspirational solitude. Actors singers and dancers gather applause from an enthusiastic audience. So why do we claim that the name Vaucluse means "closed valley" ... closed to who ? I see Vaucluse wide open to lovers of Provencal nature, the sun and the cicadas, lovers of rich, deeply-rooted history, of gourmand adventures and the art of living a gentle lifestyle.

DIE RÖMER FÜHLTEN SICH HIER WIE ZU HAUSE und haben Theater gebaut, die heute noch in Betrieb sind. Die Päpste haben einen Palast errichtet und Wein angepflanzt. Lehnsherren bauten Schlösser und verzierten sie mit Terrassen und Gärten, in denen es sich angenehm leben lässt. Unter der Sonne der Provence haben Bauern das Quellwasser eingefangen, um Sommerfrüchte anzubauen. In der Kühle der Weinkeller überwachen Winzer das Reifen des Weins. Schriftsteller finden in der Ruhe Inspiration. Schauspieler, Sänger und Tänzer nähren sich vom Applaus des begeisterten Publikums. Es wird behauptet, der Name Vaucluse bedeutet "geschlossenes Tal" – für wen geschlossen? Ich sehe hauptsächlich, dass das Vaucluse weit offen steht - für Liebhaber der provenzalischen Natur, der Sonne und der Zikaden, der Überreste des Altertums, der gastronomischen Überraschungen und der Lebenskunst.

DE ROMEINEN VOELDEN ZICH ER THUIS en hebben theaters gebouwd, die nog altijd voor het publiek geopend zijn. De pausen hebben er hun paleis opgetrokken en wijngaarden aangeplant. Enkele landsheren hebben er kastelen neergezet die zij hebben verfraaid met terrassen en tuinen waar het heerlijk vertoeven is. Onder de zon van de Provence hebben de boeren bronwater opgevangen om zomerfruit te telen. En in de koele schaduw van de kelders waken de wijnboeren over het rijpingsproces van de wijn. Schrijvers vinden er inspirerende eenzaamheid ; acteurs, zangers en dansers ontmoeten er een daverend applaus van een enthousiast publiek. Men zegt dat Vaucluse "gesloten dal" betekent, maar gesloten voor wie? Ik zie vooral dat de Vaucluse wijd open staat voor liefhebbers van de Provençaalse natuur, van zon, van krekels, van overblijfselen uit een ver en rijk verleden, van lekker eten, van levenskunst en van "la dolce vita".



TAPENADE, TIAN, BARIGOULE, DAUBE,  
OMELETTE AUX TRUFFES, CAVAILLONNAIS...

Où la cuisine provençale est-elle la meilleure ?

En Provence, pardi ! A quoi ça tient ? A l'alchimie d'une terre généreuse, d'un soleil bienveillant, des produits gorgés de saveur, des secrets que le chef ne transmet que dans les assiettes et d'un bel appétit de vivre.

TAPENADE, TIAN, BARIGOULE, DAUBE,  
TRUFFLE OMELETTE, CAVAILLONNAIS...

where is Provençal cuisine at its best ? In Provence by gosh !

And how so ? Due to the subtle alchemy of place -- generous land, warm sunshine, fresh products full of flavor, secrets that chefs share only in the plates ... and a great appetite for life.

TAPENADE, TIAN, BARIGOULE, DAUBE, OMELETTE  
AUX TRUFFES, CAVAILLONNAIS...

Wo schmecken die Spezialitäten der Provence am besten?

In der Provence natürlich! Warum? Weil hier eine Alchimie aus ertragreichem Boden, wohlwollender Sonne, schmackhaften Erzeugnissen und Kochgeheimnissen besteht, die der Küchenchef nur auf den Tellern preisgibt, alles zusammen gekrönt vom Appetit auf ein angenehmes Leben.

TAPENADE, TIAN, BARIGOULE, DAUBE, OMELET  
MET TRUFFELS, CAVAILLONNAIS...

Waar smaakt de Provençaalse keuken het lekkerst?

In de Provence natuurlijk! Hoe dat komt? Door de alchimie van een gulle aarde, een vrijgevege zon, smaakvolle producten, geheimen die de chefkok alleen op het bord overdraagt en een flinke levenslust.

## SOMMAIRE / SUMMARY / INHALT / INHOUD

Carte et accès en Vaucluse 6 / 7

Map and access in Vaucluse /Karte und Anreise ins Vaucluse

Comment lire ce guide 8

How to read this guide / Benützungshinweise / Hoe u deze gids moet lezen

Pictogrammes 9

Pictograms / Pictograms / Pictogrammen

Démarche qualité 10 / 11

Quality approach / Qualitätspolitik / Kwaliteitsgaranties

Offices de Tourisme (O.T.) / Syndicats d'Initiatives (S.I.) 46 / 47

Tourist Offices / Fremdenverkehrsämter - Verkehrsvereine / VVV-Kantoor

Communes du Vaucluse 48

Towns in Vaucluse / Gemeinden im Vaucluse / Gemeentes in de Vaucluse

Informations utiles 49

Handy informationen / nützliche Informationen / Nuttige informatie

# LISTE DES RESTAURANTS / LIST OF RESTAURANTS / VERZEICHNIS DER RESTAURANT

## Avignon

Avignon	13 / 19
Châteauneuf-du-Pape	20
Le Pontet	20
Sorgues	21

## Haut-Vaucluse

Beaumes de Venise / Gigondas	23
Mornas / Orange	24
Rasteau / Séguret	25 / 26
Uchaux	26
Vaison-la-Romaine / Violès	27

## Mont-Ventoux

Bedoin /Caromb	35
Carpentras	36 / 37
Entraigues	37
Entrechaux / Le Beaucet	38
Mazan / Monteux / Pernes les Fontaines	39 / 40
Sault	40
Venasque / Villes sur Auzon	41

## Libéron

Apt	29
Bonnieux / Gargas / Gordes	30
Goult / Joucas / Lauris	31
Pertuis / Roussillon	32
Villars	33

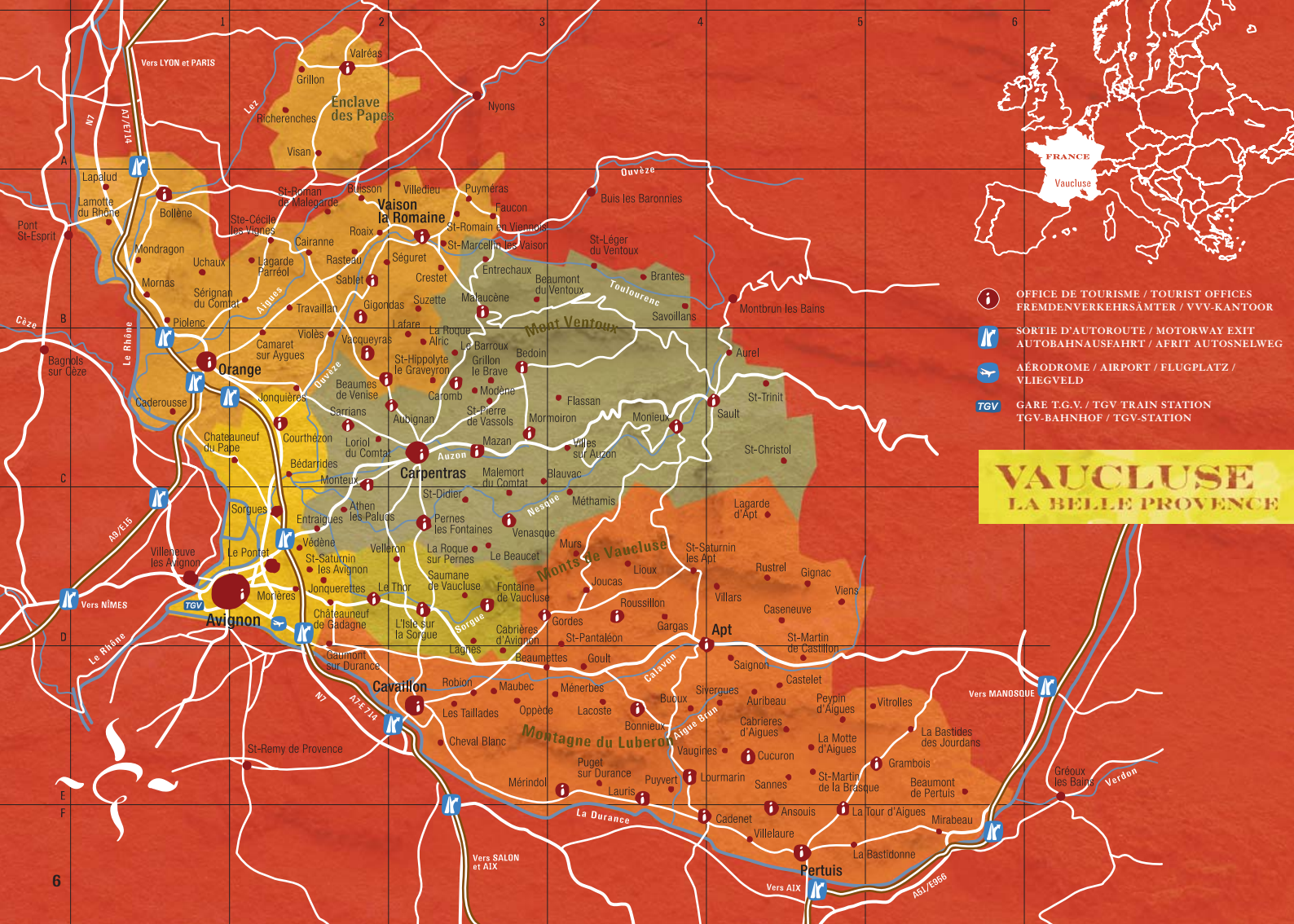
## Pays-des-Sorgues

Cabrières d'Avignon / Isle-sur-le-Sorgue	43
--	----

## Proche Vaucluse

Plan d'Orgon	45
--------------	----






 OFFICE DE TOURISME / TOURIST OFFICES  
 FREMDENVERKEHRSAMTER / VVV-KANTOOR

 SORTIE D'AUTOROUTE / MOTORWAY EXIT  
 AUTOBAHNUSAUFAHRT / AFRIT AUTOSNELWEG

 AÉRODROME / AIRPORT / FLUGPLATZ /  
 VLIEGVELD

 GARE T.G.V. / TGV TRAIN STATION  
 TGV-BAHNHOF / TGV-STATION

**VAUCLUSE**  
 LA BELLE PROVENCE

# je m'oriente

FINDING MY WAY ABOUT / ICH ORIENTIERE MICH / IK ORIËNTEER ME



## Avignon

Cité des papes, festival de théâtre, pont St-Bénézet, Châteauneuf-du-pape, vignoble, Côtes-du-Rhône. City of the popes, the theater festival, Saint Bénézet bridge, Châteauneuf-du-pape, Côtes-du-Rhône vineyards. Papststadt, Theaterfestival, Brücke St-Bénézet, Châteauneuf-du-Pape, Weingebiet, Côtes-du-Rhône. Pausenstad, toneelfestival, de St-Bénézet brug ("le Pont d'Avignon"), Châteauneuf-du-pape, wijngaarden, Côtes-du-Rhône.



## Haut-Vaucluse - Provence des Papes

Dentelles de Montmirail, romanité, chorégies d'Orange, Enclave des papes, vignobles, truffe, marchés. The Dentelles de Montmirail, Roman presence, the chorégies d'Orange, the Papal Enclave, vineyards, truffles, markets.

Dentelles de Montmirail, Römertum, Chorégies d'Orange, Papst-Enklave, Weinberge, Trüffelpilze, Märkte. Dentelles de Montmirail, sporen van de Romeinse beschaving, chorégies d'Orange (muziek- en operafestival), pauselijke enclave, wijngaarden, truffel, markten.



## Mont-Ventoux - Comtat Venaissin - Pays de Sault

Chapelles romanes, patrimoine juif, fontaines, lavande, berlingots, balades dans le Ventoux. Romanesque chapels, the Jewish heritage, fountains, lavender, berlingots, walking in Mont Ventoux. Romanische Kapellen, jüdisches Kulturgut, Brunnen, Lavendel, Berlingots, Spaziergänge im Mont Ventoux. Romaanse kapellen, Joods erfgoed, fontein, lavendel, berlingotsnoepjes, uitstapjes in de Ventoux.



## Luberon

Abbaye de Sénanque, ocres, parc naturel, villages perchés, châteaux, bories, fruits confits, melon. Sénanque Abbey, ochre lands, regional park, hillside villages, châteaux, bories, candied fruits, melon. Abtei von Sénanque, Ocker, Naturpark, Bergdörfer, Schlösser, Bories, kandierte Früchte, Melonen. Abdij van Sénanque, okers, natuurpark, hooggelegen dorpjes, kastelen, bories (schaapskooien van droog gestapelde stenen), gekonfijte vruchten, meloen.



## Monts de Vaucluse - Pays des Sorgues

Fraîcheur des Sorgues, fontaine mythique, Venise comtadine, villages médiévaux, Pétrarque, antiquaires. Clear running streams, the legendary fountain, the Venice of the Comtat, medieval villages, Petrarch, antique dealers.

Kühle Flüsschen, geheimnisvolle Brunnen, Venedig des Comtat, mittelalterliche Dörfer, Petrarka, Antiquitätenhändler.

Koelte van de Sorgues, legendarische fontein, "Venise comtadine" (het Venetië van het Comtat Venaissain), middelleeuwse dorpjes, Petrarca, antiquairs.

## Liaisons routières

Autoroutes :  
A7 (E714) / A9 (E15) / A51 (E712)  
Routes  
N100 / N7 / D94 / D96 / D938 /  
D950 / D943 / D956 / D976 / D941

État des Routes : 04 91 78 78 78

Gares Routières :  
Avignon : 04 90 82 07 35  
Orange : 04 90 34 15 59  
Apt : 04 90 74 20 21

## Liaisons ferroviaires

Pour avoir accès à l'ensemble des informations et services sur les horaires des trains, l'achat et la réservation des billets, l'envoi à domicile, ainsi que sur les services facilitant les déplacements en train un seul numéro : 36 35 (0,34 € TTC/

Liaisons ferroviaires :  
Ligne S.N.C.F. T.G.V. direct Paris,  
Aéroport Charles de Gaulle et Marne la Vallée

Lille - Bruxelles / Nantes / Rouen /  
Lyon / Dijon / Genève  
Strasbourg.  
[www.voyages-sncf.com](http://www.voyages-sncf.com)

## Liaisons aériennes

Aéroport d'Avignon - Caumont :  
04 90 81 51 51

Aéroport de Nîmes - Garons :  
04 66 70 49 49 (35 mn par A7)

Aéroport de Marseille - Provence :  
04 42 14 14 14 (45 mn par A9)

## Liaisons Fluviales

Relais nautique d'Avignon :  
PK 241,50 sur le Rhône

Capitainerie "Manureva" :  
04 90 85 65 54

# COMMENT LIRE CE GUIDE

HOW TO READ THIS GUIDE / BENÜTZUNGSHINWEISE / HOE U DEZE GIDS MOET LEZEN

Commune / code postal / coordonnées sur la carte  
Commune / zip code / location on the map  
Kommune / Postleitzahl / Lage am das Karte  
Plaats / postcode / gegevens op de kaart

→ Avignon - 84000 - D2



← Photo du restaurant  
Photo of the restaurant  
Foto von dem Restaurant  
Foto van de restaurant

Adresse et contact  
Address and contact  
Anschrift und Kontakt  
Adres en contact

RESTAURANT LE **Brigadier du Théâtre**

← Nom de l'établissement  
Name of the restaurant  
Restaurant Name  
Naam van de restaurant

17, rue Racine  
T. 04 90 82 21 19 - F. 04 32 74 20 35  
[www.lebrigadier.com](http://www.lebrigadier.com)  
[contact@lebrigadier.com](mailto:contact@lebrigadier.com)



← Démarche qualité  
Restaurant quality  
Restaurant Qualität  
Restaurant Qualitat

Service / Dates d'ouverture et fermeture  
Opening dates (day/month/year)  
Öffnung Datum (Tag/Monat/Jahr)  
Openingsdata

→ Service : 12h-13h/19h-22h  
Ouvert du 01/02/05 au 31/12/05  
Fermeture hebdomadaire : Mardi

Barigoule d'artichauts au foie gras - Piperade de brousse au basilic - Gambas - Saint-Jacques au Beauges de Venise - Agneau à la vapeur.

← Spécialité culinaire  
Culinary specialty  
Kulinarische Spezialitäten  
Culinaire specialiteit

Tarifs : Menu / Carte / Groupe  
Prices: Menu / A la carte / Group  
Preise: Menü / Speisekarte / Gruppen  
Tarieven: Menu / Kaart / Groepen

→ 1<sup>er</sup> menu midi : 23,00  
Moyen à la carte : 27,00  
Groupe à partir de : 23,00

Nombre de couverts :  
Intérieur : 40 - Extérieur : 00 - Groupes : 40

← Nombre de couverts  
Number of seats  
Gedeckte  
Aantal couverts

Pictogrammes des services et commodités  
Facilities and comfort pictograms  
Bedienung und Bequemlichkeit Pictogramms  
Pictogrammen van de verzorging en voorzieningen



← Langues parlées  
Languages spoken  
Sprachen  
Gesproken talen

# PICTOGRAMMES / PICTOGRAMS / PICTOGRAMS / PICTOGRAMMEN

## Types de restaurant

### Restaurant type / Restauranttypen / Restauranttypen

-  Traditionnel / Traditional  
Traditionell / Traditioneel
-  Régional / Régional  
Régional / Streekrestaurant
-  Gastronomique  
Gastronomic  
Feinschmecker  
Gastronomisch
-  Grill / Grill  
Grill / Grill
-  Brasserie - Taverne  
Brasserie - Tavern  
Brasserie - Gastätte  
Café-restaurant
-  Végétarien / Vegetarian  
Vegetarisch / Vegetarisch
-  Salon de thé / Tea salon  
Teestube / Theesalon
-  Crêperie / Creperie  
Crêperie / Crêperie
-  Asiatique / Asian food  
Asiatish / Aziatisch
-  Oriental / Oriental food  
Orientalish / Oosters
-  Pizzeria / Pizzeria  
Pizzeria / Pizzeria
-  Exotique / Tropical dishes  
Exotish / Exotisch

## Environnement

### Environment / Lage / Omgeving

-  Centre ville ou village  
Town or village centre  
Dorf-oder Städtzentrum  
Stadscentrum
-  Cadre campagnard  
Country setting  
Auf dem Land  
Landelijke omgeving
-  Bord de lac ou rivière  
Lakeside or riverside  
See oder Flussufer  
Aan rivier / meer
-  Terrasse  
Outdoor patio  
Terrasse  
Terras
-  Jardin / Garden  
Garten / Tuin

## Services

### Services / Dienstleistungen / Verzorging

-  Accès handicapés  
Access disabled  
Für Behinderte zugänglich  
Toegankelijk voor gehandicapten
-  Accueil groupes  
For groups  
Für Gruppen  
Ontvangst van groepen
-  Animaux admis  
Pets admitted  
Tiere zugelassen  
Huisdieren toegelaten
-  Parking fermé ou gardé  
Locked or guarded Parking  
Geschlossener oder  
überwachter Parkplatz  
Afgesloten of bewaakte  
parkeerplaats
-  Parking autocars  
Parking for bus  
Busparkplatz  
Parkeerplaats voor bussen
-  Climatisation  
Air-conditioning  
Klimaanlage  
Airconditioning
-  Salle de réunion - Séminaires  
Meeting room - Seminars  
Versammlungsraum Tagungen  
Vergaderruimte -  
Seminariezalen
-  Salle de banquet  
Banquet room  
Bankettsaal  
Banketzaal

## Loisirs

### Leisure activity / Freizeitangebote / Recreatie

-  Piscine / Swimming Pool  
Kinderswimbad / Zwembad
-  Tennis / Tennis  
Tennisplatz / Tennisbaan
-  Jeux enfants / Playground  
Kinderspielgeräte /  
Speelruimte voor kinderen
-  Dîner dansant, spectacle ou  
concert  
Dinner dance, show or concert  
Tanz-Dinner, Show oder  
Konzert  
Diner met dans, show of  
concert

## Mode de paiement

### Payment means / Zahlungsart / Betalingswijze

-  Cartes bancaires  
Bank cards  
Kreditkarten  
Credit Cards
-  Titres Restaurant  
Restaurant voucher  
Restaurantschecks  
Restaurantschecks
-  Chèques Vacances  
Holiday cheques  
Ferienschecks  
"Chèques Vacances"
-  Travellers Chèques  
Traveller Cheques  
Travellerscheks  
Traveller Cheques

# DÉMARCHE QUALITÉ



## RESTAURATEUR DE FRANCE

Fédération Nationale de l'Industrie et des Métiers de l'Hôtellerie

- 1 - Ce Restaurant de France est exploité par un professionnel formé et expérimenté.
- 2 - Les plats servis sont préparés par le professionnel et le personnel à partir de produits de qualité.
- 3 - Le **Restaurateur de France** s'efforce de développer un véritable état d'esprit d'accueil pour que votre repas soit un moment de plaisir.
- 4 - Le **Restaurateur de France** s'engage à vous servir, si vous le désirez, un repas dans une durée déterminée figurant dans les informations qui vous sont proposées.
- 5 - Pour tenir compte des saisons et de l'évolution des goûts, ce **Restaurant de France** propose un changement d'une partie de la carte et des menus au minimum quatre fois par an.
- 6 - Un vin du mois et une suggestion d'un plat ou d'un menu sont l'expression de la recherche du juste prix.
- 7 - Le **Restaurateur de France** s'engage à mettre tout en œuvre pour assurer l'hygiène garante d'une alimentation saine.
- 8 - Vous êtes libre de ne commander qu'un seul plat, nous serons heureux de vous le servir.
- 9 - Toutes les informations concernant la provenance des produits et le respect des appellations culinaires sont sincères.
- 10 - Le **Restaurateur de France** s'oblige à vous informer sur les dix présents engagements par l'affichage de cette charte.

Ce sigle identifie la démarche qualité à laquelle certains restaurateurs se sont ralliés. Une charte qualité, co-signée en Vaucluse par Monsieur le Préfet et Monsieur le Président de la Fédération de l'Industrie et des Métiers de l'Hôtellerie énonce les 10 engagements prononcés par les **Restaurateurs de France** en faveur de la qualité.



## MAITRES CUISINIERS DE FRANCE

“Maintenir, défendre, promouvoir l'image de marque de la prestigieuse gastronomie française avec mise en évidence des produits du terroir, aider au développement professionnel”.

# QUALITY APPROACH



## RESTAURATEUR DE FRANCE

Fédération Nationale de l'Industrie et des Métiers de l'Hôtellerie  
(National Federation of the Hotel Industry and Trades)

- 01 - This Restaurant de France is managed by a trained, experienced professional.
- 02 - The dishes served have been prepared by the professional and the staff using quality products.
- 03 - **The Restaurateur de France** commits to developing a true warm welcome to make your meal an enjoyable pleasure.
- 04 - **The Restaurateur de France** commits to serving you a meal within a given time frame based on the information provided you, should you so desire.
- 05 - This **Restaurant de France** changes part of its carte and menus at least four times a year, reflecting the changing seasons and tastes.
- 06 - The wine of the month and the daily specials or menu suggestions express this restaurant's desire to provide quality products at the best price.
- 07 - **The Restaurateur de France** commits to doing everything possible to ensure hygiene and healthy food.
- 08 - You are free to order one dish only, and we are pleased to serve you one dish only.
- 09 - All the information on product origin and culinary appellations are true and sincere.
- 10 - **The Restaurateur de France** posts these ten pledges to inform you of his commitments.

This logo identifies the quality approach that certain restaurants have undertaken. A quality chart, co-signed in Vaucluse by the Prefect and the President of the Federation of the Hotel Industry and Trades, states the 10 pledges undertaken by **the Restaurateurs de France** in defense of quality.



## MASTER CHEFS OF FRANCE

“Maintain, defend and promote the brand image of prestigious French gastronomy, with emphasis on regional products and helping professional development”.



# QUALITÄTSPOLITIK



## RESTAURATEUR DE FRANCE

Fédération Nationale de l'Industrie et des Métiers de l'Hôtellerie  
(Landesverband des Hotel- und Gaststättengewerbes)

01 - Das Restaurant de France wird von einem geschulten und erfahrenen Fachmann geführt. .

- 02 - Die angebotenen Gerichte werden vom Fachmann und Personal mit Qualitätsprodukten zubereitet.
- 03 - **Der Restaurateur de France** ist bemüht, eine angenehme Atmosphäre zu schaffen, damit Ihre Mahlzeit zu einem Vergnügen wird.
- 04 - **Der Restaurateur de France** verpflichtet sich, Sie in einer bestimmten Zeit zu bedienen, wenn Sie das wünschen. Sie erhalten hierzu entsprechende Informationen.
- 05 - Entsprechend der Jahreszeiten und der Geschmackstrends bietet das **Restaurant de France** mindestens viermal im Jahr eine zum Teil neue Speisekarte und andere Menüs an.
- 06 - Ein 'Wein des Monats' und ein bestimmtes Gericht oder Menü werden Ihnen speziell im Bemühen um günstig kalkulierte Preise angeboten.
- 07 - **Der Restaurateur de France** verpflichtet sich, gewissenhaft für die Hygiene zu sorgen, die eine gesunde Ernährung gewährleistet.
- 08 - Sie haben die Möglichkeit, nur einen Gang zu wählen, wir bedienen Sie gern.
- 09 - Alle Informationen über die Herkunft der Waren und die Einhaltung der kulinarischen Bezeichnungen sind verlässlich.
- 10 - **Der Restaurateur de France** verpflichtet sich, Sie über die zehn Verpflichtungen durch Anschlag dieser Charta zu informieren.

Dieses Zeichen steht für die Qualitätspolitik, für die sich einige Gastwirte entschieden haben. In der Qualitätscharta, die im Vaucluse vom Präfekten des Departements und vom Präsidenten des Hotel- und Gaststättenverbandes mit unterzeichnet wurde, sind 10 Verpflichtungen enthalten, die die Restaurateurs de France zugunsten der Qualität eingegangen sind.



## MAITRES CUISINIERS DE FRANCE

“Wahrung, Verfechtung und Förderung des Markenimages der hochrangigen französischen Gastronomie mit Hervorhebung regionaler Erzeugnisse. Förderung der beruflichen Weiterentwicklung.”

# KWALITEITSGARANTIES



## RESTAURATEUR DE FRANCE

Fédération Nationale de l'Industrie et des Métiers de l'Hôtellerie  
(Nationale Federatie voor de Horeca-industrie en -beroepen)

01 - Dit Restaurant de France wordt gerund door een ervaren vakman met een gerichte opleiding.

- 02 - De geserveerde gerechten zijn bereid door de vakman en het personeel op basis van kwaliteitsproducten.
- 03 - **De Restaurateur de France** doet zijn best om onthaal en prettige bediening hoog in zijn vaandel te schrijven om van uw etentje een waar genoegen te maken.
- 04 - **De Restaurateur de France** verbindt zich ertoe, indien u dat wenst, uw maaltijd binnen een bepaalde tijd te serveren zoals vermeld in de informatie die u wordt geboden.
- 05 - Om rekening te houden met de seizoenen en de ontwikkeling van de smaken, verandert dit **Restaurant de France** tenminste vier maal per jaar een gedeelte van de kaart en van de menu's.
- 06 - Een wijn van de maand en een gerecht- of een menusuggestie zijn er de uiting van dat een redelijke prijs wordt nagestreefd.
- 07 - **De Restaurateur de France** verbindt zich ertoe alles in het werk te stellen om te zorgen voor hygiëne die garant staat voor een gezonde voeding.
- 08 - U bent vrij om maar één gerecht te bestellen dat wij u met alle plezier zullen serveren.
- 09 - Alle informatie betreffende de oorsprong van de producten en de inachtneming van de culinaire benamingen zijn oprecht.
- 10 - **De Restaurateur de France** verbindt zich ertoe u op de hoogte te stellen van deze tien verbintenissen door dit handvest aan te plakken.

Aan dit logo kunt u herkennen dat bepaalde restaurateurs kwaliteitsgaranties geven. Zij hebben samen met de Prefect van de Vaucluse en de Voorzitter van de Fédération de l'Industrie et des Métiers de l'Hôtellerie (Nationale Federatie voor de Horeca-industrie en -beroepen) een kwaliteitshandvest ondertekend dat uitdrukking geeft aan 10 verbintenissen die de **Restaurateurs de France** hebben aangegaan ten gunste van de kwaliteit



## MAITRES CUISINIERS DE FRANCE

“De reputatie van de vermaarde Franse gastronomie ophouden, verdedigen en promoten met speciale aandacht voor streekproducten, bijdragen aan de ontwikkeling van het beroep.”



# Avignon



**NOUS FLÂNONS.** Elle me raconte Avignon. D'une rue à l'autre, nous évoquons Saint Bénézet bâtisseur du pont, les papes et leur palais (et leurs vignobles !), les artisans teinturiers, les collectionneurs dans leurs hôtels particuliers remplis d'antiques, de chefs-d'œuvre d'art classique et contemporain, Mistral et le Félibrige, Jean Vilar et sa passion du théâtre... comme s'ils se mêlaient encore aux artistes des rues. Le carillon sonne alors que nous arrivons place de l'Horloge, parfaitement à l'heure : celle de s'asseoir à la terrasse d'un café. Demain nous partirons vers Châteauneuf-du-Pape, Courthézon et le château de Val Seille.

**WE LINGER.** She tells me the history of Avignon. Strolling from one street to another, we discuss Saint Bénézet the bridge builder, the popes and their palace (and their vineyards !), the dyers' quarter, the collectors in their city mansions, full of antiques, masterpieces of classical and contemporary art, Mistral and the Félibrige movement, Jean Vilar and his passion for theater ... as if they were among us, part of the street theater actors. The bells ring as we reach the Place de l'Horloge, perfectly on time ... for sitting at a sidewalk café. Tomorrow we take off for Châteauneuf-du-Pape, Courthézon and Val Seille château.

**WIR SCHLENDERN UMHHER.** Sie erzählt mir von Avignon. Beim Bummeln durch die Straßen sprechen wir von Saint Bénézet, dem Brückenbauer, den Päpsten und ihrem Palast (und den Weinbergen!) von Färbern, Antiquitätensammlern in Patrizierhäusern, klassischen und modernen Kunstwerken, von Frédéric Mistral, von Jean Vilar und seiner Begeisterung fürs Theater... als wären sie noch hier, mitten unter den Straßenkünstlern. Das Glockenspiel läutet, als wir pünktlich an der Place de l'Horloge ankommen... pünktlich für eine Pause auf der Cafétérasse. Morgen fahren wir nach Châteauneuf-du-Pape, Courthézon und zum Schloss Val Seille.

**ZIJ VERTELT ME AVIGNON.** Al slenterend van de ene straat naar de andere praten we over Saint Bénézet, de ontwerper van de brug, de pausen en hun paleis (en hun wijngaarden!), de ambachtelijke ververs, de verzamelaars in hun voorname herenhuizen vol antiek, meesterwerken van klassieke en hedendaagse kunst, Mistral en de Félibrige, Jean Vilar en zijn passie voor het toneel ... alsof zij nog tussen de straatartiesten door wandelden. Als wij op het Place de l'Horloge aankomen slaan de klokken, precies op tijd... om op een caféterrasje neer te strijken. Morgen gaan we naar Châteauneuf-du-Pape, Courthézon en het kasteel van Val Seille.





### RESTAURANT Belle Arti

17 rue des Lices

Tél. 04 90 27 30 24

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Une cuisine gastronomique, exclusivement à base de produits frais du marché et à l'huile d'olives, plus nouvelle cuisine provençale. Spaghettis aux fruits de mer, salade à la pre-sola, mozzarella à la pizzaolla, pizza au mètre.

1er menu midi : 12,50 €

1er menu soir : 20 €

moyen à la carte : 20 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 80 - Extérieur : 30 - Groupes : 80

English - Italiano - Polski



### RESTAURANT LE Brigadier du Théâtre

17 rue Racine

Tél. 04 90 82 21 19 - Fax 04 32 74 20 35

[www.lebrigadier.com](http://www.lebrigadier.com)

[contact@lebrigadier.com](mailto:contact@lebrigadier.com)

Fermeture hebdomadaire : Mardi

Service : 12 h à 14 h / 18 h 45 à 22 h 30

Ouvert du 01/02/2005 au 31/12/2005

Les tians provençaux : aubergines/agneau, courgette/cailllette, pomme de terre/morue, végétarien... barigoule d'artichauts au foie gras, aumônière de fruits à la brousse, St Jacques aux écrevisses, nage de poissons du jour, boeuf châteauneuf...

moyen à la carte : 30 €

groupes à partir de 25 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 40 - Groupes : 40

English - Italiano



### RESTAURANT Christian Etienne

10 rue de Mons

Tél. 04 90 86 16 50 - Fax 04 90 86 67 09

[www.christian-etienne.fr](http://www.christian-etienne.fr)

[contact@christian-etienne.fr](mailto:contact@christian-etienne.fr)

Fermeture hebdomadaire : Lundi et

Dimanche

Service : 12 h à 13 h 15 / 19 h 30 à 21 h

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Spécialités provençales au fil des saisons.

1er menu midi : 30 €

1er menu soir : 50 €

moyen à la carte : 90 €

groupes : 30 à 50 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 50 - Extérieur : 50 - Groupes : 70

English



AVIGNON (84000)

D 2



### HÔTEL RESTAURANT DU Cloître Saint Louis

20 rue du Portail Boquier  
Tél. 04 90 27 55 55 - Fax 04 90 82 24 01  
[www.cloitre-saint-louis.com](http://www.cloitre-saint-louis.com)  
[hotel@cloitre-saint-louis.com](mailto:hotel@cloitre-saint-louis.com)  
Fermeture hebdomadaire : Samedi et Dimanche soir  
Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h 30 à 21 h 30  
Ouvert du 02/01/2005 au 14/02/2005 - du 08/03/2005 au 31/12/2005

Cuisine traditionnelle française teintée de soleil et de senteurs provençales : produits AOC du terroir et de la mer.

1er menu midi : 28 €  
1er menu soir : 32 €  
moyen à la carte : 45 €  
groupes à partir de 28 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 180 - Extérieur : 40 - Groupes : 100

English - Deutsch - Italiano



AVIGNON (84000)

D 2



### HÔTEL RESTAURANT Côté Jardin

#### Novotel Avignon Sud

2968 avenue de l'Amandier  
Route de Marseille  
Tél. 04 90 87 62 36 - Fax 04 90 87 86 60  
[www.novotel.com](http://www.novotel.com)  
[H0399@accor.com](mailto:H0399@accor.com)  
Service : 6 h à 24 h en été et 12 h 30 à 14 h / 19 h 30 à 22 h 30 en hiver  
Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Cuisine provençale.

1er menu midi : 19 €  
1er menu soir : 19 €  
moyen à la carte : 26 €  
groupes à partir de 17 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 120 - Extérieur : 120 - Groupes : 45

English - Deutsch - Italiano - Español



AVIGNON (84000)

D 2



### RESTAURANT LA Férigoulo

10 rue Rempart du Rhône  
Tél. 04 90 82 10 28 - Fax 04 90 32 88 59  
Ouvert du 01/01/2005 au 31/10/2005

Le pain de courgettes au coulis de tomate au basilic, la daube avignonnaise, la bourride, la bouillabaisse.

1er menu midi : 9,80 €  
1er menu soir : 9,80 €  
moyen à la carte : 30 €  
groupes à partir de 9,80 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 85 - Extérieur : 40 - Groupes : 85

English - Italiano



RESTAURANT LA **Fourchette**

17 rue Racine

Tél. 04 90 85 20 93 - Fax 04 90 85 57 60

[restaurant.la.fourchette@wanadoo.fr](mailto:restaurant.la.fourchette@wanadoo.fr)

Fermeture hebdomadaire : Samedi et  
Dimanche

Service : 12 h 15 à 13 h 45 - 19 h 15 à 21 h 45

Ouvert du 03/01/2005 au 28/01/2005 - du 07/02/2005  
au 05/08/2005 - du 29/08/2005 au 30/12/2005

Sardines marinées au citron et à la coriandre, sauté  
d'agneau à l'anchois, Meringue au pralin.

1er menu midi : 24 €

1er menu soir : 29 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 50 - Groupes : 12

RESTAURANT LA **Grande Brasserie - Le Cintra**

44 Cours Jean Jaurès

Tél. 04 90 82 29 80 - Fax 04 90 27 93 49

Service : 12 h à 15 h / 18 h 30 à 22 h

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Aïoli, Choucroute en hiver, Canard aux  
framboises.

1er menu midi : 11,50 €

moyen à la carte : 15 €

groupes à partir de 13,50 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 2 - Extérieur : 20 - Groupes : 150

English - Italiano

RESTAURANT DE L' **Hôtel de Ville**

18 place de l'Horloge

Tél. 04 90 86 32 51

Service : 11 h à 23 h

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Spécialités provençales.

1er menu midi : 11,50 €

moyen à la carte : 15 €

groupes à partir de 11 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 40 - Extérieur : 80 - Groupes : 100

English - Deutsch - Italiano - Español



AVIGNON (84000)

D 2

BRASSERIE **Lou Mistrau**

13 place de l'Horloge  
Tél. 04 90 82 40 98 - Fax 04 90 82 40 98  
valteau@net-up.com  
Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Papillote de poissons, riz parfumé, confit de canard maison, pommes sautées à l'ail.

1er menu midi : 17 €  
moyen à la carte : 12 €  
groupes à partir de 17 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 60 - Extérieur : 120 - Groupes : 50

English - Deutsch - Español



AVIGNON (84000)

D 2

RESTAURANT LE **Lutrin - Café des Papes**

1 rue Gérard Philipe  
3 place du Palais  
Tél. 04 90 86 04 13 - Fax 04 90 27 91 17  
www.hotel-avignon.com  
hotelpalaisdespapes@wanadoo.fr  
Service : 12 h à 15 h / 19 h à 23 h  
Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Bourride des pêcheurs provençaux. L'alose préparée à l'Avignonnaise. Filet de boeuf Wellington, sauce marchand de vin.

1er menu midi : 22 €  
moyen à la carte : 38 €  
groupes à partir de 22 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 120 - Extérieur : 120 - Groupes : 100

English - Deutsch - Italiano - Español - Portugese



AVIGNON (84000)

D 2

RESTAURANT LA **Mirande**

4 place de L'Amirande  
Tél. 04 90 14 20 20 - Fax 04 90 86 26 85  
www.la-mirande.fr  
mirande@la-mirande.fr  
Fermeture hebdomadaire : Mardi et Mercredi  
Service : 12 h 15 à 14 h / 19 h 30 à 21 h  
Ouvert du 03/02/2005 au 31/12/2005

Cuisses de grenouilles, barigoule d'artichauts, émulsion beurre persillé. Carré d'agneau fumé au thym en cocotte. Cassolette de cerises, clafoutis servi tiède et sa glace vanille.

1er menu midi : 28 €  
1er menu soir : 49 €  
moyen à la carte : 85 €  
groupes à partir de 46 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 100 - Extérieur : 40 - Groupes : 90

English - Deutsch - Italiano - Español





RESTAURANT Paradou

*Chemin des Fêlons*

*Route de Marseille - Aéroport d'Avignon*

*Tél. 04 90 84 18 30 - Fax 04 90 84 19 16*

*www.hotel-paradou.fr*

*contact@hotel-paradou.fr*

Fermé le Dimanche en hiver

Service : 12 h à 14 h 30 / 19 h 15 à 22 h 30

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Poisson grillé, spécialités régionales.

*1er menu midi : 17 €*

*1er menu soir : 17 €*

*moyen à la carte : 25 €*

*groupes à partir de 17 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 100 - Extérieur : 60 - Groupes : 100*

English - Deutsch - PYCCKOM



**Bar - Restaurant - Glacier**

**"Au Petit Nice"**

14, Place de l'Horloge  
84000 Avignon

Tél. 04 90.86.07.52

RESTAURANT AU Petit Nice

*14 place de l'horloge*

*Tél. 04 90 86 07 52 - Fax 04 90 86 07 52*

Service : 11 h à 23 h

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Spécialités provençales

*1er menu midi : 11 €*

*1er menu soir : 11 €*

*moyen à la carte : 15 €*

*groupes à partir de 11 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 50 - Extérieur : 100 - Groupes : 150*

English - Deutsch - Italiano - Español



RESTAURANT LE Pichet

*31 rue Carreterie*

*2 place des Carmes*

*Tél. 04 90 82 93 23 - Fax 04 90 82 93 23*

Fermeture hebdomadaire : Lundi et Dimanche

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h 30 à 22 h

Ouvert du 02/01/2005 au 31/12/2005

Caillette provençale, papeton d'aubergine, aioli calamar à la sétoise, viande, poissons divers. Cuisine traditionnelle avec produits du terroir et suivant les saisons. Les menus changent tous les 2 mois 1/2 environ.

*1er menu midi : 11 €*

*1er menu soir : 11 €*

*moyen à la carte : 10 €*

*groupes à partir de 11 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 50 - Extérieur : 70 - Groupes : 50*



AVIGNON (84000)

D 2

RESTAURANT **Un Brin de Goût**

34 boulevard St Roch

Tél. 04 90 80 98 09 - Fax 04 90 80 98 10

[www.avignon-grandhotel.com](http://www.avignon-grandhotel.com)[reservation@avignongrandhotel.com](mailto:reservation@avignongrandhotel.com)

Fermeture hebdomadaire : Samedi et Dimanche

Service : 12 h à 14 h 30 / 19 h 30 à 22 h 30

Ouvert du 01/01/2005 au 31/03/2005 - du 01/04/2005 au 31/10/2005 - du 01/11/2005 au 31/12/2005

Pithiviers de légumes confits et son sirop de tomate,  
Noix de St Jacques sur compotée de poireaux  
flambés au whisky, suprêmes de canette au miel et  
au citron...

1er menu midi : 12 €

1er menu soir : 24 €

moyen à la carte : 12 €

groupes à partir de 22 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 120 - Extérieur : 15 - Groupes : 100

English - Deutsch - Español



AVIGNON (84000)

D 2

RESTAURANT **Valli - Les Restaurants du Soleil**

Centre commercial Cap Sud

Route de Marseille

Tél. 04 90 87 66 54 - Fax 04 90 87 17 78

[www.valli.fr](http://www.valli.fr)[valli@wanadoo.fr](mailto:valli@wanadoo.fr)

Service : 11 h 30 à 15 h / 18 h 30 à 0 h

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Les saveurs du monde seront découvertes lors des  
animations culinaires incontournables chez Valli.

1er menu midi : 9,90 €

1er menu soir : 12,20 €

moyen à la carte : 16 €

groupes à partir de 13 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 240 - Extérieur : 60 - Groupes : 100

English - Español



AVIGNON (84000)

D 2

RESTAURANT **Le Venaissin**

16 place de l'Horloge

Tél. 04 90 86 20 99 - Fax 04 90 86 20 99

Service : 11 h à 23 h

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Spécialités provençales.

1er menu midi : 11,50 €

1er menu soir : 11,50 €

moyen à la carte : 15 €

groupes à partir de 11 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 50 - Extérieur : 120 - Groupes : 100

English - Deutsch - Italiano - Español





RESTAURANT LE **Vernet**

58 rue Joseph Vernet  
Tél. 04 90 86 64 53 - Fax 04 90 85 98 14  
[www.levernet.fr](http://www.levernet.fr)  
Service : 12 h à 14 h / 19 h à 22 h  
Ouvert du 20/01/2005 au 15/12/2005

L'agnolade d'Avignon - Spécialités et créations.

1er menu midi : 22 €  
moyen à la carte : 35 €  
groupes à partir de 20 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 80 - Extérieur : 100 - Groupes : 100

English

RESTAURANT LA **Vieille Fontaine**

12 place Crillon  
Hôtel de l'Europe  
Tél. 04 90 14 76 76 - Fax 04 90 14 76 71  
[www.hotel-d-europe.fr](http://www.hotel-d-europe.fr)  
[reservations@hotel-d-europe.fr](mailto:reservations@hotel-d-europe.fr)  
Fermeture hebdomadaire : Lundi midi et  
Dimanche  
Service : 12 h à 14 h / 19 h 30 à 22 h  
Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Dos de bar de ligne, carré d'agneau,  
variations autour du chocolat.

1er menu midi : 30 €  
1er menu soir : 48 €  
groupes : de 31 € à 39 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 50 - Extérieur : 60 - Groupes : 100

English - Deutsch - Nederlands - Italiano - Español



TC

RESTAURANT LE **Jardin des Frênes**

645 avenue Les Vertes Rives

Tél. 04 90 31 17 93 - Fax 04 90 23 95 03  
[www.lesfrenes.com](http://www.lesfrenes.com)  
[contact@lesfrenes.com](mailto:contact@lesfrenes.com)  
Fermé le midi  
Service : 19 h 30 à 21 h  
Ouvert du 25/03/2005 au 15/11/2005

Fleur de courgettes farcies aux écrevisses, tartare de  
tomate à la coriandre fraîche. Bar de ligne grillé  
aux herbes de Provence, jus de sauge émulsionné à  
l'huile d'olive. Pigeonneau fermier rôti, cuisses  
fondantes et jus infusé aux épices provençales.

1er menu soir : 56 €  
moyen à la carte : 60 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 30 - Extérieur : 40 - Groupes : 20

English - Italiano - Español



TC

## CHÂTEAUNEUF DU PAPE (84230) C 2



## RESTAURANT LA Sommellerie

Route de Roquemaure

D 17

Tél. 04 90 83 50 00 - Fax 04 90 83 51 85

[www.hotel-la-sommellerie.com](http://www.hotel-la-sommellerie.com)

[la-sommellerie@uanadoo.fr](mailto:la-sommellerie@uanadoo.fr)

Lundi et Dimanche soir

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h 30 à 21 h

Ouvert du 01/04/2005 au 30/09/2005 - du 12/02/2005 au 25/03/2005



Cuisine provençale traditionnelle et créative.  
Poissons en direct du port de pêche. Goût authentique aux herbes du jardin.

1er menu midi : 29 €

1er menu soir : 42 €

moyen à la carte : 50 €

groupes à partir de 33 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 50 - Extérieur : 50 - Groupes : 100

English - Italiano



## LE PONTET (84130)

D 2



## AUBERGE DE Cassagne

450 allée de Cassagne

Route de Vedène

Tél. 04 90 31 04 18 - Fax 04 90 32 25 09

[www.hotelprestige-provence.com](http://www.hotelprestige-provence.com)

[cassagne@uanadoo.fr](mailto:cassagne@uanadoo.fr)

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Foie gras à la lie de vin, petites figues pochées. Filet de rouget au citron vert. Croustillant de légumes arrosé de son pistou acidulé. Emincé d'agneau et petites côtelettes de lapereau panées.

1er menu midi : 34 €

1er menu soir : 55 €

moyen à la carte : 75 €

groupes à partir de 45 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 100 - Extérieur : 100 - Groupes : 150

English - Deutsch - Nederlands - Italiano - Español



## LE PONTET (84130)

D 2



## RESTAURANT LA Table des Agassins

Lieu dit le Pigeonnier

52 avenue d'Avignon

Tél. 04 90 32 42 91 - Fax 04 90 32 08 29

[www.agassins.com](http://www.agassins.com)

[avignon@agassins.com](mailto:avignon@agassins.com)

Service : 12 h à 14 h / 19 h 30 à 22 h

Ouvert du 06/02/2005 au 22/12/2005



Trilogie de tomates confites, chèvres frais et caviar d'aubergines au pistou. Rougets de roches en croûte d'ail et basilic sur une fondue de fenouil au pissala.

1er menu midi : 20 €

1er menu soir : 40 €

moyen à la carte : 50 €

groupes à partir de 20 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 60 - Extérieur : 60 - Groupes : 60

English - Deutsch - Italiano - Español





RESTAURANT **Patrick Davico**

12 Rue du 19 mars 1962

Place de la Mairie

Tél. 04 90 39 11 02 - Fax 04 90 83 48 42

Fermeture hebdomadaire : Lundi, Mercredi soir et  
Dimanche soir

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h 30 à 21 h

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005



Cuisine gastronomique créative et inventive

1er menu midi : 25 €

1er menu soir : 38 €

moyen à la carte : 50 €

groupes à partir de 50 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 35 - Extérieur : 25 - Groupes : 25





# Haut-Varocluse



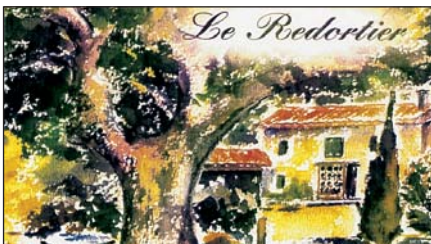
“ROME N’EST PLUS DANS ROME”. Elle est dans la Provence des Papes. Dans Orange ou Vaison-la-Romaine, nos ancêtres les Romains ont donc installé des thermes et des villas, ils ont élevé des statues d’empereur, des ponts, des arcs de triomphe et le plus beau théâtre que l’on ait jamais conservé. Les vins aussi vieillissent bien près du Rhône, en attendant la saison du marché aux truffes à Valréas. Une chapelle dans les oliviers, les vignobles à ses pieds, une colline de garrigue et au loin un village perché. Je me contente d’énumérer : c’est la nature qui se charge de la poésie.

“ROME IS NO LONGER IN ROME”. It is in the Provence of the Popes. Our ancestors the Romans built splendid baths and villas in Orange and Vaison-la-Romaine. They built statues of emperors, bridges, triumphal arches and the most beautiful theater still standing. Wines too thrive near the Rhone, awaiting truffle season and the truffle market in Valréas. A chapel in the olive groves, vineyards at its feet. A hill of aromatic herbs and not far a hilltop village. I make the list, nature writes the poetry.

"ROM IST NICHT MEHR IN ROM". Es liegt in der Provence der Päpste. In Orange und Vaison-la-Romaine haben unsere römischen Vorfahren Thermen und Villen gebaut und Kaiserstatuen, Brücken, Triumphbögen und das schönste, am besten erhaltene Theater errichtet. Auch der Wein altert gut an der Rhône, in Erwartung des Trüffelmarkts von Valréas. Eine Kapelle zwischen Olivenbäumen über den Weinfeldern, die hügelige Mittelmeerheide, und weit hinten ein Bergdorf. Ich zähle nur auf, die Natur steuert die Poesie bei.

“ROME IS NIET MEER IN ROME”, maar in de Provence van de pausen. In Orange of Vaison-la-Romaine hebben onze Romeinse voorouders dus thermen en villa’s gebouwd, standbeelden van de keizer opgericht, bruggen, triomfbogen gebouwd en het mooiste theater dat is overgebleven. Ook de wijnen doorstaan de tijd en rijpen goed in de buurt van de Rhône, in afwachting van het seizoen van de truffelmarkt in Valréas. Een kapel tussen de olijfbomen, wijngaarden aan zijn voet en in de verte een hooggelegen dorpje. Ik beperk me tot deze opsomming, de natuur maakt er poëzie van.





RESTAURANT LE Redortier

*Route de Lafare*

Tél. 04 90 65 07 16 - Fax 04 90 65 03 38

Fermeture hebdomadaire : Mardi et Mercredi

Ouvert du 01/01/2005 au 23/01/2005 - du 05/03/2005 au 31/12/2005

Daube de canard à la provençale, suprême de pintade sauce morilles, roulade de courgettes au chèvre frais et son croustillant au romarin, chèvre chaud sur croustillant à la tapenade, tiramisu, tarte tatin, gratin au fruits. Assiette du randonneur.

*1er menu midi : 17 €*

*1er menu soir : 23 €*

*moyen à la carte : 24 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 80 - Extérieur : 80 - Groupes : 50*



HÔTEL RESTAURANT LES Florets

*Route des Dentelles*

Tél. 04 90 65 85 01 - Fax 04 90 65 83 80

[www.hotel-lesflorets.com](http://www.hotel-lesflorets.com)

[tichaou@cario.fr](mailto:tichaou@cario.fr)

Fermeture hebdomadaire : Mercredi en saison et le

Lundi soir Mardi Mercredi hors saison

Service : 12 h à 14 h / 19 h 30 à 21 h

Ouvert du 01/04/2005 au 31/12/2005

Pressé de dorade aux légumes du soleil, concassé de tomate en pistou. Duo d'agneau : l'épaule confite aux herbes, la côtelette panée. Tartare de fruits frais au mascarpone, parfait glacé à la lavande.

*1er menu midi : 24 €*

*1er menu soir : 24 €*

*moyen à la carte : 45 €*

*groupes à partir de 24 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 60 - Extérieur : 60 - Groupes : 40*

*English*



RESTAURANT L' Oustalet

*Le village*

Tél. 04 90 65 85 30 - Fax 04 90 65 85 30

Fermeture hebdomadaire : Lundi

Service : 12 h à 14 h / 19 h à 21 h

Ouvert du 02/01/2005 au 23/12/2005

Pigeon de la Lance, foie gras cuit au sel, pain maison...

*1er menu midi : 24 €*

*1er menu soir : 32 €*

*moyen à la carte : 22 €*

*groupes à partir de 32 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 28 - Extérieur : 30 - Groupes : 28*

*English*



MORNAS (84550)

B 1

HÔTEL RESTAURANT LE **Manoir**

Avenue Jean Moulin  
RN 7

Tél. 04 90 37 00 79 - Fax 04 90 37 10 34

[www.lemanoir-en-provence.com](http://www.lemanoir-en-provence.com)

[lemanoir@ifrance.com](mailto:lemanoir@ifrance.com)

Fermeture hebdomadaire : Lundi midi, Mardi  
midi et Dimanche

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h 30 à 20 h 45

Ouvert du 10/02/2005 au 31/12/2005

Panaché de poissons en aïolade. Croustillant  
d'agneau de pays. Gigotin de lapin farci (aux  
truffes en saison).

1er menu midi : 17 €

1er menu soir : 25 €

moyen à la carte : 30 €

groupes à partir de 19 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 60 - Extérieur : 60 - Groupes : 100

English - Español



Department of Tourism

ORANGE (84100)

C 1

HÔTEL RESTAURANT **AmarYs - Hôtel des Princes**

86 Avenue de l'Arc de Triomphe

Tél. 04 90 51 87 87 - Fax 04 90 34 35 89

[www.amarys-orange.com](http://www.amarys-orange.com)

[amarys-orange@wanadoo.fr](mailto:amarys-orange@wanadoo.fr)

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Changement de carte selon la saison, produits  
régionaux, formule buffet à volonté.

1er menu midi : 10 €

moyen à la carte : 15 €

groupes à partir de 12 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 200 - Extérieur : 40

Groupes : 200

English - Español



ORANGE (84100)

C 1

RESTAURANT LE **Forum**

3 rue du Mazeau

Tél. 04 90 34 01 09 - Fax 04 90 34 01 09

Fermeture hebdomadaire : Lundi

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h à 21 h

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Foie gras aux figues, asperges, St Jacques, gibier an  
saison et truffes.

1er menu midi : 17 €

1er menu soir : 17 €

moyen à la carte : 35 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 40 - Extérieur : 12 - Groupes : 25





### RESTAURANT LES Jardins de l'Orangerie

89 avenue Frédéric Mistral

Tél. 04 90 34 74 32 - Fax 04 90 34 91 43

Fermeture hebdomadaire : Lundi et Dimanche

Service : 12 h à 13 h 45 / 19 h 30 à 21 h

Ouvert du 04/01/2005 au 30/01/2005 - du 15/02/2005 au 30/11/2005 - du 12/12/2005 au 17/12/2005

Pieds et paquets marseillais à la façon de Mamie Rose. Filets de rougets à la crème de tapenade.

1er menu midi : 11 €

1er menu soir : 21 €

moyen à la carte : 35 €

groupes à partir de 15 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 70 - Groupes : 45

English



### HÔTEL RESTAURANT Bellerive

Route de Violès

Quartier Lamotte

Tél. 04 90 46 10 20 - Fax 04 90 46 14 96

hotel-bellerive.fr

hotel-bellerive@wanadoo.fr

Fermeture hebdomadaire : Lundi midi, Mardi

midi et Vendredi midi

Service : 12 h 15 à 13 h 15 / 19 h 30 à 20 h 30

Ouvert du 15/04/2005 au 15/10/2005

Tempura de gambas, balsamique au miel. Carré d'agneau de la Drôme provençale rôti au thym. Le fin cornet croquant au chocolat, oranges et griottes.

1er menu midi : 26 €

1er menu soir : 26 €

moyen à la carte : 58 €

groupes à partir de 20 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 50 - Extérieur : 40 - Groupes : 50

English - Deutsch - Nederlands



### HÔTEL RESTAURANT Domaine de Cabasse

Route de Sablet

Tél. 04 90 46 91 12 - Fax 04 90 46 94 01

www.domaine-de-cabasse.fr

info@domaine-de-cabasse.fr

Fermé le midi sauf en juillet et août

Ouvert du 23/03/2005 au 14/11/2005

Cannelloni de gambas gratiné au parmesan et sa tomate farcie aux blettes et pignons grillés. Parmentier de gigot d'agneau braisé au vin rouge du domaine et sa côte rôtie, jus au thym. Pêche braisée au vin blanc du domaine et sa glace vanille.

1er menu midi : 14 €

1er menu soir : 29 €

moyen à la carte : 32 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 40 - Extérieur : 50 - Groupes : 50

English - Deutsch



SÉGURET (84110)

B 2

RESTAURANT LE **Mesclun***Rue des Poternes*

Tél. 04 90 46 93 43 - Fax 04 90 46 93 48

*mesclunseguret@aol.com*

Fermeture hebdomadaire : Lundi et Dimanche soir

Service : 12 h 30 à 13 h 15 / 19 h 30 à 21 h

Ouvert du 04/02/2005 au 31/12/2005

Terrine de foie gras poêlé à l'anis étoilé. Noix de St Jacques rôties en tarte croustillante, vinaigrette tiède au pistou de Tati Jeanine. Grande assiette de douceurs selon Alexandre.

*1er menu midi : 25 €**1er menu soir : 32 €**moyen à la carte : 35 €  
groupes à partir de 30 €**Nombre de couverts :**Intérieur : 25 - Extérieur : 40 - Groupes : 16**English*

SÉGURET (84110)

B 2

HÔTEL RESTAURANT LA **Table du Comtat***Le Village*

Tél. 04 90 46 91 49 - Fax 04 90 46 94 27

*www.table-comtat.com**table.comtat@wanadoo.fr*

Fermeture hebdomadaire : Mardi et

Mercredi en saison ; Mardi soir, Mercredi et

Dimanche soir hors saison.

Service : 12 h 30 à 13 h 30 / 19 h 30 à 20 h 30

Ouvert du 01/01 au 31/01/2005 - du 01/03

au 18/11/2005 et du 04/12 au 31/12/2005

Les menus et cartes changent à chaque saison avec des plats différents.

*1er menu midi : 32 €**1er menu soir : 32 €**moyen à la carte : 50 €  
groupes à partir de : 32 €**Nombre de couverts :**Intérieur : 80 - Extérieur : 35 - Groupes : 80**English*

UCHAUX (84100)

B 1

RESTAURANT DE LA **Grillade d'Hélios***Quartier Lamartine*

Tél. 04 90 40 61 81

*www.grillade-helios.com*

Fermeture hebdomadaire : Lundi

Service : 19 h 30 à 21 h 30

Ouvert du 01/01/2005 au 15/09/2005 - du 10/10/2005

au 31/12/2005

Cuisine simple de qualité au four à bois, au grill et à la broche.

*moyen à la carte : 30 €**Nombre de couverts :**Intérieur : 40 - Extérieur : 50**English*





RESTAURANT **Fontaine**

*Rue de l'Evêché*

*Cité Médiévale*

*Tél. 04 90 36 52 78 - Fax 04 90 36 24 78*

*www.le-beffroi.com*

*lebeffroi@wanadoo.fr*

Fermeture hebdomadaire : Mardi et les midis en semaine

Service : 12 h 15 à 13 h 30 / 19 h 15 à 21 h 30

Ouvert du 18/03/2005 au 25/10/2005

Crème de moules safranées, gelée de rougets aux poivrons, pavé de saumon compotée de tomates au pistou, filet de boeuf aux épices, crème brûlée au miel de lavandes, parfait glacé à la Badiane.

*1er menu soir : 27 €*

*moyen à la carte : 35 €*

*groupes à partir de 19 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 40 - Extérieur : 40 - Groupes : 50*

*English - Deutsch - Italiano*



RESTAURANT **Le Tournesol**

*32, Cours Taulignan*

*Tél. 04 90 36 09 18 - Fax 04 90 36 32 07*

*www.provenceweb.com*

*restaurantletournesol@hotmail.com*

Service : 12 h à 14 h / 19 h à 22 h 30

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Spécialités provençales, produits de la région.

*1er menu midi : 12 €*

*1er menu soir : 16,50 €*

*moyen à la carte : 15 €*

*groupes à partir de 16 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 60 - Extérieur : 25 - Groupes : 60*

*English - Deutsch*



RESTAURANT **Château le Martinet**

*Route de Vaison*

*Tél. 04 90 70 94 98 - Fax 04 90 70 97 09*

*www.chateaulemartinet.com*

*ch.lemartinet@cario.fr*

Fermeture hebdomadaire : Mardi

Service : 12 h à 13 h 45 / 19 h 30 à 21 h 45

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

*1er menu midi : 18 €*

*1er menu soir : 30 €*

*moyen à la carte : 25 €*

*groupes à partir de 21 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 50 - Extérieur : 60 - Groupes : 50*

*English*





# LUBERON



J'AI APPRIS À PRONONCER LUBERON, sans accent sur le "e". J'ai appris aussi que 5 de ses villages perchés sont classés parmi les plus beaux villages de France ; que les couleurs des façades naissent d'un gisement d'ocre naturel à Roussillon ou à Rustrel ; que l'ombre et la fraîcheur des ruelles étroites sont le luxe des pays ensoleillés. J'ai renoué sans effort avec la douceur de vivre. Ici, même choisir un bon melon sur un marché, c'est simple comme bonjour.

I'VE LEARNED TO SAY LUBERON with no accent on the "e". I've also learned that 5 of the perched villages are among the most beautiful villages in France; that the colors on the façades come from the natural ochre mines in Roussillon or Rustrel; that shady, cool narrow winding streets are the delight of sunny lands. I have effortlessly remembered how to take it easy and enjoy life. Even choosing a great melon at the market is as easy as pie.

ICH HABE GELERNT, LUBERON ohne helles "e" auszusprechen. Ich habe auch gelernt, dass 5 Bergdörfer im Luberon zu den schönsten Dörfern Frankreichs gehören, dass die Farben der Fassaden aus den natürlichen Ockervorkommen von Roussillon und Rustrel stammen, dass der Schatten und die Kühle der engen Gassen südländischer Luxus sind. Ich bin mühelos ins angenehme Leben eingestiegen. Eine reife Melone auf dem Markt auszusuchen wird zur einfachsten Sache der Welt.

IK HEB GELEERD LUBERON uit te spreken, zonder accent op de "e". Ook heb ik geleerd dat 5 van deze hooggelegen dorpjes op de lijst van mooiste dorpjes van Frankrijk staan; dat de kleuren van de gevels uit een okergroeve in Roussillon of Rustrel afkomstig zijn en dat de schaduw en koelte van de smalle straatjes de luxe van een zonovergoten land vormen. Ik heb moeiteloos la dolce vita teruggevonden. Hier is zelfs het kiezen van een lekkere meloen op de markt doodeenvoudig.



APT (84400)

E 5



### AUBERGE DU Luberon - Restaurant Peuzin

8 place du Faubourg du Ballet  
Tél. 04 90 74 12 50 - Fax 04 90 04 79 49  
[www.auberge-luberon-peuzin.com](http://www.auberge-luberon-peuzin.com)  
[serge.peuzin@free.fr](mailto:serge.peuzin@free.fr)



Fermeture hebdomadaire : Lundi midi, Mardi midi  
et Dimanche soir  
Service : 12 h à 14 h / 19 h à 21 h 15  
Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Foie gras de canard poêlé aux fruits confits du pays  
d'Apt.

1er menu midi : 29 €  
1er menu soir : 29 €  
moyen à la carte : 63 €  
groupes à partir de 26 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 25 - Extérieur : 16 - Groupes : 35

English - Español



APT (84400)

E 5



### HÔTEL RESTAURANT LE Manoir

Quartier Salignan - RN 100  
Tél. 04 90 74 08 00 - Fax 04 90 74 19 72  
[www.hotel-lemanoir84.com](http://www.hotel-lemanoir84.com)  
[hotel.lemanoir@free.fr](mailto:hotel.lemanoir@free.fr)

Fermeture hebdomadaire : Lundi et Mardi midi  
Service : 12 h à 13 h / 19 h à 21 h 30  
Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Aïoli provençal, caviar d'aubergine...

1er menu midi : 25 €  
1er menu soir : 25 €  
moyen à la carte : 22 €  
groupes à partir de 20 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 70 - Extérieur : 30 - Groupes : 70

English



APT (84400)

E 5



### HÔTEL RESTAURANT Relais de Roquefure

Domaine de Roquefure  
Tél. 04 90 04 88 88 - Fax 04 90 74 14 86  
[www.relaisderoquefure.com](http://www.relaisderoquefure.com)  
[hotel.restaurant@relaisderoquefure.com](mailto:hotel.restaurant@relaisderoquefure.com)  
Ouvert du 01/02/2005 au 30/11/2005

1er menu midi : 20 €  
1er menu soir : 20 €  
groupes à partir de 20 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 55 - Extérieur : 55 - Groupes : 55

English



**BONNIEUX (84480)**

E 4



**HÔTEL RESTAURANT César**

Place de la Liberté  
Tél. 04 90 75 96 35 - Fax 04 90 75 86 38  
[www.hotel-cesar.com](http://www.hotel-cesar.com)  
[info@hotel-cesar.com](mailto:info@hotel-cesar.com)

Fermeture hebdomadaire : Jeudi  
Ouvert du 20/03/2005 au 15/11/2005

Souris d'agneau. Soupe au pistou.

1er menu midi : 23 €  
groupes à partir de 21 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 70 - Groupes : 70

English - Deutsch - Italiano - Español



**GARGAS (84400)**

E 4



**FERME AUBERGE LES Grands Camps**

Le Chêne  
Tél. 04 90 74 67 33  
Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

1er menu midi : 23 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 48 - Extérieur : 48 - Groupes : 48

English - Español



**GORDES (84220)**

D 3



**RESTAURANT LA Farigoule**

Les Imberts  
Route de Gordes  
Tél. 04 90 76 92 76 - Fax 04 90 76 80 70  
[lafarigoule@wanadoo.fr](mailto:lafarigoule@wanadoo.fr)

Fermeture hebdomadaire : Mercredi soir et Jeudi.  
En hiver ouvert uniquement le Dimanche midi.  
Service : 12 h à 14 h / 19 h 15 à 21 h 15  
Ouvert du 10/03/2005 au 31/01/2006

Salade gourmande au foie gras et fruits de mer.  
Filet de poisson (selon marché) aux St Jacques,  
sauce bouillabaisse. Cuisse de canard farcie aux  
cèpes, sauce au miel de lavande. Crème brûlée à la  
régisse ou à la menthe ou aux fruits rouges.

1er menu midi : 12,50 €  
1er menu soir : 15,50 €  
moyen à la carte : 20 €  
groupes à partir de 15,50 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 50 - Extérieur : 50 - Groupes : 100

English





### AUBERGE LE **Fiacre**

*Quartier Pied Rousset*

RN 100

Tél. 04 90 72 26 31 - Fax 04 90 72 26 31

Fermeture hebdomadaire : Mercredi

Service : 12 h 15 à 13 h 30 / 19 h 30 à 21 h 15

Ouvert du 01/01/2005 au 11/11/2005

Ravioles de queues de langoustines gratinées. Foie gras de canard poêlé aux pommes en l'air. Tian de morue fraîche. Pieds et paquets d'agneau. Carré d'agneau du Ventoux. Nougat glacé. Tarte tatin.

*1er menu midi : 17 €*

*1er menu soir : 28 €*

*moyen à la carte : 38 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 45 - Extérieur : 60 - Groupes : 20*



### HOSTELLERIE LE **Phébus**

*Route de Murs*

Tél. 04 90 05 78 83 - Fax 04 90 05 73 61

[www.lephebus.com](http://www.lephebus.com)

[phebus@relaischateaux.com](mailto:phebus@relaischateaux.com)

Fermeture hebdomadaire : Mardi midi,

Mercredi midi et Jeudi midi

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h à 21 h 30

Ouvert du 29/04/2005 au 30/09/2005

Barigoule de pâtisson. Foie gras de canard confit. Escabèche de rouget aux petits pois.

*1er menu midi : 50 €*

*1er menu soir : 50 €*

*moyen à la carte : 70 €*

*groupes à partir de 75 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 60 - Extérieur : 60 - Groupes : 70*

*English - Deutsch*



### RESTAURANT L' **Argéles**

*39 avenue Joseph Garnier*

Tél. 04 90 08 42 03

[nathalie.buissonargelas@laposte.net](mailto:nathalie.buissonargelas@laposte.net)

Fermeture hebdomadaire : Mardi, Mercredi soir et Dimanche soir

Service : 12 h à 13 h 45 / 19 h 30 à 21 h 45

Ouvert du 01/01/2005 au 18/12/2005

Cuisine de saison.

*1er menu midi : 15,50 €*

*1er menu soir : 15,50 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 24 - Extérieur : 16 - Groupes : 20*



LAURIS (84360)

F 4

RESTAURANT DE LA **Tour**

9 place de l'Eglise

Tél. 04 90 08 32 34 - Fax 04 90 08 41 34

[restolatour84.site.voila.fr](http://restolatour84.site.voila.fr)

[restolatour84@aol.com](mailto:restolatour84@aol.com)

Fermeture hebdomadaire : Vendredi

Service : déjeuner à partir de 12 h, dîner à partir de 19 h 30

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Bouillabaisse de pêcheur - Grand aïoli - Curry de Malaisie

1er menu midi : 17 €

1er menu soir : 17 €

moyen à la carte : 25 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 18 - Extérieur : 12 - Groupes : 20

English - Deutsch - Español



PERTUIS (84120)

F 5

RESTAURANT L'**Agneau Gourmand**

134 rue d'Astion - Place de la Diane

Tél. 04 90 79 21 52 - Fax 04 90 79 21 52

[perso.club-internet.fr/lagneau-gourmand](http://perso.club-internet.fr/lagneau-gourmand)

[lagneau-gourmand@club-internet.fr](mailto:lagneau-gourmand@club-internet.fr)

Fermeture hebdomadaire : Dimanche et soir du

Lundi au Jeudi

Service : 12 h à 14 h 30 / 19 h à 21 h 30

Ouvert du 03/01/2005 au 16/04/2005 - du 25/04/2005 au 07/08/2005 - et du 29/08/2005 au 30/12/2005

Terrine d'aubergine aux poivrons doux. Foie gras de canard poêlé à la crème de morilles. Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence. Pieds et paquets d'agneau.

1er menu midi : 16 €

1er menu soir : 16 €

groupes à partir de 22 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 30 - Extérieur : 15 - Groupes : 40

English - Italiano



ROUSSILLON (84220)

E 4

RESTAURANT LA **Treille**

Rue du Four

Tél. 04 90 05 64 47 - Fax 04 90 05 64 47

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Grillades d'agneau du Luberon à la cheminée. Loup grillé à la cheminée. Poulet aux figues et aux amandes. Agneau à l'ail et à la tomate. Poulet au safran et aux citrons confits. Poulet au miel et à la tomate. Dessert au chocolat.

1er menu midi : 21 €

moyen à la carte : 35 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 20 - Extérieur : 20 - Groupes : 20

English - Deutsch





### AUBERGE DU Villarsois

*Rue Neuve*

*Tél. 04 90 75 46 75 - Fax 04 90 75 46 75*

Fermeture hebdomadaire : Lundi soir et

Mardi

Service : 12 h à 13 h 45 - 19 h 30 à 21 h

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Printemps / été : gratin de queues d'écrevisses.

Brochettes géantes de lotte et St Jacques. Automne /

hiver : gibier, pavé de biche aux baies de genièvres.

Duo grand Véraison.

*1er menu midi : 11,20 €*

*1er menu soir : 15,20 €*

*moyen à la carte : 20 €*

*groupes à partir de 14,50 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 125 - Extérieur : 50 - Groupes : 80*





# Mont-Ventoux



QUAND J'ÉTAIS PETIT, le sommet c'était la boîte de Berlingots (de Carpentras) sur l'étagère du haut. Plus tard, j'ai découvert, 1 900 m plus haut que le Ventoux était accessible à tous les "champions"; mes mollets s'en souviennent. Après j'ai appris à flâner dans les jardins, les vignes et les vergers du Comtat Venaissin. Mais quelle est l'altitude du Pays de Sault, si haut en couleurs et si fort en parfum de lavande ?

WHEN I WAS LITTLE, the greatest thing was a box of Berlingots (from Carpentras) on the highest shelf. Later, and 1900 meters higher, I learned that Mont Ventoux was accessible to every kind of champion ... my calf muscles remember. Later I learned how to take my time, visiting gardens, vines and orchards in the Comtat Venaissin. How high is Sault and the surrounding area – so full of the color and strong on the fragrance of lavender ?

ALS ICH KLEIN WAR war das Höchste die Bonbondose mit Berlingots (aus Carpentras) ganz oben im Regal. Später habe ich entdeckt, dass 1900 m höher der Mont Ventoux für alle «Champions» erreichbar war; ich spüre es noch in den Beinen. Später habe ich gelernt, in den Gärten, Weinfeldern und Obsthainen des Comtat Venaissin zu flanieren. Wie hoch liegt eigentlich das farbenprächtige und lavendelduftende Umland von Sault?

TOEN IK KLEIN WAS, vormde het blikje berlingotsnoepjes (uit Carpentras) op de bovenste plank het hoogste punt waarnaar ik streefde. Vervolgens heb ik ontdekt dat de top van de Mont Ventoux ,1 900 m hoger, binnen het bereik ligt van elke «kampioen» (ik voel mijn kuiten nog.....). Later heb ik leren rondlopen door tuinen, wijngaarden en boomgaarden van het Comtat Venaissin. Maar op welke hoogte ligt de Pays de Sault, die zo kleurrijk is en zo sterk naar lavendel geurt?





BEDOIN (84410)

C 3



### RESTAURANT L'Esprit Jardin

*Chemin des Crans*

*Hôtel des Pins*

Tél. 04 90 65 92 92 - Fax 04 90 65 60 66

[www.hoteldespins.net](http://www.hoteldespins.net)

[hoteldespins@wanadoo.fr](mailto:hoteldespins@wanadoo.fr)

Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Râble de lapin farci aux poires sauce vigneronne.  
 Carré d'agneau en croûte de pain d'épice. Tarte fine  
 de lotte et rouget sur coulis de poivron rouge.  
 Suprême d'agrumes.

*1er menu midi : 25 €*

*1er menu soir : 25 €*

*moyen à la carte : 14 €*

*groupes à partir de 15 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 60 - Extérieur : 80 - Groupes : 55*

*English*



CAROMB (84330)

C 3



### RESTAURANT LE Clos du Pâtre

*163 route de Beaumes de Venise*

Tél. 04 90 62 38 49 - Fax 04 90 12 79 16

Fermeture hebdomadaire : Mercredi et Jeudi midi

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h à 21 h 30

Ouvert du 01/03/2005 au 20/12/2005

Gourmandise d'agneau du Revest du Bion. Salmi de  
 pigeon sarriannais. Pressé de lapin au foie gras.

*1er menu midi : 20 €*

*1er menu soir : 20 €*

*moyen à la carte : 30 €*

*groupes à partir de 25 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 40 - Extérieur : 40 - Groupes : 40*

*English*



CAROMB (84330)

C 3



### RESTAURANT LE Four à Chaux

*2253 avenue Charles de Gaulle*

Tél. 04 90 62 40 10 - Fax 04 90 62 36 62

Fermeture hebdomadaire : Lundi et Mardi (ouvert  
le mardi soir en juillet et août)

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h 30 à 21 h

Ouvert du 01/02/2005 au 11/11/2005 - du 01/12/2005  
au 31/12/2005

Salade d'épeautre et pourpier. Langoustes marinées  
 et émulsion d'huile d'olive orange. Suprême de  
 pintade. Crêpe de pommes de terre aux truffes de la  
 St Jean...

*1er menu midi : 17 €*

*1er menu soir : 24 €*

*moyen à la carte : 40 €*

*groupes à partir de 24 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 35 - Extérieur : 40 - Groupes : 20*

*English - Español*



CAROMB (84330)

C 3



HÔTEL RESTAURANT LA **Mirande**

Place de l'Eglise  
Tél. 04 90 62 40 31 - Fax 04 90 62 34 48  
[www.mirandecaromb.com](http://www.mirandecaromb.com)  
[infos@mirandecaromb.com](mailto:infos@mirandecaromb.com)  
Fermeture hebdomadaire : Lundi  
Service : 12 h à 14 h / 19 h 30 à 21 h 30  
Ouvert du 01/02/2005 au 23/12/2005

Foie gras de canard poêlé et son chou braisé.  
Ragoût de St Jacques et de gambas.

1er menu midi : 15 €  
1er menu soir : 21 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 30 - Extérieur : 45 - Groupes : 25

English



CARPENTRAS (84200)

C 3



RESTAURANT **Chez Serge**

90 rue Cottier  
Tél. 04 90 63 21 24 - Fax 04 90 60 30 71  
[www.chez-serge.com](http://www.chez-serge.com)  
[restaurant@chez-serge.com](mailto:restaurant@chez-serge.com)  
Fermeture hebdomadaire : Dimanche  
Service : 12 h à 13 h / 19 h 30 à 21 h 30  
Ouvert du 02/01/2005 au 24/12/2005 - du 26/12/2005 au 31/12/2005

Fricassée de St Jacques fraîches aux truffes. Assiette de truffes blanches servies en croq sel. Beignets arméniens. Dolmas arméniens.

1er menu midi : 13,10 €  
1er menu soir : 26 €  
moyen à la carte : 35 €  
groupes à partir de 21 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 70 - Extérieur : 70 - Groupes : 70

English - Italiano - Polski



CARPENTRAS (84200)

C 3



RESTAURANT LA **Fraiseria**

125 boulevard Alfred Rogier  
Tél. 04 90 67 06 39 - Fax 04 90 67 06 39  
[lafraiseria@tiscali.fr](mailto:lafraiseria@tiscali.fr)  
Fermeture hebdomadaire : Mercredi  
Ouvert du 01/01/2005 au 23/12/2005

Brouillade aux truffes noires de pays. Croustillant de foie gras, sauce aigre douce aux fruits de saison. Foie d'agneau rôti...

1er menu midi : 16 €  
1er menu soir : 16 €  
moyen à la carte : 35 €  
groupes à partir de 16 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 70 - Extérieur : 30 - Groupes : 70

English - Deutsch - Italiano





RESTAURANT DE L'Hibiscus

1 Avenue Jean Henri Fabre  
Hôtel Safari  
Tél. 04 90 63 35 35 - Fax 04 90 60 49 99  
[www.nid-provençal.com](http://www.nid-provençal.com)  
[info@nid-provençal.com](mailto:info@nid-provençal.com)  
Fermeture hebdomadaire : Dimanche soir  
Service : 12 h à 13 h 45/19 h 15 à 21 h 15  
Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Croustillant de St. Jacques à l'étuvée de poireaux. Noisettes d'agneau, jus de cumin, charlotte d'aubergines. Tiramisu aux fraises et biscuit rose au muscat de Beaumes.

1er menu midi : 15 €  
1er menu soir : 25 €  
moyen à la carte : 46 €  
groupes à partir de 20 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 120 - Extérieur : 80 - Groupes : 150

English - Deutsch



RESTAURANT Le Marijo

73 rue Raspail  
Tél. 04 90 60 42 65 - Fax 04 90 60 42 65  
Service : 12 h à 14 h 30 / 19 h à 21 h 30  
Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Plats à la truffe en saison, cuisine provençale.

1er menu midi : 12 €  
1er menu soir : 20 €  
moyen à la carte : 15 €  
groupes à partir de 18 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 50 - Groupes : 50

English



RESTAURANT LA Bastide d'Entraigues

175 Avenue du Général de Gaulle  
Tél. 04 32 40 05 49 - Fax 04 32 40 07 13  
[www.bastide-entraigues.com](http://www.bastide-entraigues.com)  
[contacts@bastide-entraigues.com](mailto:contacts@bastide-entraigues.com)  
Ouvert du 01/01/2005 au 31/12/2005

Médaille de filet mignon aux écrevisses, filet de taureau aux morilles, gambas au pastis, ravioles de foie gras...

1er menu midi : 13 €  
1er menu soir : 18 €  
moyen à la carte : 20 €  
groupes à partir de 13 €

Nombre de couverts :  
Intérieur : 70 - Extérieur : 70 - Groupes : 50

English - Italiano



**ENTRECHAUX (84340)**

B 3



**RESTAURANT L'Ancienne Poste**

*Le Village*

*place de l'église*

*Tél. 04 90 46 09 84*

Fermeture hebdomadaire : Jeudi et Vendredi midi

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h 30 à 20 h 30

Ouvert du 01/01/2005 au 28/02/2005 - du 10/03/2005 au 30/06/2005 - du 07/07/2005 au 31/12/2005

Carpaccio de canard et foie poêlé. Petite boulle en croûte. Pistou de poisson. Gibier en sauce (truffes en saison). Vacherin maison...

*1er menu midi : 16 €*

*1er menu soir : 22 €*

*groupes à partir de 20 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 45 - Extérieur : 45 - Groupes : 30*

*English - Deutsch*



**ENTRECHAUX (84340)**

B 3



**RESTAURANT LE Saint Hubert**

*Le Village*

*Tél. 04 90 46 00 05 - Fax 04 90 46 00 06*

Fermeture hebdomadaire : Mardi et Mercredi

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h à 21 h

Ouvert du 12/03/2005 au 31/12/2005

Gibier frais en saison d'hiver. Pièces rôties à la broche en cheminée. Repas truffes. Coquillages. Poissons grillés.

*1er menu midi : 12,50 €*

*moyen à la carte : 20 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 60 - Extérieur : 60 - Groupes : 60*

*English - Deutsch*



**LE BEAUCET (84210)**

D 3



**AUBERGE DU Beaucet**

*Le Village*

*Tél. 04 90 66 10 82 - Fax 04 90 66 00 72*

Fermeture hebdomadaire : Lundi et Dimanche

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h à 21 h

Ouvert du 01/02/2005 au 30/11/2005

Les ravioles des Baumes. Joue de boeuf au Côte du Ventoux. Marguerite d'aubergines.

*moyen à la carte : 32 € à 40 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 30*





## RESTAURANT L'Oulo

500 La Venue de Mormoiron

Tél. 04 90 69 87 64 - Fax 04 90 69 85 92

Fermeture hebdomadaire : Mercredi et Samedi midi

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h à 21 h 30

Ouvert du 20/01/2005 au 20/12/2005

Cuisine du terroir, originale et créative. Menu surprise élaboré en fonction de ce que le client n'aime pas. Légumes et herbes du jardin de l'Oulo. Pain fait maison.

1er menu midi : 13 €

1er menu soir : 18 €

moyen à la carte : 30 €

groupes à partir de 30 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 50 - Extérieur : 50 - Groupes : 120



## RESTAURANT Le Saule Pleureur

Lieu dit "Le pont des vaches"

Tél. 04 90 62 01 35 - Fax 04 90 62 10 90

Fermeture hebdomadaire : Lundi, Samedi midi et Dimanche soir

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h 30 à 21 h

Ouvert du 01/01/2005 au 28/02/2005 - du 23/03/2005 au 31/10/2005 - du 23/11/2005 au 31/12/2005

Truffes en saison.

1er menu midi : 31 €

1er menu soir : 53 €

moyen à la carte : 40 €

groupes à partir de 13 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 80 - Extérieur : 100 - Groupes : 80



## RESTAURANT Dame l'Oie

56 rue Troubadour Durand

Tél. 04 90 61 62 43 - Fax 04 90 61 35 79

Fermeture hebdomadaire : le Lundi et Mardi midi

Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h 30 à 21 h 30

Ouvert du 01/01/2005 au 28/02/2005 - du 17/03/2005 au 15/10/2005

Pithiviers d'effiloché de sardines en fondue d'oseille. Gigot d'agneau à l'esprit d'herbes de Provence.

1er menu midi : 14 €

1er menu soir : 22 €

groupes jusqu'à 14 €

Nombre de couverts :

Intérieur : 45 - Groupes : 45

English - Italiano



PERNES LES FONTAINES (84210) D 3



### HÔTEL RESTAURANT LE Mas la Bonoty

*Chemin de la Bonoty*  
Tél. 04 90 61 61 09 - Fax 04 90 61 35 14  
[www.bonoty.com](http://www.bonoty.com)  
[bonoty@aol.com](mailto:bonoty@aol.com)

Fermeture hebdomadaire : Lundi et Mardi en hiver,  
Lundi et Mardi midi en été.  
Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h 30 à 21 h 30  
Ouvert du 07/02/2005 au 30/09/2005 - du 01/10/2005  
au 31/12/2005

Cannelloni au poivron rouge farci au chèvre frais,  
feuilleté de foie gras de canard poêlé, marmelade  
aux figues. Tarte au jarret de porc aux truffes.  
Croustillants de fruits exotiques au coulis de fruits  
rouges.

*1er menu midi : 20 €*  
*1er menu soir : 35 €*  
*moyen à la carte : 60 €*  
*groupes à partir de 50 €*

*Nombre de couverts :*  
*Intérieur : 40 - Extérieur : 45 - Groupes : 25*

*English - Deutsch*



PERNES LES FONTAINES (84210) D 3



### RESTAURANT LE Palépoli

*967 grande route de Carpentras*  
Tél. 04 90 61 34 00  
Fermeture hebdomadaire : Mardi et Samedi midi  
(en saison que le samedi midi)  
Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h à 21 h 15  
Ouvert du 12/01/2005 au 22/12/2005

Fettucine aux truffes. Saltimbocca de veau à la  
romaine. Spaghettis aux palourdes. Mousse de  
Zabaione.

*1er menu midi : 20 €*  
*1er menu soir : 20 €*  
*groupes à partir de 30 €*

*Nombre de couverts :*  
*Intérieur : 45 - Extérieur : 35 - Groupes : 30*

*English - Italiano - Español*



SAULT (84390)

C 5



### HOSTELLERIE DU Val de Sault

*Route de Saint Trinit*  
*Ancien chemin d'Aurel*  
Tél. 04 90 64 01 41 - Fax 04 90 64 12 74  
[www.valdesault.com](http://www.valdesault.com)  
[valdesault@aol.com](mailto:valdesault@aol.com)

Fermeture hebdomadaire : le midi hors saison sauf  
le week-end.  
Service : 12 h 30 à 13 h 30 / 19 h 30 à 21 h 15  
Ouvert du 26/03/2005 au 03/11/2005

Menu à base de lavande, truffes et gibier...

*1er menu midi : 34 €*  
*1er menu soir : 34 €*  
*groupes à partir de : 32 €*

*Nombre de couverts :*  
*Intérieur : 57 - Extérieur : 47 - Groupes : 60*

*English - Deutsch - Italiano - Español*






---

**RESTAURANT LE Bistro de la Fontaine**


---

*Place de la Fontaine*

Tél. 04 90 66 02 96 - Fax 04 90 66 13 14

[www.auberge-lafontaine.com](http://www.auberge-lafontaine.com)

[fontvenasq@aol.com](mailto:fontvenasq@aol.com)

Fermeture hebdomadaire : Lundi et Dimanche soir

Service : 12 h à 14 h / 19 h 30 à 21 h

Ouvert du 01/01/2005 au 13/11/2005 - du 16/12/2005 au 31/12/2005

---

Les préférées des clients : Salade de chèvre chaud - daube de taureau au vin chaud - crème brûlée.

---

*1er menu midi : 10 €*

*1er menu soir : 10 €*

*moyen à la carte : 20 €*

---

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 38 - Groupes : 38*

---

*English*




---

**AUBERGE DE LA Fontaine**


---

*Place de la Fontaine*

Tél. 04 90 66 02 96 - Fax 04 90 66 13 14

[www.auberge-lafontaine.com](http://www.auberge-lafontaine.com)

[fontvenasq@aol.com](mailto:fontvenasq@aol.com)

Fermeture hebdomadaire : Tous les midis et le

Mercredi

Service : 20 h à 21 h 50

Ouvert du 01/01/2005 au 13/11/2005 - du 16/12/2005 au 31/12/2005

---

Pigeonneau et sa cuisson confite. Filets de rougets à l'encre de seiche. Croustillant de fraises de Carpentras. Fondant au chocolat et son coulis au caramel.

---

*1er menu soir : 38 €*

*groupes à partir de 25 €*

---

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 35 - Groupes : 35*

---

*English - Deutsch - Español*




---

**RESTAURANT LA Ferme du Pezet**


---

*Domaine du Pezet*

Tél. 04 90 61 70 62

[pascal.morin84@uanadoo.fr](mailto:pascal.morin84@uanadoo.fr)

Fermeture hebdomadaire : Lundi et Mardi sauf en saison.

Service : 12 h à 14 h / 19 h à 21 h 30

Ouvert du 15/04/2005 au 30/09/2005

---

Petits pains maison, spécialités provençales, gratin de framboises.

---

*1er menu midi : 20 €*

*1er menu soir : 20 €*

*moyen à la carte : 32 €*

*groupes à partir de 20 €*

---

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 220 - Extérieur : 120 - Groupes : 220*

---

*English*











# proche Vaucluse



JE LONGE LA DURANCE qui se jette dans les bras du Rhône, vers Avignon. Les deux fleuves bordent le Vaucluse mais ils ne l'enferment pas. L'histoire du Pays des Papes a toujours débordé sur la rive d'en face. D'un bond je traverse à mon tour.

I FOLLOW THE DURANCE which flows into the Rhone, near Avignon. The two rivers border Vaucluse but do not lock it in. The history of the Land of the Popes has always overflowed the banks of the river. I too cross the river in a leap !

ICH FAHRE AN DER DURANCE ENTLANG, die bei Avignon in der Rhone mündet. Beide Flüsse umranden das Vaucluse, schließen es aber nicht ab. Die Geschichte des päpstlichen Territoriums ist immer über das gegenüberliegende Ufer geschwappt. Auch ich springe mit einem Satz hinüber.

IK VOLG DE DURANCE die zich in de armen van de Rhône werpt in de buurt van Avignon. Beide rivieren lopen langs de Vaucluse maar omsluiten het departement niet. De geschiedenis van het Land van de Pausen is altijd overgelopen tot op de andere oever. Ook ik spring naar de overkant.



HÔTEL RESTAURANT LE **Flamant Rose**

*Route de St Rémy*

*Tél. 04 90 73 10 17 - Fax 04 90 73 19 61*

*Fermeture hebdomadaire : Mercredi midi*

*Service : 12 h à 13 h 30 / 19 h à 20 h 30*

*Ouvert du 10/03/2005 au 20/11/2005*

Blanc de turbot sauce Hollandaise, boeuf camarguais à l'ancienne, gigot d'agneau aux senteurs de Provence...

*1er menu midi : 15 €*

*1er menu soir : 18 €*

*moyen à la carte : 35 €*

*groupes à partir de 37 €*

*Nombre de couverts :*

*Intérieur : 100 - Extérieur : 120 - Groupes : 150*

*English*



# OFFICES DE TOURISME (O.T.) - SYNDICATS D'INITIATIVES (S.I.)

## TOURIST OFFICES - FREMDENVERKEHSÄMTER (O.T.) - VERKEHRSVEREINE (S.I.) / VVV-KANTOOR



### Avignon

#### Avignon (84000) - O.T. \*\*\*\*

41, cours Jean-Jaurès

T. 04 32 74 32 74 - F. 04 90 82 95 03

Ouvert tous les jours.

Espace Accueil Saint-Bénézet d'avril à octobre

[www.avignon-tourisme.com](http://www.avignon-tourisme.com) / [www.ot-avignon.fr](http://www.ot-avignon.fr)

[information@ot-avignon.fr](mailto:information@ot-avignon.fr)

#### Châteauneuf-du-Pape (84230) - O.T. \*\*

Place du Portail

T. 04 90 83 71 08 - F. 04 90 83 50 34

[perso.wanadoo.fr/ot-chato9-pape](http://perso.wanadoo.fr/ot-chato9-pape)

[tourisme-chato9-pape@wanadoo.fr](mailto:tourisme-chato9-pape@wanadoo.fr)

#### Courthézon (84350) - O.T. \*

1, place Nassau

T. 04 90 70 26 21 - F. 04 90 70 26 21

[ot-courthezon@axit.fr](mailto:ot-courthezon@axit.fr)



### Haut Vaucluse

#### Beaumes-de-Venise (84190) - O.T. \*\*

Maison des Dentelles - Place du Marché

T. 04.90.62.94.39 - F. 04.90.62.93.25

Bureau d'accueil tourisme - Cours Jean Jaurès

[otbeaumes@wanadoo.fr](mailto:otbeaumes@wanadoo.fr)

#### Bollène (84500) - O.T. \*\*

Place Reynaud de la Gardette - BP 51

T. 04.90.40.51.45 - F. 04.90.40.51.44

[www.bollenetourisme.com](http://www.bollenetourisme.com)

[info@bollenetourisme.com](mailto:info@bollenetourisme.com)

#### Gigondas (84190) - O.T. \*\*

Place du Portail

T. 04.90.65.85.46 - F. 04.90.65.88.42

[office.tourisme@gigondas-les-dentelles-de-montmirail.fr](mailto:office.tourisme@gigondas-les-dentelles-de-montmirail.fr)



#### Orange (84100) - O.T. \*\*\*

5, cours A. Briand

T. 04.90.34.70.88 - F. 04.90.34.99.62

[www.provence-orange.com](http://www.provence-orange.com)

[orangetourisme@hotmail.com](mailto:orangetourisme@hotmail.com)

[officetourismeorange@wanadoo.fr](mailto:officetourismeorange@wanadoo.fr)

#### Sablet (84110) - S.I.

Rue du Levant

T. 04.90.46.82.46

[si-sablet@wanadoo.fr](mailto:si-sablet@wanadoo.fr)

#### Vacqueyras (84190) - S.I.

Place de la Mairie

T. 04.90.12.39.02 - F. 04.90.65.83.28

[www.vacqueyras.tm.fr](http://www.vacqueyras.tm.fr)

[tourisme.vacqueyras@wanadoo.fr](mailto:tourisme.vacqueyras@wanadoo.fr)

#### Vaison-la-Romaine (84110) - O.T. \*\*

Place du Chanoine Sautel

T. 04.90.36.02.11 - F. 04.90.28.76.04

[www.vaison-la-romaine.com](http://www.vaison-la-romaine.com)

[ot-vaision@axit.fr](mailto:ot-vaision@axit.fr)

#### Valréas (84601 Cedex) - O.T. \*\*

Avenue du Maréchal Leclerc - BP 28

T. 04.90.35.04.71 - F. 04.90.35.03.60

[www.ot-valreas.info](http://www.ot-valreas.info)

[info@ot-valreas.info](mailto:info@ot-valreas.info)

### Mont Ventoux

#### Aubignan (84810) - O.T. \*

Bld Louis Guichard - Route de Caromb

T. 04.90.62.65.36 - F. 04.90.62.75.15

[ot.aubignan@wanadoo.fr](mailto:ot.aubignan@wanadoo.fr)

#### Bedoin (84410) - O.T. \*\*

Espace M.-L. Gravier - Place du Marché

T. 04.90.65.63.95 - F. 04.90.12.81.55

[ot-bedoin@axit.fr](mailto:ot-bedoin@axit.fr)

#### Caromb (84330) - O.T. \*

64, place du Cabaret

T. 04.90.62.36.21 - F. 04.90.62.36.22

[www.ville-caromb.fr](http://www.ville-caromb.fr)

[otcaromb@wanadoo.fr](mailto:otcaromb@wanadoo.fr)

#### Carpentras (84200) - O.T. \*\*

Hôtel Dieu - Place Aristide Briand

Tél. 04.90.63.00.78 - F. 04.90.60.41.02

[www.tourisme.fr/carpentras](http://www.tourisme.fr/carpentras)

[tourist.carpentras@axit.fr](mailto:tourist.carpentras@axit.fr)

#### Malaucène (84340) - O.T. \*\*

Place de la Mairie

T. 04.90.65.22.59 - F. 04.90.65.22.59

[ot-malaucene@wanadoo.fr](mailto:ot-malaucene@wanadoo.fr)

#### Mazan (84380) - O.T. \*\*

83, place du 8 Mai

T. 04.90.69.74.27 - F. 04.90.69.66.31

[www.mazantourisme.com](http://www.mazantourisme.com)

[officetourisme-mazan@wanadoo.fr](mailto:officetourisme-mazan@wanadoo.fr)

#### Monieux (84390) - O.T. \*

Place Léon Doux

T. 04.90.64.14.14 - F. 04.90.64.14.15

[www.monieux.fr](http://www.monieux.fr)

[mairie-de-monieux@wanadoo.fr](mailto:mairie-de-monieux@wanadoo.fr)

#### Monteux (84170) - O.T. \*\*

Parc du Château d'Eau

T. 04.90.66.97.18 - F. 04.90.66.97.19

[www.monteux.fr](http://www.monteux.fr)

[ot-monteux@axit.fr](mailto:ot-monteux@axit.fr)

#### Mormoiron (84570) - S.I.

Les Terrasses du Ventoux

T. 04.90.61.89.73

[www.mormoiron.com](http://www.mormoiron.com)

[tourisme.mormoiron@libertysurf.com](mailto:tourisme.mormoiron@libertysurf.com)

**Pernes-les-Fontaines (84210) - O.T. \*\***

Place Gabriel Moutte  
T. 04.90.61.31.04 ou 04.90.66.47.27  
F. 04.90.61.33.23  
www.ville-pernes-les-fontaines.fr  
ot-pernes@axit.fr

**Sarrians (84260) - S.I.**

Place Jean-Jaurès  
T. 04.90.65.56.73 - F. 04.90.65.41.12  
www.ville-sarrians.fr  
sarrians.syndicat.initiative@wanadoo.fr

**Sault (84390) - O.T. \*\***

Avenue de la Promenade  
T. 04.90.64.01.21 - F. 04.90.64.15.03  
www.saultenprovence.com  
info@saultenprovence.com

**Venasque (84210) - O.T. \* Intercommunal**

Grand'Rue  
T. 04.90.66.11.66 - F. 04.90.66.11.66  
www.venasque.fr  
otvenasque@wanadoo.fr

**Luberon****Ansouis (84240) - O.T. \***

Place du Château  
T. 04.90.09.86.98 - F. 04.90.09.86.98  
www.ansouis.fr - ot-ansouis@axit.fr

**Apt (84400) - O.T.**

20, avenue Philippe de Girard  
T. 04.90.74.03.18 - F. 04.90.04.64.30  
www.ot-apt.fr - ot@apt.fr

**Bonnieux (84480) - O.T. \* Intercommunal**

(Bonnieux, Buoux, Lacoste, Ménerbes, Oppède, Sivergues)  
7, place Carnot  
T. 04.90.75.91.90 - F. 04.90.75.92.94  
www.bonnieux.com - ot-bonnieux@axit.fr

**Cadenet (84160) - O.T. \***

Place du Tambour d'Arcole  
T. 04.90.68.38.21 - F. 04.90.68.24.49  
ot-cadenet@wanadoo.fr

**Cavaillon (84305) - O.T. \*\*\***

Place François Tourel - BP 176  
T. 04.90.71.32.01 - F. 04.90.71.42.99  
www.cavaillon-luberon.com  
o.t.cavaillon@wanadoo.fr

**Cucuron (84160) - O.T. \***

Rue Léonce Briegne  
T. 04.90.77.28.37 - F. 04.90.77.17.00  
ot-cucuron@axit.fr

**Gordes (84220) - O.T. \*\***

Le Château  
Tél. 04.90.72.02.75 - F. 04.90.72.02.26  
www.gordes-village.com  
office.gordes@wanadoo.fr

**Grambois (84240) - S.I.**

Rue de la Mairie  
T. 04.90.77.96.29 - F. 04.90.77.94.68  
www.grambois-provence.com  
otsi-grambois@wanadoo.fr

**Lauris (84360) - O.T. \*\***

12, place de l'Eglise  
T. 04.90.08.39.30 - F. 04.90.08.28.86  
www.lauris.com - ot-lauris@axit.fr

**Lourmarin (84160) - O.T. \*\***

9, avenue Philippe de Girard  
T. 04.90.68.10.77 - F. 04.90.68.11.01  
www.lourmarin.com  
ot-lourmarin@axit.fr

**Mérindol (84360) - O.T. \*\***

Rue du Four  
T. 04.90.72.88.50 - F. 04.90.72.88.95  
ot-merindol@axit.fr

**Pertuis (84120) - O.T. \*\***

Le Donjon, Place Mirabeau  
T. 04.90.79.15.56 - F. 04.90.09.59.06  
www.vivreleluberon.com  
tourisme.pertuis@wanadoo.fr

**Roussillon (84220) - O.T. \*\***

Place de la Poste  
T. 04.90.05.60.25 - F. 04.90.05.63.31  
www.roussillon-provence.com  
ot-roussillon@axit.fr

**La Tour d'Aigues (84240) - O.T. \*\***

Le Château - BP 48  
T. 04.90.07.50.29 - F. 04.90.07.35.91  
ot.valleedaigues@free.fr

**Pays des Sorgues****L'Isle-sur-la-Sorgue (84800) - O.T. \*\***

Place de l'Eglise  
T. 04.90.38.04.78 - F. 04.90.38.35.43  
www.oti-delasorgue.fr  
islesurlasorgue@oti-delasorgue.fr

**ANNEXES****Fontaine-de-Vaucluse (84800)**

Maison du Tourisme  
Chemin du Gouffre  
T. 04.90.20.32.22 - F. 04.90.20.21.37  
officetourisme.vaucluse@wanadoo.fr

**Le Thor (84250) - Maison du Tourisme**

Place du 11 Novembre - BP 80  
T. 04.90.33.92.31 - F. 04.90.33.92.31  
lethor@oti-delasorgue.fr



# COMMUNES DU VAUCLUSE / TOWNS / GEMEINDEN / GEMEENTES

◆ Avignon ◆ Haut-Vaucluse/Provence des Papes ◆ Mont-Ventoux/Comtat Venaissin/Pays de Sault ◆ Luberon ◆ Monts de Vaucluse/Pays des Sorgues

◆ Althen-des-Paluds		◆ Entreachaux	38	◆ Malaucène		◆ St-Martin-de-Castillon	
◆ Ansois		◆ Faucon		◆ Malemort-du-Comtat		◆ St-Martin-de-la-Brasque	
◆ Apt	29	◆ Flassan		◆ Maubec		◆ St-Pantaléon	
◆ Aubignan		◆ Fontaine-de-Vaucluse		◆ Mazan	39	◆ St-Pierre-de-Vassols	
◆ Aurel		◆ Gargas	30	◆ Ménerbes		◆ St-Romain-en-Viennois	
◆ Auribeau		◆ Gignac		◆ Méridol		◆ St-Roman-de-Malegarde	
◆ Avignon	13	◆ Gigondas	23	◆ Méthamis		◆ St-Saturnin-les-Apt	
◆ Beaumes-de-Venise	23	◆ Gordes	30	◆ Mirabeau		◆ St-Saturnin-les-Avignon	
◆ Beaumont-de-Pertuis		◆ Goult		◆ Modène		◆ St-Trinit	
◆ Beaumont-du-Ventoux		◆ Grambois		◆ Mondragon		◆ Ste-Cécile-les-Vignes	
◆ Bédarrides		◆ Grillon		◆ Monieux		◆ Sannes	
◆ Bedoin	35	◆ Isle-sur-la-Sorgue	43	◆ Monteux		◆ Sarriens	
◆ Blauvac		◆ Jonquerettes		◆ Morières-les-Avignon		◆ Sault	40
◆ Bollène		◆ Jonquières		◆ Mormoiron		◆ Saumane	
◆ Bonnieux	30	◆ Jocas	31	◆ Mornas	24	◆ Savoillans	
◆ Brantes		◆ La Bastide-des-Jourdans		◆ Murs		◆ Séguret	25
◆ Buisson		◆ La Bastidonne		◆ Oppède		◆ Sérignan-du-Comtat	
◆ Buoux		◆ La Motte d'Aigues		◆ Orange	24	◆ Sivergues	
◆ Cabrières d'Aigues		◆ La Roque-Alric		◆ Pernes-les-Fontaines	39	◆ Sorgues	21
◆ Cabrières d'Avignon	43	◆ La Roque-sur-Pernes		◆ Pertuis	32	◆ Suzette	
◆ Cadenet		◆ La Tour d'Aigues		◆ Peypin d'Aigues		◆ Travailhan	
◆ Caderousse		◆ Lacoste		◆ Piolenc		◆ Uchaux	26
◆ Cairanne	31	◆ Lafare		◆ Puget-sur-Durance		◆ Vacqueyras	
◆ Camaret-sur-Aigues		◆ Lagarde d'Apt		◆ Puymeras		◆ Vaison-la-Romaine	27
◆ Caromb	35	◆ Lagarde-Paréol		◆ Puyvert		◆ Valréas	
◆ Carpentras	36	◆ Lagnes		◆ Rasteau	25	◆ Vaugines	
◆ Caseneuve		◆ Lamotte-du-Rhône		◆ Richerenches		◆ Vedène	
◆ Castellet		◆ Lapalud		◆ Roaix		◆ Velleron	
◆ Caumont-sur-Durance		◆ Lauris	31	◆ Robion		◆ Venasque	41
◆ Cavaillon		◆ Le Barroux		◆ Roussillon	32	◆ Viens	
◆ Châteauneuf-de-Gadagne		◆ Le Beaucet	38	◆ Rustrel		◆ Villars	33
◆ Châteauneuf-du-Pape	20	◆ Le Pontet	20	◆ Sablet		◆ Villedieu	
◆ Cheval Blanc		◆ Le Thor		◆ Saignon		◆ Villelaure	
◆ Courthézon		◆ Les Beaumettes		◆ St-Christol		◆ Villes-sur-Auzon	41
◆ Crestet		◆ Les Taillades		◆ St-Didier		◆ Violès	27
◆ Crillon-le-Brave		◆ Lioux		◆ St-Hippolyte-le-Graveyron		◆ Visan	
◆ Cucuron		◆ Loriol-du-Comtat		◆ St-Léger-du-Ventoux		◆ Vitrolles	
◆ Entraigues-sur-Sorgue	37	◆ Lourmarin		◆ St-Marcellin-les-Vaison			

# INFORMATIONS UTILES

HANDY INFORMATIONEN / NÜTZLICHE INFORMATIONEN / NUTTIGE INFORMATIE

## UMIH - Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

12, rue Collège-de-la-Croix - BP 364 - 84073 Avignon Cedex 4  
T. 04 90 86 15 17 - F. 04 90 85 25 83

## Association des Logis de France du Vaucluse

12, rue Collège-de-la-Croix - BP 364 - 84073 Avignon Cedex 4  
T. 04 90 86 29 16 - F. 04 90 85 25 16

## Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

13, rue Neuve Saint Charles - 84000 Avignon  
T. 04 90 14 71 71

## Compagnie des Circuits Touristiques de Provence

T. 04 90 86 36 75

## Maison du Parc Naturel Régional du Luberon

60, place Jean Jaurès - BP 122 - 84404 Apt Cedex  
T. 04 90 04 42 00 - F. 04 90 04 81 15

## Inter Rhône : Interprofession des Vins AOC

Côtes du Rhône et Vallée du Rhône :  
Maison des Vins - 6, rue des 3 Faucons - 84000 Avignon  
T. 04 90 27 24 00 - F. 04 90 27 24 13

## Automobile Club Vauclusien

185, route des Rémouleurs  
Z.I. de Courtine - 84000 Avignon  
T. 04 90 86 28 71

## Services de réservation

### Avignon

«Des étoiles autour du Palais»  
T. 04 90 85 07 00 - F. 04 90 27 16 58  
[www.hotel-avignon-provence.fr](http://www.hotel-avignon-provence.fr)

### Bollène

“HORECA” (Hôtels, Restaurants, Campings)  
T./F. 04 90 40 45 16

### Luberon Pays des Sorgues Hôtels

Hostellerie la Grangette  
T. 04 90 20 00 77 - F. 04 90 20 07 06  
[www.provenceguide.com/club-luberon-paysdessorgues/index.html](http://www.provenceguide.com/club-luberon-paysdessorgues/index.html)

### Vaison-la-Romaine

Hôtel le Beffroi  
T. 04 90 36 04 71

### Ventoux Hôtels Club

Hôtel du Fiacre  
T. 04 90 63 03 15 - F. 04 90 60 49 73  
[www.hotels-ventoux.com](http://www.hotels-ventoux.com)

[www.degrifprovence.com](http://www.degrifprovence.com)  
[www.provencedeals.com](http://www.provencedeals.com)



Les hôtels  
du Vaucluse  
vous  
accueillent  
toute l'année, à  
prix réduits...  
À vous de  
faire votre  
choix !

In Vaucluse,  
the hotels  
welcome you  
all year long,  
often at special  
reduced  
rates...  
Choose what's  
best for you!

Hotels stehen  
im Vaucluse  
das ganze Jahr  
zur  
Verfügung, zu  
reduzierten  
Preisen...  
Sie haben die  
Wahl!

**VAUCLUSE**  
LA BELLE PROVENCE

Imprimé en Janvier 2005 par l'imprimerie des Deux Ponts à 30 000 exemplaires sur offset PrintSpeed.  
Conception et rédaction : Les Frères de la Côte.  
Crédits photographiques : © P. Manez, © E. Laurin, © M. Laurin, © D. Bottani, © J.-L. Seille.

N.B. : Les photographies et renseignements des établissements hôteliers ont été fournis par leurs propriétaires ou gérants et n'engagent que leur seule responsabilité.

notes