

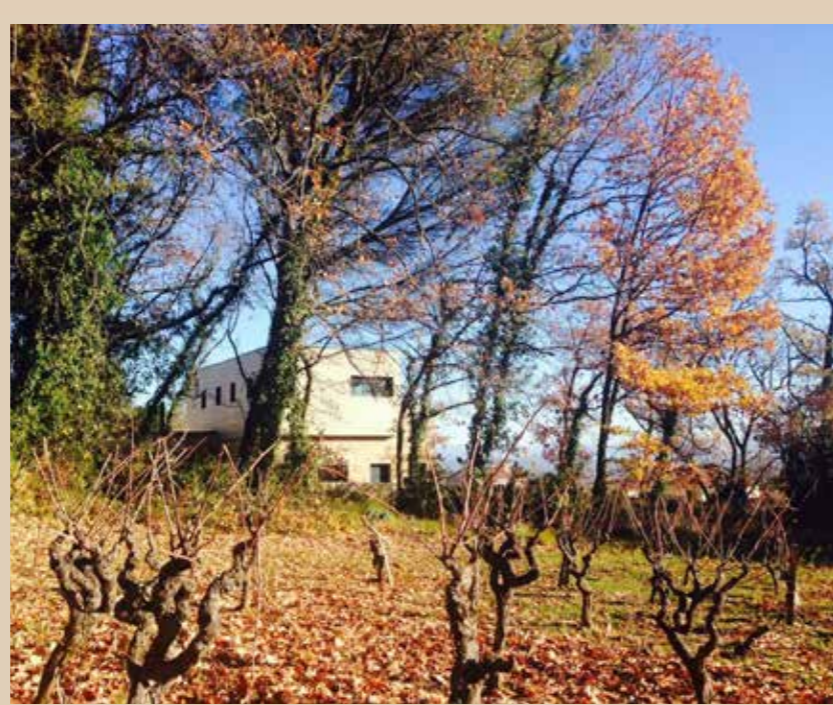
# LE GUIDE

DOMAINE DES  
Terres Blanches



Domaine de  
La Vallongue

2 0 1 7



E D I T O

« *Le Domaine des Terres Blanches et de la Vallongue... :  
... La magie des Alpilles du Nord au Sud... »*



*Cette année le domaine de la Vallongue s'associe au domaine des Terres Blanches, situé sur le versant opposé des Alpilles, pour vous ouvrir les pages de son guide et vous faire découvrir les plus beaux trésors de notre merveilleuse région.*

*Restaurateurs, cavistes, entrepreneurs, tous partenaires nous accompagnent au fil des pages pour se porter ambassadeurs de notre région ; qu'ils soient remerciés pour leur soutien et leur aide à valoriser « l'art de vivre et de faire » aux portes des Baux de Provence.*

*Au fil des pages, vous découvrirez les paysages uniques et contrastés de ces deux domaines où vignes et oliviers se côtoient dans une harmonie remarquable.*

*Vins, huiles d'olive, tapenades et cosmétiques, autant de produits d'exception, résultats des prouesses de nos terroirs sauvages des Alpilles et du travail talentueux et passionné des équipes du domaine de la Vallongue et des Terres Blanches.*

*Tournez les pages et laissez-vous transporter pour vous imprégner encore et encore de la magie des lieux...*

« *La Vallongue & Terres Blanches... :  
... The Magic of the Alpilles from North to South... »*

*This year la Vallongue joins Terres Blanches, located on the opposite side of the Alpilles, to open the pages of its guide and make you discover the greatest treasures of our beautiful region.*

*Restaurants, wine shops and entrepreneurs partner with us in this guide as real ambassadors of our region; may they be thanked for their support and help in promoting the local way of life and human skills, at the doorsteps of the Baux de Provence.*

*All along the pages, you will get a chance to discover the both unique and contrasted landscapes of these two estates where vines and olive trees grow in perfect harmony. Wines, olive oils, tapenades and cosmetics are all exceptional products resulting from the wonders of our wild terroir of the Alpilles and the skills and passion of the staff at la Vallongue & Terres Blanches.*

*Turn the pages and let yourself be transported to get a sense of the magic of the place...*



alexis peyrouse **architecte**

*L'architecte Alexis Peyrouse exerce entre garrigue cévenole & paysages de Provence.*

*À différentes échelles de projets, son travail se concentre sur la villa de particuliers, les restaurations patrimoniales, et les petits établissements publics. L'essence de sa réflexion s'anime autour de la résonance entre authentique & modernité, d'une eco-logique responsable, ainsi que la question principale du comment bien vivre l'espace intérieur et extérieur.*

*L'aspiration d'offrir une réponse fidèlement intégrée en son environnement, se noue avec l'objectif de présenter une réponse appropriée, dans un budget ciblé, en s'engageant sur la qualité d'un lieu à vivre.*

**Alexis Peyrouse Architecte**  
85 chemin du Puget 30290 LAUDUN  
alexis.peyrouse@gmail.com - 06 76 92 36 05



1. la Vallongue au Sud  
*la Vallongue in the South*

2. les Terres Blanches au Nord  
*Terres Blanches in the North*

3. nos vins raffinés  
*our fine wines*

4. nos huiles délicates  
*our delicate olive oils*

5. des chefs inspirés  
*some inspired Chefs*

6. notre si belle région  
*our beautiful region*

## SOMMAIRE SUMMARY



# LA VALLONGUE AU SUD

## LA VALLONGUE IN THE SOUTH

### LA VALLONGUE, UN LIEU, UNE HISTOIRE...

Le domaine de la Vallongue, ce sont 400 ha de garrigues et de rochers sur les communes d'Eygalières et de Saint Rémy de Provence. Le domaine se situe au bas de la longue vallée, la « Vallongue », dont la route était l'antique voie romaine qui reliait Rome à l'Espagne. Il y 100 ans, le domaine accueillait une bergerie. Ce n'est que dans les années 70 que la propriété, devenue un rendez-vous de chasse, livra à Mr Paul-Cavalier ses trésors de terroirs insoupçonnés pour la culture de la vigne. A force de patience et d'un travail acharné, Mr Paul-Cavalier pu créer les 38 ha de vignes en préservant la magie du lieu. Dans cet écrin sauvage, c'est tout naturellement que le domaine de la Vallongue fut converti à l'agriculture biologique en 1985.

En 2008, Mr Christian Latouche, déjà propriétaire d'une belle oliveraie, a un coup de cœur pour la magie du lieu et reprend les rênes du domaine pour poursuivre cette belle aventure.

### LA VALLONGUE, A PLACE, A STORY...

*La Vallongue, it is 1000 acres of garrigues and rocks located between Eygalières and Saint Rémy de Provence. The estate is located below a long valley (hence the name « la Vallongue ») and the main road was the antic way linking Rome to Spain.*

*100 years ago, the estate was a sheep farm. It is only later in the 70s, after having become a hunting lodge, that Mr Paul-Cavalier discovered the unsuspected ability of the terroir to grow vineyards. With patience and lots of hard work, Mr Paul-Cavalier created the 93 acres of vineyards, while respecting the magic of the place. In this unspoilt site, the vineyards were converted to organic farming in 1985.*

*In 2008, Mr Christian Latouche, who already owned some olive trees, fell in love with the magic of the place and took over the estate to pursue this beautiful adventure.*



# LES TERRES BLANCHES AU NORD

## *TERRES BLANCHES IN THE NORTH*

### LES TERRES BLANCHES, UN LIEU, UNE HISTOIRE...

Sur le versant nord des Alpilles, dans un terroir sauvage et sur des terres blanches comme la craie, l'antique Via Aurelia longe le domaine des Terres Blanches.

En 1968 Noël Michelin acquiert la propriété qui comprend alors une dizaine d'hectares de vignes. Dès le début, il opte pour une agriculture qui préserve la nature : vendanges manuelles et agriculture biologique.

Noël Michelin commence ensuite un travail important de plantation pour atteindre 40 ha et fait construire dès 1973 une cave de vinification.

Reconnu par ses pairs, il fût par la suite élu président du syndicat des vignerons des Baux et créa le vin qui servira plus tard de référence lors de la création de l'AOP Baux de Provence : l'Aurélia.

En 2012, le domaine est racheté par une famille alsacienne, puis par Christian Latouche, déjà propriétaire du domaine de la Vallongue sur le versant opposé des Alpilles. Le domaine des Terres Blanches compte aujourd'hui parmi les plus grands vins de Provence, présent sur les plus grandes tables du monde entier.

### TERRES BLANCHES, A PLACE, A STORY...

*On the Northern side of the Alpilles, in a wild terroir with soils just as white as chalk, the antic Via Aurelia runs alongside the Domaine des Terres Blanches.*

*In 1968 Noël Michelin purchases the estate, which is made of only 25 acres of vineyards. From the start, he chooses farming methods that preserve nature: hand harvest and organic farming.*

*After that Noël Michelin works hard to grow the vineyard up to 98 acres and builds a vinification cellar in 1973. Largely recognized by his peers, he is elected president of the Baux de Provence winegrowers syndicate and creates the wine that will be the reference for the creation of the AOP Baux de Provence: Aurélia.*

*In 2012, the estate is purchased by an Alsatian family, then by Christian Latouche who already owns domaine de la Vallongue on the opposite side of the Alpilles. Nowadays Terres Blanches is one of the most renowned wines of Provence, showing on some of the world's most prestigious chefs' tables.*



# NOS VINS RAFFINÉS

## OUR FINE WINES

### LES ROUGES DE LA VALLONGUE

Sur le versant sud des Alpilles, la Vallongue, donnant des vins riches, massifs et solaires.

> *Pierres cassées - AOP Baux de Provence*

La quintessence de nos terroirs, où syrah et grenache donnent, sur des vignes caillouteuses à très faible rendement, un vin complexe et puissant aux notes de mûre et d'épices vanillés. A servir entre 16 et 18° sur un gigot de 7 heures ou un bœuf braisé au poivre.

> *Garrigues rouge - AOP Baux de Provence*

Nous cultivons nos vignes de grenache, syrah et cinsault en agriculture biologique au beau milieu des garrigues, au pied des Alpilles en Provence. Elles donnent un vin aux notes de fruits noirs, d'épices et de clou de girofle. A servir entre 14 et 16° sur un émincé de boeuf aux poivrons ou des brochettes de lapin à la tapenade.

> *Lovely rouge - IGP Alpilles*

Grenache, cinsault, cabernet-sauvignon et une pointe de syrah pour un vin gourmand, que l'on adore, sur des notes de cerise, de fraise et de romarin. A servir entre 14 et 16° sur une pipérade basquaise ou des brochettes de thon au chorizo.

> *Romance Rouge*

Un vin gourmand, frais et généreux qui exprime tout le soleil de nos vignes du sud de la France, au bord de la méditerranée. A déguster entre amis, en toute convivialité, sur des tapas ou des grillades.

### THE REDS OF LA VALLONGUE

*On the southern side of the Alpilles, la Vallongue, giving some rich, massive and sunny wines.*

> *Pierres cassées - AOP Baux de Provence*

*The quintessence of our terroirs, where Syrah and Grenache give, on some very stony vineyards with low yields, a complex and powerful wine with blackberry and vanilla spice notes. To serve at 16-18°C with 7 hour lamb or braised beef with pepper.*

> *Garrigues rouge - AOP Baux de Provence*

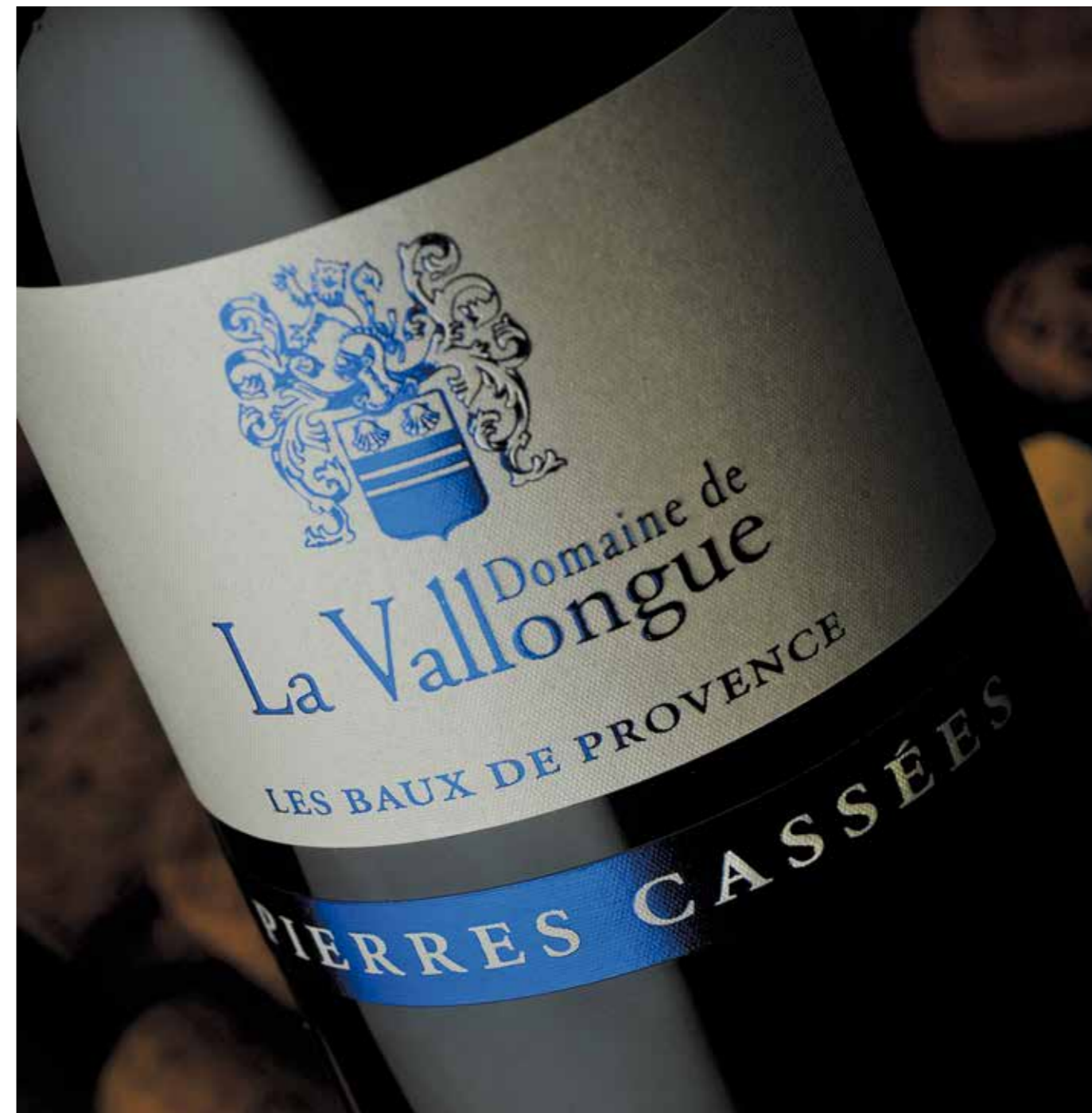
*We grow our Grenache, Syrah and Cinsault vineyards organically, in «garrigues» at the foothills of the Alpilles in Provence. They give a wine with some black fruit, spice and clove aromas. To serve between 14 and 16°C with sweet pepper minced beef or rabbit skewers with tapenade.*

> *Lovely rouge - IGP Alpilles*

*Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon and Syrah give a lovely fruity wine, with notes of cherry, strawberry and rosemary. To serve at 14-16°C with a Basque piperade or some tuna skewers with chorizo.*

> *Romance Rouge*

*A crisp, fruity and generous wine, the expression of the sun from our vineyards in the South of France, by the mediterranean. To enjoy with friends with tapas or barbecue.*



# NOS VINS RAFFINÉS

## OUR FINE WINES

### LES ROUGES DES TERRES BLANCHES

Sur le versant nord des Alpilles, en vendanges manuelles, les vignes des Terres Blanches donnent des vins tout en fraîcheur et finesse.

> *Signature - AOP Baux de Provence*

Finement sélectionnés, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon et Mourvèdre développent des arômes riches de cerise à l'eau de vie, de cuir et de chocolat noir. A déguster à 18°C sur un boeuf braisé au vin rouge ou un civet de chevreuil.

> *Aurélia - AOP Baux de Provence*

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon et Mourvèdre développent des arômes riches de cassis, cerise griotte et épices douces. A déguster à 18°C sur une volaille aux giroles ou une côte de taureau.

> *Domaine Rouge - AOP Baux de Provence*

Syrah, Grenache, Mourvèdre et Cabernet Sauvignon développent des arômes de petits fruits rouges et de kirsch, tout en souplesse. A déguster à 16-18°C sur un pigeon rôti ou un carré d'agneau au petit épeautre.

### THE REDS OF TERRES BLANCHES

On the Northern side of the Alpilles, hand-harvested, the Terres Blanches vineyards give wines in all freshness and finesse.

> *Signature - AOP Baux de Provence*

Finely selected, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon and Mourvèdre develop rich aromas of cherry liqueur, leather and dark chocolate. To enjoy at 18°C with braised beef with red wine or venison stew.

> *Aurélia - AOP Baux de Provence*

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon and Mourvèdre develop rich aromas of blackcurrant, sour cherry and sweet spice. To enjoy at 18°C with roasted turkey with chanterelles or prime rib.

> *Domaine Rouge - AOP Baux de Provence*

Syrah, Grenache, Mourvèdre and Cabernet Sauvignon develop aromas of red fruit and kirsch, with lots of suppleness. To enjoy at 16-18°C with roasted pigeon or rack of lamb with spelt.



# NOS VINS RAFFINÉS

## OUR FINE WINES

### LES ROSÉS DE LA VALLONGUE

La Vallongue, un terroir minéral, caillouteux, idéal pour des vins rosés tout en fraîcheur et en finesse.

> *Cuvée Propriétaire Rosé – AOP Les Baux de Provence*

La syrah excelle pour donner, associée à une pointe de grenache, un rosé tout en profondeur et complexité. Un vin racé aux parfums de cassis, de fraise et de caramel. A servir entre 10 et 12° sur un sauté de porc au caramel ou un tartare de veau exotique.

> *Garrigues Rosé – AOP Les Baux de Provence*

Grenache, syrah et cinsault cultivés au beau milieu des garrigues donnent un vin gourmand aux arômes d'agrumes et de fruits blancs. A servir entre 10 et 12° sur des roulés de dinde aux tomates séchées ou un filet de thon mi-cuit.

> *Lovely Rosé – IGP Alpilles*

Grenache, cinsault, counoise et cabernet-sauvignon donnent un vin frais, fruité et fleuri que l'on adore, sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. A servir entre 10 et 12° sur un tartare de saumon au pamplemousse ou des crevettes au curry et citron vert.

> *Romance Rosé*

Un vin gourmand, frais et généreux qui exprime tout le soleil de nos vignes du sud de la France, au bord de la méditerranée. A déguster entre amis, en toute convivialité, sur des tapas ou des grillades.

### THE ROSÉS OF LA VALLONGUE

La Vallongue, a both mineral and stony terroir, ideal for rosé wines all in freshness and finesse.

> *Cuvée Propriétaire Rosé – AOP Les Baux de Provence*

Syrah gives, blended with a bit of Grenache, a both profound and complex rosé. A superb wine with notes of blackcurrant, strawberry and caramel. To serve at 10-12°C with a pork stir fry with caramel or an exotic veal tartare.

> *Garrigues Rosé – AOP Les Baux de Provence*

Grenache, Syrah and Cinsault grown in scrubland («garrigues») give a fruity wine with citrus and white fruit aromas. To serve between 10 and 12°C with dry tomatoes turkey wraps or half cooked tuna. Lovely.

> *Lovely Rosé – IGP Alpilles*

Grenache, Cinsault, Counoise & Cabernet-Sauvignon give a lovely crisp wine, with some citrus and exotic notes. To serve at 10-12°C with a salmon tartare with grapefruit or shrimp curry with lime.

> *Romance Rosé*

A crisp, fruity and generous wine, the expression of the sun from our vineyards in the South of France, by the mediterranean. To enjoy with friends with tapas or barbecue.





# NOS VINS RAFFINÉS

OUR FINE WINES

## LES ROSÉS DES TERRES BLANCHES

Terres Blanches, un terroir unique, frais donnant du relief aux rosés.

> *Domaine Rosé – AOP Les Baux de Provence*

Vendangés à la main, Grenache noir, Cinsault, Counoise, Syrah, Mourvèdre, Rolle, Ugni blanc et Grenache blanc développent de subtils arômes de pêche et d’anis étoilé. A déguster à 10-12°C sur un gazpacho andalou ou un carpaccio de tomates.

## THE ROSÉS OF TERRES BLANCHES

*Terres Blanches, a unique terroir, cool, giving body and depth to rosés.*

> *Domaine Rosé – AOP Les Baux de Provence*

*Hand harvested, Grenache noir, Cinsault, Counoise, Syrah, Mourvèdre, Rolle, Ugni blanc and white Grenache develop some subtle aromas of peach and star anise. To enjoy at 10-12°C with Andalusian Gazpacho or Tomato Carpaccio.*



# NOS VINS RAFFINÉS

OUR FINE WINES

## LES BLANCS DE LA VALLONGUE

La Vallongue, un terroir caillouteux dans les Alpilles, pour des blancs d'une acidité et d'une minéralité remarquables.

> *Garrigues Blanc – AOP Les Baux de Provence*

Grenache blanc, clairette et rolle donnent un vin très minéral aux notes d'agrumes. A servir entre 10 et 12° sur un dos de cabillaud au sésame ou une seiche à la plancha.

> *Romance Blanc*

Un vin gourmand, frais et généreux qui exprime tout le soleil de nos vignes du sud de la France, au bord de la méditerranée. A déguster entre amis, en toute convivialité, sur des tapas ou des grillades.

## THE WHITES OF LA VALLONGUE

*La Vallongue, a stony terroir in the Alpilles, for whites with a remarkable acidity and minerality.*

> *Garrigues White – AOP Les Baux de Provence*

*Grenache, Clairette and Rolle give a very mineral wine with some citrus notes. To serve between 10 and 12°C with sesame cod fillets or plancha grilled squid.*

> *Romance White*

*A crisp, fruity and generous wine, the expression of the sun from our vineyards in the South of France, by the mediterranean. To enjoy with friends with tapas or barbecue.*



# NOS VINS RAFFINÉS

OUR FINE WINES

## LES BLANCS DES TERRES BLANCHES

Terres Blanches, un terroir unique, frais, donnant de l'ampleur aux blancs.

> *Domaine Blanc – AOP Les Baux de Provence*

Vendangés à la main, Rolle, Grenache Blanc, Clairette, Marsanne, Ugni blanc, Roussanne et Viognier développent des arômes caractéristiques de poire citronnée sur un vin à la fois vif et ample. A déguster à 12°C sur des raviolis de crustacés ou un chapon au citron confit.

## THE WHITES OF TERRES BLANCHES

Terres Blanches, a unique terroir, cool, giving body and depth to the whites.

> *Domaine White – AOP Les Baux de Provence*

Hand harvested, Rolle, Grenache Blanc, Clairette, Marsanne, Ugni blanc, Roussanne and Viognier develop some characteristic lemon & pear notes on a both crisp and full bodied wine. To enjoy at 12°C with shellfish raviolis or roasted capon with preserved lemon.



# NOS HUILES DÉLICATES

## OUR DELICATE OLIVE OILS

Toutes nos huiles sont vierges extra, de catégorie supérieure, obtenues directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques dans notre moulin construit en 2014.

> *AOP Vallée des Baux de Provence classique et bio* - Aglandau - Salonenque - Grossane - Verdale des Bouches du Rhône - Picholine

Une belle sensation végétale laisse place à une palette d'arômes tel que la fleur, la pomme, la tomate & le foin frais. Belle amertume pour cette huile avec une ardeur prononcée très agréable en fin de dégustation. Idées d'accords : Soupe de fèves, copeaux de parmesan sur une purée de figues.

> *AOC Provence – Majorité d'aglandau*

Une sensation végétale avec des arômes de noisette fraîche et de foin frais typique de cette variété d'olive. Cette huile a peu d'amertume et une ardeur présente. Idées d'accords : salades, assaisonnements.

> *Sélection du domaine*

Selon sa récolte la Vallongue se réserve le secret de vous composer un bouquet d'arômes. En bouche, des notes d'artichaut cru et de tomate verte. Cette huile a peu d'amertume et une ardeur soutenue. Idées d'accords : pour relever roquette, pizza, pommes de terre à la braise.

All our Olive Oils are of Extra Virgin Quality, made from olives pressed using mechanical means only, in our olive oil mill built in 2014.

> *AOP Vallée des Baux de Provence classic & organic* - Aglandau - Salonenque - Grossane - Verdale des Bouches du Rhône - Picholine

Beautiful vegetal notes with flower, apple, tomato and fresh hay aromas. Good and well balanced bitterness. Food pairings: Fava Beans soup, parmesan cheese with fig mash.

> *AOC Provence – Mainly Aglandau*

Some vegetal notes with fresh hazelnuts and hay, typical for this olive variety. This olive oil has a moderate bitterness. Food pairings: Salads, seasoning.

> *The Estate's Selection*

Depending on the harvest la Vallongue chooses to make its own blend. On the palate, notes of raw artichoke and green tomato. Food Pairings: To spice up rocket salad, pizzas and braised potatoes.

# Les huiles d'olive de la Vallongue

Récolte 2016 : 8 médailles !



La Vallongue Domaine de

 <p><b>AOP Les Baux de Provence Fruité vert</b></p>   <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2017 (lot C18)</li> <li>▪ Médaille d'Or Concours des huiles PACA – AFIDOL 2017 (lot C13)</li> </ul>	 <p><b>AOP Les Baux de Provence A l'ancienne</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Médaille d'Or Concours des huiles PACA – AFIDOL 2017 (lot CP21)</li> </ul>	 <p><b>AOP Les Baux de Provence Fruité vert <b>BIO</b></b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Médaille d'Or Concours Général Agricole 2017 (lot C11)</li> </ul>
 <p><b>AOC Provence Fruité vert</b></p>   <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Médaille d'Or Concours des AOC de Nyons 2017 (lot CP20)</li> <li>▪ Médaille d'Argent Concours des huiles PACA – AFIDOL 2017 (lot C12)</li> </ul>	 <p><b>AOP Les Baux de Provence A l'ancienne <b>BIO</b></b></p>   <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2017 (lot CP11)</li> <li>▪ Médaille d'Or Concours des huiles PACA – AFIDOL 2017 (lot CP11)</li> </ul>	<p><b>François-Xavier Amihac</b> Notre oléiculteur et moulinier à la Vallongue</p>  

LA VALLONGUE - ROUTE DE MOURIÈS - 13810 EYGALIÈRES - FRANCE +33 (0)4 90 95 91 70

[WWW.LAVALLONGUE.COM](http://WWW.LAVALLONGUE.COM)

[CONTACT@LAVALLONGUE.COM](mailto:CONTACT@LAVALLONGUE.COM)

# NOS HUILES DÉLICATES

## OUR DELICATE OLIVE OILS

### NOS HUILES PREMIUM

#### > AOP Vallée des Baux de Provence Noire « à l'ancienne »

Aglandau - Verdale - Picholine

Cette huile d'olive unique est élaborée à partir d'olives mûries pendant 5 à 7 jours, dans un contrôle strict des températures et à l'abri de l'air. Un 1<sup>er</sup> nez nous rappelle des notes de cacao, de noix et nous entraîne en bouche vers des arômes de pâtes d'olives (tapenade), de truffe et des notes de sous-bois, pour une dégustation atypique d'une huile en édition limitée.

Idée d'accord culinaire : Faire macérer quelques heures 500g de pois chiche tièdes dans 25cl de fruité noir, puis râper ½ truffe fraîche, saler... tartinez sur une tranche de pain et régalez-vous ! Pour accompagner de bonnes pâtes al dente également.

#### > Monovariétale 100% Grossane

Une mono variétale traditionnelle avec des notes de cassis et de pêche de vigne que nous retrouvons en bouche. Des arômes de fruits similaires à un sirop avec des notes de banane qui complètent ce panier de fruit en laissant une agréable ardeur.

Idées d'accords : Un magret de canard aux aïelles, une salade de fruits jaunes.

### OUR PREMIUM OLIVE OILS

#### > AOP Vallée des Baux de Provence Black « Ancestral Method »

Aglandau - Verdale - Picholine

This unique olive oil is made by maturing olives during 5 to 7 days, with a thorough control of temperatures in an airtight container. The first nose reminds us of cocoa and walnuts. Then the palate shows some olive paste (tapenade), truffle and fesh wood notes, for a unique taste and experience.

Food pairings: Try to soak some chickpeas for a few hours in our black olive oil. Then grate half a black truffle. Season to taste... Enjoy on a piece of bread! Great with pasta as well.

#### > Monovarietal 100% Grossane

A monovarietal oil with som blackcurrant and vine peach notes both on the nose and on the palate.

Fruit aromas with some banana notes with a great roundness and a rather mild bitterness.

Food Pairings: Duck breast with sour cherry, a yellow fruit salad.



# NOS HUILES DÉLICATES

## OUR DELICATE OLIVE OILS

Tapenade verte et noire, olives cassées des Baux, olives noires et picholines : C'est tout le savoir de notre moulinier qui est mis en œuvre pour confectionner des produits de bouche de la plus grande finesse, selon des recettes locales perfectionnées et retravaillées, mais dont nous gardons le secret !

*Green and black tapenade, Provençal style olives, black olives and picholines: It is all the skills of our mill master that is used to create products of the greatest finesse, based on local recipes, redeveloped and readapted, and kept secret!*



# NOS HUILES DÉLICATES

## OUR DELICATE OLIVE OILS

Depuis 2015 nous produisons une gamme de cosmétiques. Ces cosmétiques sont élaborés uniquement avec l'huile d'olive du Moulin de La Vallongue.

Ils ne contiennent ni produits chimiques, ni huile de palme, ni parabène.

Les senteurs sont obtenues sans parfums artificiels, uniquement avec des huiles essentielles.

Les conservateurs sont de la vitamine E.

Nos produits sont donc idéaux pour des usages fréquents, ainsi que pour les peaux sensibles. Savons solides, liquides, huiles sèches, baumes à lèvres et savons de rasage, autant de produits pour sublimer les vertus exceptionnelles de l'huile d'olive de la Vallongue.

*Since 2015 we produce a range of cosmetics. Our cosmetics are made using solely olive oil from our Vallongue mill. They are free of chemicals, palm oil and paraben.*

*Scents come from natural ingredients only (essential oils).*

*The only conservative that is ever used is E Vitamin.*

*Our products are perfect for frequent use and for sensitive skins.*

*Solid and liquid soaps, dry oils, lip balm and shaving soap are all products meant to sublimate the exceptional skills of la Vallongue Olive Oil.*



DES CHEFS INSPIRÉS  
*SOME INSPIRED CHEFS*







RECETTE  
DU BISTROT  
« CHEZ JU »

## AÏOLI

### *Ingrédients pour 4 pers*

- > 4 carottes
- > 1 chou fleur
- > 4 pommes de terre
- > 1 kg de morue
- > 4 oeufs durs
- > 20 escargots

La veille, faire dessaler la morue si besoin, et faire cuire les escargots.

Le lendemain, préparer les légumes. Eplucher les pommes de terre et carottes, et défaire le chou fleur.

Faire cuire les légumes à la cocotte-minute le temps nécessaire, puis réserver dans un plat.

### *Ingrédients pour l'AÏOLI*

- > 5 jaunes d'oeufs
- > 2 cuillères à soupe de moutarde
- > 6 gousses d'ail
- > huile d'olive
- > sel
- > poivre

Écraser les gousses d'ail dans un bol puis monter une mayonnaise : fouetter les jaunes d'oeufs avec l'huile jusqu'à ce que la sauce monte. Assaisonner et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Cuire la morue au court bouillon.

Présenter le poisson au milieu du plat entouré des légumes sans oublier les oeufs durs, les escargots, et l'aïoli...





RECETTE  
DU RESTAURANT  
« L'OUSTALOUN »

TARTELETTE CHÈVRE ET MIEL

*Ingrédients pour 4 pers*

- > 4 Chèvre Frais
- > 4 Brins de Romarin
- > 4 Ronds de Feuilletage
- > 2 Cuillères à Soupe de Miel de Provence
- > Sel et poivre du moulin
- > 25 cl de crème liquide
- > 25 cl de lait
- > 2 jaunes
- > 2 œufs

Détaillez dans une plaque de feuilletage (pur beurre) des cercles d'environ 13 cm de diamètre et donner lui forme dans un Moule de même diamètre . Disposer à l'intérieur des morceaux de chèvre plutôt frais et quelques brins de Romarin.

*Préparer votre appareil*

Commencer par verser la crème fraîche et le lait dans un récipient. Ajouter les œufs entiers... ainsi que les jaunes. Assaisonner de sel fin, de poivre du moulin... Bien mélanger au fouet. Afin d'affiner la texture de l'appareil et d'être sûr d'avoir un appareil homogène, mixer la préparation au mixeur plongeant.

Votre appareil à quiche est prêt à être utilisé. Remplir les moules avec votre appareil mettre au four (180°C) rajouter à l'appareil un filet de Miel de Provence et laisser Cuire même procédé qu'une quiche vérifier la texture.

*Le dressage*

Mettre votre tartlette sur une assiette ou une petite planche avec une Salade verte à l'huile d'Olives sur le coté en accompagnement et quelques gouttes de crème de vinaigre Balsamique en décoration

Bon appétit.

# Hôtel Restaurant L'Oustaloun\*\*



Hôtel et restaurant climatisés



Bienvenue à l'Oustaloun, Marielle et Thierry propriétaires depuis 1990 de cet hôtel de charme situé en plein cœur du village de Maussane les Alpilles vous accueilleront pour un moment de convivialité et de détente et vous faire découvrir les charmes de la Provence.

Restaurant à l'ambiance chaleureuse où le Chef Jérôme Sauton notre cuisinier depuis 18 ans vous fera savourer une cuisine authentique et contemporaine revisitée avec des produits frais du terroir (Maitre Restaurateur depuis 2010).

Hôtel Restaurant L'Oustaloun  
4, Place Laugier de Monblan - 13 520 Maussane-les-Alpilles  
Nous découvrir [www.loustaloun.com](http://www.loustaloun.com) où nous écrire [info@loustaloun.com](mailto:info@loustaloun.com)

Tél : 0033 (0) 490 543 219

# Restaurant Les Arcades



## RECETTE DU RESTAURANT « LES ARCADES »

### FILETS DE ROUGETS EN ESCABÈCHE SAFRANÉE

#### *Ingrédients pour 4 pers*

- > 8 filets de rougets
- > 1 carotte
- > 1 fenouil
- > 1 oignon
- > 1 pincée de safran
- > sel
- > poivre
- > vinaigre blanc

Couper les carotte, l'oignon et le fenouil finement et les mettre à cuire avec de l'eau un peu plus que leur hauteur dans la casserole.

Ajouter le safran, le sel et le poivre.

Laisser cuire jusqu'à que les légumes soit cuit mais légèrement croquants finir avec une petite tasse de vinaigre blanc.

Verser le tout très chaud sur les filets de rougets.

Laisser refroidir une nuit et servir le lendemain.



Le restaurant les Arcades vous accueille midi et soir à l'intérieur où l'extérieur avec sa magnifique terrasse. Laurent Dodé, le chef vous fera déguster une cuisine provençale. Le restaurant accueille des groupes, séminaires, pour tous vos événements avec possibilité de privatiser le restaurant. Accès handicapé et parking privé devant le restaurant.

*Chemin de Pied Gautier RN7 - 13 660 Orgon - T. 04 90 73 34 40  
www.restaurant-arcades-orgon.com*



RECETTE  
DU RESTAURANT

« LE 3B »

TARTARE DE LONGE DE THON "ALBACORE" À LA  
NOISETTE ET AUX AGRUMES

*Ingrédients pour 4 pers*

- > 400 gr de longe de thon fraîche
- > 20 gr de noisettes concassées
- > 40 gr de pulpe d'orange
- > 40 gr de pulpe de citron jaune ou vert
- > 3 cuillères d'huile de noisette
- > 1 petite cuillère de vinaigre balsamique
- > quelques feuilles de mesclun
- > sel
- > poivre

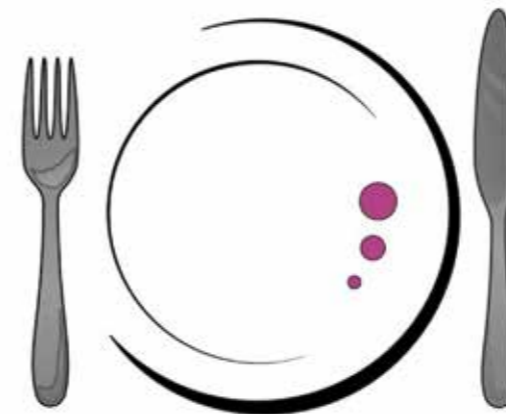
Tailler le thon en petits cubes.

Récupérer la pulpe d'orange et de citron et tailler en petits cubes.

Dans un saladier, incorporer tous les ingrédients, remuer le tout et rectifier l'assaisonnement.

A l'aide d'un cercle dresser le tartare et finir par quelques feuilles de Mesclun sur le dessus.

Servir bien froid.



# LE 3B

## RESTAURANT



Depuis le 5 juillet 2012, le 3B vous invite à découvrir une cuisine authentique et gourmande, travaillée avec des produits frais et de qualité par le chef Cyril BERGER et sa brigade. Le service se veut chaleureux et accueillant afin de vous permettre de passer un agréable moment en notre compagnie.

Le restaurant est ouvert du mardi au vendredi midi, vendredi et samedi soir ainsi que le dimanche midi. Ouverture exceptionnelle possible sur demande, n'hésitez pas à vous renseigner. En fonction des saisons, nous servons dans notre salle de restaurant, dans la terrasse couverte que nous ouvrons aux beaux jours pour vous être agréable ou sur notre vaste terrasse ombragée par des platanes centenaires.

Possibilités de repas de groupes, séminaire, service traiteur et plateaux repas à emporter ou livrés. Pour tout renseignement veuillez contacter Mr Cyril BERGER au 04.90.94.82.21 ou au 06.48.30.98.84.

4, Avenue Maréchal de Lattre de Tassigny - 13 870 Rognonas  
04.90.94.82.21 / 06.48.30.98.84 - [le3b.resto@orange.fr](mailto:le3b.resto@orange.fr)  
[www.le3b-resto.com](http://www.le3b-resto.com)



## FUSILLI DEL RE TARTUFO

### *Ingrédients pour 4 pers*

- > 500 gr de fusilli Pasqualino
- > 20 gr de pancette où lardons
- > quelques fines lamelles d'oignons
- > crème fraîche
- > Pecorino Romano Pasqualino
- > Carpaccio di tartufo
- > sel
- > poivre

Faire revenir à la poêle les oignons et les lardons, y rajouter la crème fraîche épaisse.

Au moment de servir le plat, mettre quelque cuillères à café de carpaccio di tartufo.

## RECETTE DE « PASQUALINO »



Importateur de produits artisanaux italiens de la provincia de Salerne dans le Sud de l'Italie. Toute la gamme, élaborée en famille, est constituée de spécialités naturelles et sans conservateurs, à base de truffes fraîches, de charcuterie, de fromages, de pâtes artisanales et de chocolats.\* Aujourd'hui, grâce à Pascal Cuozzo, fils d'immigré et membre de cette famille qui propose dans vos assiettes l'excellence italienne, notre savoir-faire est connu dans toute la France. La Société Pasqualino Tartufo devient désormais notre ambassadrice ! Vous pouvez nous retrouver à notre dépôt de St Génès de Comolas ou bien sur notre site de vente en ligne : [www.pasqualino.fr](http://www.pasqualino.fr) Et pourquoi ne pas organiser chez vous des apéritifs dégustation Pasqualino ? (Assiettes à partir de 10 euros).

*\*Claude Lambert, Maître cuisinier de France, disciple d'Escoffier, vous recommande les produits Pasqualino (Restaurant la Tonelle, 30133 Les Angles).*

BP 20 - 30150 Saint Génès de Comolas - T. 06 32 41 63 19 - [pascal@pasqualino.fr](mailto:pascal@pasqualino.fr) - Facebook : Pasqualinotartufo

www.pasqualino.fr



RECETTE  
DU RESTAURANT  
« L'ART DES METS »

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN, ÉCRASÉ  
DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE ET PETITS  
LÉGUMES CROQUANTS

*Ingrédients pour 4 pers*

- > 4 souris d'agneau
- > 1 oignon
- > 2 carottes
- > 700 gr de pommes de terre
- > 100 gr de haricots verts
- > 100 gr de poids gourmand
- > 100 gr de mini carottes
- > 100 gr de radis
- > 100 de choux fleur
- > 100 gr de choux romanesco
- > 2 branches de romarin
- > Sel, poivre, fleur de sel, huile d'olive et vin blanc

Colorer les souris de chaque côté, les déposer dans un plat avec 1 oignon et 2 carottes taillés en mirepoix, 2 branches de romarin, couvrir de vin blanc, recouvrir d'aluminium et bien le sceller de manière à ce que ce soit hermétique. Cuire environ 2h à 140-150 degrés.

Retirer les souris et passer le jus au chinois étamine pour avoir un jus de cuisson que vous ferez réduire, avant de servir remettre les souris dans ce jus pour finir de les confire.

Epluchez et cuire vos pommes de terre dans une eau salée, départ à froid. Les écraser à la fourchette, assaisonner avec l'huile d'olive et de la fleur de sel.

Cuire tous vos légumes un par un à l'anglaise (eau salée bouillonnante). Une fois cuit les sortir et les mettre dans une glaçante (eau + glaçons) pour éviter qu'ils cuisent d'avantages, gardent leurs couleurs et leurs croquants. Au moment de servir, les faire sauter à la poêle avec un peu d'huile d'olive et les assaisonner sel, poivre

Dresser le tous et déguster !!

Bon appétit !!!!



Le restaurant L'Art des Mets à le plaisir de vous accueillir tout les jours (sauf le mardi soir et le mercredi). En période estivale vous pourrez profiter de notre terrasse ombragée d'un tilleul centenaire.

**Le midi en semaine (selon le marché)**  
**Entrée+Plat+dessert: 16€**  
**Entrée + Plat ou Plat + Dessert: 12,5€**  
**Salade de la semaine: 12€**

**Le midi et le soir**  
**La carte et les différents menus**  
**Menu «SAVEUR»: 27€**  
**Menu «PLAISIR»: 35€**  
**Menu «INSPIRATION» 45€**

Nouveautés: LES PERRET'IFS Les biscuits apéritifs d'Eyguières les Alpilles. Fabriqués au restaurant avec des produits locaux.

**Restaurant L'Art des Mets**

**9, Avenue Saint-Veredene - 13 430 Eyguières - 04 90 58 38 56**

**www.restaurant-artdesmets.fr**



RECETTE  
DU RESTAURANT  
« LA BRASSERIE  
DES VARIÉTÉS »

CEVICHE DE DAURADE, HUILE VIERGE DE LA VALLÉE  
DES BAUX-DE-PROVENCE

*Ingrédients pour 4 pers*

- > 4 filets de daurade
- > 4 citrons vert
- > 2 citrons jaune
- > 40 gr de gingembre
- > 1 bâton de citronnelle
- > 1 échalote
- > 1 tomate
- > 1 oignon rouge
- > 1 oignon blanc
- > 100 gr de ciboulette
- > 100 gr d'olives noirs de la vallée des baux
- > 25 cl d'huile d'olive de la vallée des baux

*Préparation de la marinade*

Presser les citrons, émincer l'échalote, râper le gingembre et écraser la citronnelle.  
Mélanger tous les ingrédients ensemble.  
Mettre à mariner pendant 1 journée les filets de daurade.

*Préparation de l'huile vierge*

Monder la tomate. Couper la tomate et les olives en petit dès.  
Émincer les oignons et ciseler la ciboulette.  
Mélanger le tout, et recouvrir d'huile d'olive de la vallée des baux.

*Dressage*

Escaloper les filets de daurade, mélanger dans un saladier délicatement les morceaux de daurade avec quelques copeaux de légumes. Assaisonner le tout avec l'huile vierge et de la fleur de sel de Camargue. Servir très frais.



**La Brasserie des Variétés** vous accueille dans une ambiance chaleureuse et accueillante, pour un moment gourmand, du petit déjeuner au diner. On peut ainsi déguster des plats de brasserie cuisinés minute, au dressage contemporain.

La cuisine est simple, faites Maison, élaborée à partir de produits frais et de saisons.

**Les Chambres des Variétés**, vous invitent dans ses chambres et suites prestigieuses bénéficiant d'un confort total. Depuis la climatisation jusqu'aux équipements: tout a été pensé pour la beauté des lieux et pour votre bien-être.



La maison des Variétés – Brasserie & Chambres d'hôtes  
Téléphone: 04 90 90 17 36

32, boulevard Victor Hugo – 13210 Saint Remy de Provence  
www.lamaisondesvarietes.com

contact@lamaisondesvarietes.com



RECETTE  
DU RESTAURANT  
« LA BERGERIE »

LE THON ROUGE FRAIS MARINÉ À L'HUILE D'OLIVES  
DES BAUX EN CROÛTE D'HERBE.

*Ingrédients pour 4 pers*

- > 800 grammes de Thon rouge frais.
- > 4 Cuillère à soupe d'huile d'olive.
- > 4 Cuillère à soupe de soja salé.
- > coriandre, persil.
- > Panko (Chapelure Japonaise).
- > 4 Cuillère à soupe de Caviar de Saumon frais.
- > Un Mélange de Cress (Shiso Purple, Astina, Affila).
- > 4 Cuillère à soupe de Bille de Yuzu
- > Poivre de Timut (Poivre aux Agrumes).
- > 4,5 grammes de farine.
- > 10 cl d'huile d'olive.
- > 37 cl d'eau.
- > 4 grammes d'encre de Seiche.
- > 1kg de pomme de terre de Vitelotte

*Préparation de la recette*

Couper 200 grammes de Thon rouge en deux rectangle d'environ 100 g chacun, faire mariner le Thon dans l'huile d'olive et le soja salé. Pendant ce temps mixer le panko et les herbes. Une fois mixer, sortir le Thon de la marinade, puis rouler le dans la panure jusqu'à le recouvrir complètement, puis snaker le Thon sur une plancha des deux cotés en gardant une cuisson «Mi-Cuit».

Pour la Tuile, mixer tous les ingrédients ensemble. Prévoir une mini poêle à crêpe pour la cuisson, verser une louche de la préparation dans la poêle (ne pas trop étaler), laisser cuire 1 minute 30, puis à l'aide d'une spatule retourner en laissant sure 30 secondes, voila votre tuile est prête...

Pour la panure, Dans un saladier, mélanger les cress, les billes de Yuzu, du poivre de Timut et de l'huile d'olive.

*Le dressage*

Disposer vos deux pavé de Thon dans l'assiette, ajouter la punure par dessus, disposer dans l'assiette la cuillère à soupe de caviar de Saumon, disposer les chips de Vitelotte et pour finir la Tuile à l'encre de Seiche.

Il ne vous reste plus qu'à déguster, Un bon Appétit !!!



Au cœur de la Provence Authentique, La Bergerie de Servanes est située au cœur des Alpilles, sur le contrefort sud du massif, là où la beauté sauvage des pins, chênes et plantes méditerranéennes se partage avec celle ordonnée des oliviers. La Bergerie accueille le public désireux de passer d'excellents moments de détente et de convivialité dans un lieu historique. La Bergerie de Servanes est située au Cœur du Golf de Servanes, à Mouriès, capitale de l'huile d'Olive. Dans un environnement mêlant harmonie, sérénité et tradition, la Bergerie de Servanes, vous accueille à déjeuner ou à dîner (voir horaires), pour boire un verre, ou alors pour des événements familiaux, des séminaires, des repas d'affaires ou d'entreprises. Différents événements (concerts, dégustations, soirées à thème etc.) sont programmés tout au long de l'année. Ouvert Tous les midis toute l'année, le vendredi et samedi soir de Mai à Septembre, venez découvrir une cuisine où la fraîcheur, la qualité et le fait maison s'exprime dans tous nos plats. vous trouverez du plaisir et de la gourmandise...

**Restaurant La Bergerie, domaine de Servanes 13890 Mouriès.**  
**Contact : [jmalabergeriedeservanes@gmail.com](mailto:jmalabergeriedeservanes@gmail.com) ou au 0490476158.**  
**Page Facebook : La Bergerie de Servanes**



NOTRE, SI BELLE RÉGION  
*OUR BEAUTIFUL REGION*



**Cave vins, champagnes, etc ...**

13, Rue Carnot - 13210 Saint Rémy de Provence - Tél. 04 32 60 10 75

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



*Avant de le plaisir de vous accueillir pour vous faire découvrir parmi une large sélection, vins, champagnes, spiritueux et cadeaux adaptés à vos goûts et votre budget. Produits locaux et de toutes les régions.*

*1. Avenue Notre Dame du Château  
13 103 Saint-Etienne-du-Grès  
cavegresvin@gmail.com  
09 81 94 74 94*

# Le caviste Maussane les Alpilles

Plus de 300 références...  
vins, bières, champagnes, spiritueux, cadeaux et déco, produits régionaux, France, étranger, bio et tarifs domaine!  
Livraison gratuite sur les Alpilles.  
Bienvenu pour une dégustation avec votre Caviste conseil !



Au coeur du village...  
60, Avenue de la Vallée des Baux  
13 520 Maussane-les-Alpilles  
06.25.40.50.04  
www.lecavistedemaussane.fr



  
Thai Trucks  
& Co

— CHEZ VOUS —  
COMMANDE EN LIGNE  
THAI-TRUCKS.COM  
— DU LUNDI AU SAMEDI LE SOIR —

Restaurant Thai Trucks & Co  
Rond Point de Bellevue  
30133 Les Angles  
04 90 202 202

# LES MARCHÉS MARKETS

## :: LUNDI / MONDAY

Cadenet, Cavaillon, Goult, Lauris, Sénas

## :: MARDI / TUESDAY

Avignon, Apt, Gordes, Lacoste, Aix-en-Provence, Vaison-la-Romaine, Tarascon, La Tour d'Aigues, Cucuron, Fontaine de Vaucluse, Châteauneuf-de-Gadagne

## :: MERCREDI / WEDNESDAY

Arles, Avignon, Cheval Blanc, Salon de Provence, Mérindol, Sault, Saint-Rémy-de-Provence, Bonnieux, Le Thor

## :: JEUDI / THURSDAY

Roussillon, Isle-sur-la-Sorgue, Ménerbes, Avignon, Aix-en-Provence, Maussane les Alpilles

## :: VENDREDI / FRIDAY

Bonnieux, Carpentras, Lagnes, Lourmarin, Mallemort, Pertuis, Sénas, La Tour d'Aigues

## :: SAMEDI / SATURDAY

Apt, Oppède, Aix-en-Provence, Arles, Pernes les Fontaines, Cadenet, Pertuis, Lauris, Petit-Palais

## :: DIMANCHE / SUNDAY

Avignon, Beaucaire, Ansouis, Villars, Isle-sur-la-Sorgue, Coustellet



**LATY**  
MATERIEL AGRICOLE

R.N.7 - 13750 PLAN D'ORGON  
04 90 73 16 45




**ALPILLES**  
TERRASSEMENTS



Route Nationale 571  
13210  
Saint-Rémy-de-Provence

Tél : 04 90 92 33 61



**KP2**  
maçonnerie générale



Construction neuve - Rénovation

SARL KP2 - PELLEGRIN David  
T. 04 90 90 62 93 - contact@kp2.fr  
ZA Les Grandes Terres - 13 810 EYGALIÈRES

www.kp2.fr



# CONTACTS OFFICES DU TOURISME

## TOURIST OFFICES

### EYGUIÈRES

Office de tourisme  
Place de l'ancien Hôtel de Ville  
13430 EYGUIÈRES  
Tél. 04 90 59 82 44 / Fax : 04 90 59 89 07  
E-mail : [ot.eyguieres@visitprovence.com](mailto:ot.eyguieres@visitprovence.com)  
Site internet : <http://www.tourisme-eyguieres.com>

### FONTVIEILLE

Office municipal de Tourisme  
Avenue Des Moulins  
13990 FONTVIEILLE  
Tél. 04 90 54 67 49 / Fax : 04 90 54 69 82  
E-mail : [contact@fontvieille-provence.com](mailto:contact@fontvieille-provence.com)

### LES BAUX DE PROVENCE

Office de tourisme -Maison du Roy  
Rue Porte Mage  
13520 LES BAUX DE PROVENCE  
Tél. 04 90 54 34 39 / Fax : 04 90 54 51 15  
E-mail : [tourisme@lesbauxdeprovence.com](mailto:tourisme@lesbauxdeprovence.com)  
Site internet : <http://www.lesbauxdeprovence.com>

### MAUSSANE LES ALPILLES

Maison du tourisme  
Avenue des Alpilles  
13520 MAUSSANE LES ALPILLES  
Tél. 04 90 54 52 04 / Fax : 04 90 54 39 44  
E-mail : [contact@maussane.com](mailto:contact@maussane.com)  
Site internet : <http://www.maussane.com>

### MOURIÈS

Office municipal de Tourisme  
2, Rue Du Temple  
BP 3713890 MOURIÈS  
Tél. 04 90 47 56 58 / Fax : 04 90 47 67 33  
E-mail : [office@mouries.com](mailto:office@mouries.com)  
Site internet : <http://www.mouries.com>

### ORGON

Office municipal de tourisme  
Place De la Mairie  
13660 ORGON  
Tél. 04 90 73 09 54 / Fax : 04 90 73 06 29  
E-mail : [office-tourisme@orgon.fr](mailto:office-tourisme@orgon.fr)  
Site internet : <http://office-tourisme.orgon.fr>

### SAINT-MARTIN-DE-CRAU

Maison du tourisme  
Avenue de la République  
13310 SAINT-MARTIN-DE-CRAU  
Tél. 04.90.47.98.40 / Fax : 04.90.47.98.44  
E-mail : [tourisme-smc@ville-saint-martin-de-crau.fr](mailto:tourisme-smc@ville-saint-martin-de-crau.fr)  
Site internet : <http://www.ville-saint-martin-de-crau.fr>

### SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Office de tourisme Place Jean Jaurès  
13210 SAINT RÉMY DE PROVENCE  
Tél. 04 90 92 05 22 / Fax : 04 90 92 38 52  
E-mail : [info@saintremydeprovence.com](mailto:info@saintremydeprovence.com)  
Site internet : <http://www.saintremy-de-provence.com>

[www.agence-anonymes.com](http://www.agence-anonymes.com)

AGENCE DE COMMUNICATION, ÉDITION, WEBDESIGN, CONSEIL

anonymes  
VOTRE IDENTITÉ  
PASSE AVANT LA NÔTRE

4 BIS MONTÉE DU FORT - VILLENEUVE-LES-AVIGNON / TÉL. 04 32 74 16 58

# DÉCOUVERTE DES ALPILLES

Les Alpilles, petit massif rocheux s'étendant sur 40 km entre Durance et Rhône, au cœur d'une région dont la diversité des paysages est unique: La Crau, La Camargue et le Comtat.

Les Alpilles sont entourées par des paysages d'une très grande diversité, façonnés par l'homme depuis l'Antiquité. C'est environ 600 ans avant notre ère que les premières tribus se sont installées au fond d'un vallon de la face nord des Alpilles.

Ce sont les grecs qui ont implanté la culture de l'olivier et de la vigne, en Provence.

Dès l'Antiquité, des carrières de pierres commencèrent à être exploitées au pied des Alpilles. Les romains créèrent autour de Glanum, l'actuelle St Rémy de Provence, un réseau d'irrigation qui est encore, en partie, utilisé.

Au Moyen Âge, l'assèchement des marais situés au nord de la ville et la construction du canal du Réal ont permis d'augmenter considérablement les surfaces cultivables.

La ville de Saint-Rémy s'est alors développée au cours des siècles avec comme principale activité, une agriculture vivrière et l'exploitation des carrières. À partir du 19<sup>e</sup> siècle le salut économique des Saint-Rémois viendra du commerce de produits agricoles industriels.

Aujourd'hui, au Sud, au pied des falaises rocheuses, de la forêt et de la garrigue des Alpilles, on cultive la vigne et l'olivier.

Dans les 3 autres directions s'étend une riche plaine agricole entrecoupée de haies de cyprès et couverte principalement d'arbres fruitiers, de cultures maraîchères, de champs de céréales et de tournesols. On y pratique aussi l'élevage de brebis et de chevaux.

Le pied des Alpilles ne bénéficie pas de l'eau des canaux, là se trouve la plupart des domaines viticoles et des champs d'oliviers. Les vignobles sont bio et de nombreuses cuvées sont classées en A.O.C. "Les Baux de Provence".

La beauté de ces paysages, la richesse de la faune et de la flore ont justifié des mesures de protection (zone rouge, arrêtés de protection du biotope).





**L**a Vallongue, les Terres Blanches, nos vins, nos huiles d'olive... En voyage ou chez vous, sur la tables d'un grand restaurant, une invitation à partager la magies des Alpilles.

*L*a Vallongue, terres Blanches, our wines, our olive oils...  
On a trip or at home, on the table of a great restaurant, an  
invitation to share the Magic of the Alpilles.

# PLAN DES ALPILLES

MAP



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - TAVEL - LIRAC - CÔTES DU RHÔNE



Régie publicitaire :  
WAY Magazine - [www.way-magazine.fr](http://www.way-magazine.fr)  
Directrice de la publication :  
Aurélie Miguel - Tél. 06 63 56 64 23  
Editeur :  
Domaine de la Vallongue  
Conception graphique :  
Aurélie Miguel  
Imprimeur :  
Print Team

Domaine de la VALLONGUE :  
Domaine de la Vallongue  
RD 24 - 13810 EYGALIÈRES  
Tél. 04 90 95 91 70  
Site internet : [www.vallongue.com](http://www.vallongue.com)  
E-mail : [contact@vallongue.com](mailto:contact@vallongue.com)

Notre boutique est ouverte toute l'année de :  
9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h.  
Le domaine est fermé le dimanche et jours  
fériés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



Chemin de Cravailieux, 30126 Tavel - Téléphone : +33 (0)4 66 50 07 03  
Caveau de dégustation et vente ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h  
[www.domaine-genestiere.com](http://www.domaine-genestiere.com)





# FIDUCIAL

## L'offre globale de services aux entreprises

Partenaire de ses **273 000 clients**, artisans, commerçants, professions libérales, chefs d'entreprise et agriculteurs, **FIDUCIAL** leur permet de se consacrer pleinement à leur métier.

DROIT  
CHIFFRE  
BANQUE & CONSEIL FINANCIER  
INFORMATIQUE  
TECHNOLOGIES  
SÉCURITÉ  
IMMOBILIER  
MONDE DU BUREAU



### Un réseau de proximité en Europe

**635** agences  
**11 000** collaborateurs  
**940 M€** de CA



En France, une agence tous les 30 kilomètres

### Une présence dans le monde

**1 145** bureaux  
**78** pays  
**17 500** personnes  
**1.600 M\$** de CA



FIDUCIAL est présent sur les 5 continents à travers ses filiales européennes, américaines, et par l'intermédiaire de FIDUCIAL International, réseau de membres et de correspondants.



Retrouvez tous nos métiers sur

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