

LA PROVENCE VERTE

Une provence inattendue

DÉCOUVERTE

Les secrets de l'arrière pays

UN PAYS DE TOQUÉS !

Les chefs vous font partager
leur savoir-faire

Y'EN AURA POUR TOUT LE MONDE

Les activités à partager en famille

AMUSEZ-VOUS !

Canoë, escalade, cheval...

SAISON 2013



Office de Tourisme
La Provence Verte

www.provenceverte.fr

Bienvenue en Provence Verte

Une Provence verte est ce possible ? La réponse est OUI. Ce Pays qui regroupe 39 communes est situé au cœur du département du Var et de la région Provence Côte d'Azur. Il ajoute au panel des couleurs traditionnelles de la Provence, le bleu de l'eau qui coule tout au long des rivières et du fleuve Argens. Le mariage du jaune du soleil et du bleu de l'eau donnent naissance au vert des forêts omniprésentes sur ce territoire dédié aux amoureux de la nature.

Grâce à sa situation géographique centrale, La Provence Verte est le lieu de séjour idéal pour partir à la découverte des incontournables de la Provence (Aix en Provence, Porquerolles, Avignon, Cannes, Saint Tropez, Monaco). Mais ce qui est le plus appréciable, ici, ce sont les productions locales. Depuis l'époque romaine les plaines et les restanques sont plantées de vignes et d'oliviers offrant des vins rosés et des huiles de grande qualité. Le territoire porte bien son nom car ici, tout est tourné vers la protection de la nature. Ce n'est pas par hasard si le village de Correns, premier village Bio de France est situé en Provence Verte.

Amoureux de la convivialité, de la nature, des bonnes choses du terroir, La Provence Verte est votre pays, le pays des vacances en famille, entre amis ou en amoureux. Rien ne vous empêche d'y revenir et d'essayer de vivre de nouvelles aventures à chaque visite...

GB If you appreciate warmth and friendliness, nature, good wholesome products of the terroir and adventure, Provence Verte is where you should be, a place for holiday with family, friends or as a couple. Then why not come back and try new adventures during each visit !

IT Amore per la convivialità, per la natura, per le buone cose del territorio o per l'avventura, La Provence Verte è il vostro territorio, il luogo delle vacanze in famiglia, con gli amici o tra innamorati. Niente vi impedisce di ritornare e di provare a vivere nuove avventure ad ogni visita !

NL EEN GROENE PROVENCE is dit mogelijk ? Het antwoord is JA. Dit gewest gevormd door 39 gemeenten ligt in het hart van de VAR en de PACA gewest. Zij voegt bij de traditionele kleuren van de Provence het blauw aan het water dat stroomt langs de rivieren die de Argensstroom bespoelt. Dankzij het geel van de zon en het blauw van het water is het groen van de bomen in het woud overal aanwezig in dit gedeelte van deze grondgebied en een geschenk voor de natuurliefhebbers en ook voor de activiteiten in deze mooie natuur.



Les Offices de Tourisme

OFFICE DE TOURISME
DE LA PROVENCE VERTE
Carrefour de l'Europe - 83170 Brignoles
Tel : 00 33 (0)4 94 72 04 21
contact@provenceverte.fr

OFFICE DE TOURISME
DE LA PROVENCE VERTE
ANTENNE DE BARJOLS
Boulevard Grisolle - 83670 Barjols
Tel 00 33 (0)4 94 77 20 01
barjols@provenceverte.fr

OFFICE DE TOURISME
DE LA PROVENCE VERTE
ANTENNE DE NANS LES PINS
2 Cours Général de Gaulle
83860 Nans les Pins
Tel 00 33 (0)4 94 78 95 91
nanslespins@provenceverte.fr

OFFICE DE TOURISME DE CARCÈS
Place de Bramadou
Tel 00 33 (0)4 94 04 59 76
officecarces@gmail.com

OFFICE DE TOURISME DE CORRENS
2 rue Cabassonne
Tel 00 33 (0)4 94 37 21 31
ot@correns.fr

OFFICE DE TOURISME DE COTIGNAC
Pont de La Cassole
Tel 00 33 (0)4 94 04 61 87
officetourisme.cotignac@wanadoo.fr

OFFICE MUNICIPAL
DE TOURISME D'ENTRECASTEAUX
21 Cours Gabriel Péri
Tel 04 94 59 95 64
tourisme.entrecasteaux@orange.fr

OFFICE MUNICIPAL DE TOURISME
DE LA ROQUEBRUSSANNE
Moulin à Huille
Rue Latte
Tel 04 94 86 82 11
officedetourisme@laroquebrussanne.fr

RELAIS TOURISME DE LE VAL
Couvert de La Dîme
Tel 04 94 37 02 21
otleval@yahoo.fr

OFFICE DE TOURISME DE MONTFORT
Hotel de Ville
Tel 00 33 (0)4 94 37 22 96
montfort.tourisme@wanadoo.fr

POINT INFO TOURISME DE POURRIERES
Place Jules Michel
Tel 04 98 05 26 38
office-tourisme@pourrieres.fr

RELAIS TOURISME DE ROCBARON
Médiathèque - Espace Téli
Place du Souvenir
Tel 04 94 72 80 44
tourisme@mairie-rocbaron.fr

OFFICE DE TOURISME DE ST MAXIMIN
Couvent Royal - Place Jean Salusse
Tel 00 33 (0)4 94 59 84 59
office.tourisme.stmaximin@wanadoo.fr

POINT INFO TOURISME DE VARAGES
Médiathèque
16 place de la Libération
Tel 04 94 72 85 14
mediathequeot.varages@orange.fr

NUMÉROS D'URGENCE :

SAMU 15 ou 04 94 61 61 15
Emergency ambulance
Soccorso pubblico di emergenza

Pompiers 18 ou 112
Fire brigade - Vigili dei fuoco

Hopital de Brignoles 04 94 72 66 00
Hospital - Ospedale

Pharmagarde 3237
All night and emergency chemist
Farmacia di turno

Police 17
Police - Polizia

Météo 3250 ou 0 892 68 02 83
Weather forecast - Previsione meteo

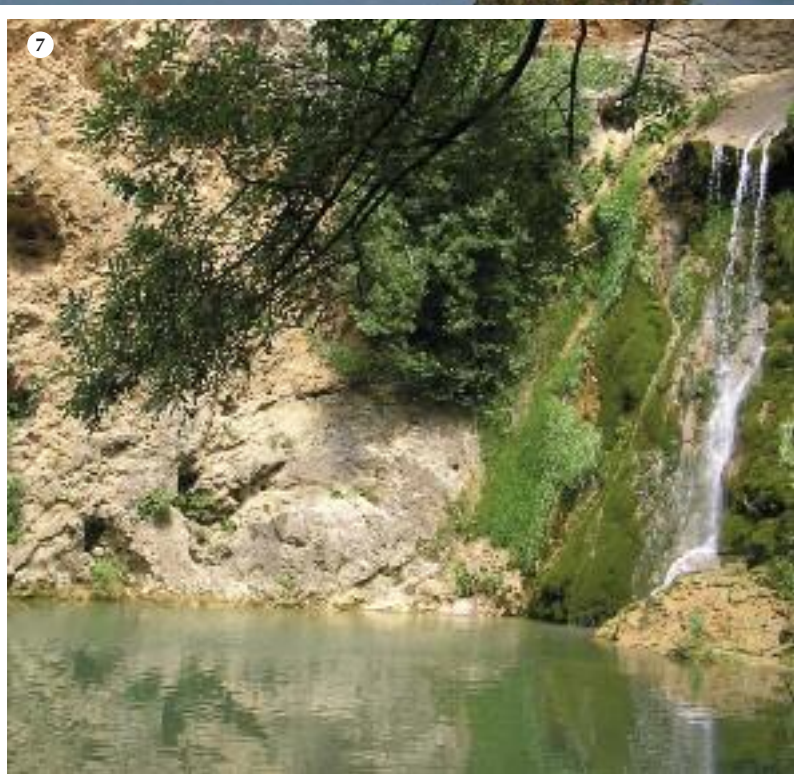
Sommaire

Les sites naturels de La Provence Verte	4-5
Un écrin de verdure en Provence	6-7
La Provence...green	8-9
La canoë Kayak	10-11
La chevauchée provençale	12-13
Randonnée dans la lumière provençale	14-15
Pensez à votre bien-être ressourcez-vous !	16-17
Un terrain de jeu pour les grands et les petits	18-19
Les monuments	20-21
Une histoire hors du commun ponctuée de grands personnages	22-23
Attention au départ pour la découverte	24
Un Pays d'Art & d'Histoire	25
Visiter La Provence Verte autrement	25
Les musées, un patrimoine vivant	26-27
Les manifestations incontournables de La Provence Verte	28-29
Des mains qui donnent la vie	30-32
La Provence Verte, un pays de Toqués !	36-39
Les producteurs du terroir	40-41
L'or de Provence	42-43
Le secret de longévité	44-45
Un fromage qui se décline de mille façons	46-47
La Provence Verte berceau du Rosé	48-49
Carte de La Provence Verte	50-51

Les sites naturels de la Provence Verte



- 1 - Massif de la Sainte Baume
- 2 - Massif de la Sainte Victoire
- 3 - Les basses Gorges du Verdon
- 4 - Massif des Bessillons
- 5 - Lac de la Provence Verte - Carcès
- 6 - Le Vallon Sourn - Châteauvert - Correns
- 7 - Vallon des Carmes - Barjols
- 8 - Les Gorges du Caramy - Tourves



Un écrin de verdure en Provence

La Provence Verte porte bien son nom puisqu'il suffit de regarder autour de soi pour voir la vie ... en vert ! Cette nature abondante, abreuvée par d'innombrables sources, offre un terrain de jeux pour les petits et les grands. L'été on y pratique du parcours dans les branches, de la course d'orientation, mais aussi des balades accompagnées insolites comme des cours de Yoga à l'abri des grands chênes ou la découverte des herbes de sorcière. En automne et en hiver, près de 400 kilomètres de circuits de randonnée balisés et entretenus s'offrent aux amoureux de la nature et de la marche.

GB A green oasis in Provence

Provence Verte lives up to its name; just take a look around you and appreciate the surrounding natural environment, fed by numerous springs and offering a wealth of enjoyment for children and adults !

IT Uno scrigno di vegetazione in Provenza

La Provence Verte ha un nome appropriato poiché basta guardare intorno per vedere la vita... in verde !

NL Een groen juweeltje in de Provence

De groene Provence draagt heel goed haar naam, U hoeft maar alleen rondom te kijken om het leven in t 'groen te kunnen zien. Deze weelderige natuur, bespoelt door vele bronnen geeft een speelgrond voor kleinen en groten.



SPORTS - ULM

BRUE AURIAC

La Provence en Motoplaneur

06 28 57 06 87

Piste ULM de Saint Estève

Mail : micheltripier@hotmail.fr

Site web : baptemedelairprovence.sitew.com

Ouvert toute l'année sur RDV

SPORTS - VELO - VTT

CARCES

My Cycles - 04 94 80 56 42 - 06 89 85 44 26

Lou Courédou - Route de Brignoles

Mail : my.cycles@orange.fr

Site Web : mycycles.fr

Ouvert toute l'année

Fermeture hebdomadaire

Lundi matin et dimanche

ENTRECASTEAUX

Provence canoë / New évacion

06 79 60 94 94 - 04 94 29 52 48

RD562 - Le Plan de Pardigon

Mail : provencecanoe@orange.fr

Site web : new-evacion.fr

Ouvert toute l'année

(réservation téléphonique souhaitée)

GAREOULT

Garéoult bike park - Latitude VTT

06 70 37 38 64

Rond point supermarché Casino

Mail : dgaimard@wanadoo.fr

Site web : gareoultbikepark.fr

Ouvert les week-ends et vacances scolaires sur RDV

de 14h-18h et tous les jours en juillet-août

de 9h30-18h

LA ROQUEBRUSSANNE

Nature du sud - 06 22 87 84 52

4 avenue du Portail

Mail : dadou.bd@wanadoo.fr

Site web www.naturedusud.fr

Ouvert toute l'année sur RDV.

PLAN D'AUPS LA SAINTE BAUME

Provence Randonnée Activités Nature

06 21 09 52 35

Allée du Jas

Mail : sebastien.petitjean@club-internet.fr

Site web : provencerandonnee.com

Ouvert toute l'année

Team Evasion

06 28 83 79 68 - 06 17 25 04 86

Résidence Les Cimes

Avenue de la Libération

Mail : david@team-evasion.fr

Site web : team-evasion.fr

Ouvert toute l'année

Domaine Saint Supin - centre sportif

06 71 53 56 16 - 09 50 56 56 16

Route de Bras - D34

Mail : domainsaintsupin@hotmail.fr

Site web : www.group-spirit.net

Ouvert toute l'année sauf pendant les vacances de Noël

SPORTS MECANIQUES

BRIGNOLES

Karting Loisirs

04 94 69 20 12

DN7 - Circuit Jean Vial

Mail : karting.brignoles@orange.fr

Site web : bkl.fr

Ouvert toute l'année sauf pendant les vacances de Noël et début janvier

Fermeture hebdomadaire : Lundi et mardi. En été téléphoner avant.

POURRIERES

Domaine du Planet - 04 94 86 35 30

Aéromodélisme

6581 Route de Rians

Mail : contact@domaine-du-planet.fr

Site web : domaine-du-planet.fr

Ouvert toute l'année sauf en janvier

SPORTS ESCALADE

ACCROBRANCHES - SPELEO

BRIGNOLES

Explogeo - 09 50 65 58 02 - 06 81 27 24 09

9 rue des Templiers

Mail : contact@explogeo.org

Site web : explogeo.org

Ouvert toute l'année

CORRENS

Camp 4, l'aventure verticale - 06 62 24 02 14

Mail : contact@camp4.fr

Site web : camp4.fr

Ouvert toute l'année

ENTRECASTEAUX

Provence canoë / New évacion

06 79 60 94 94 - 04 94 29 52 48

Parcours accrobranches

RD562 - Le Plan de Pardigon

Mail : provencecanoe@orange.fr

Site web : new-evacion.fr

Ouvert du 01/04 au 30/10

(réservation téléphonique souhaitée)

SPORTS - PAINT BALL

LE VAL

Le Val paintball

06 70 94 13 79 - 06 73 64 90 79

648 chemin Les Vergers - Route de Bras

Mail : julienpaintball@free.fr

Site web : levalpaintball.com

Ouvert toute l'année sur réservation



La Provence...green

Quand on parle de green on parle bien sûr de golf. La Provence Verte en compte 2 de 18 trous. Un à Brignoles, le Golf de Barbaroux et un à Nans les Pins, le Golf de La Sainte Baume. Pour les amateurs, les deux ont un PAR de 72. Le premier a été dessiné dans la pure tradition américaine par les architectes golfeurs Pete et PB Dye. Le second, situé au pied de la Sainte Baume serpente, dans les pins et la garrigue. Les deux allient amour de la nature et fantaisie technique. Pour ceux qui se posent la question de la pertinence d'un tel sport au pays où l'eau est un trésor nous répondons : le golf n'est pas antinomique d'activité durable. Jugez plutôt : en 10 ans le golf de Barbaroux a réduit de 40% sa consommation d'eau. Comment me direz vous ? Grâce à une rationalisation de l'arrosage, le regarnissage des greens effectué avec des espèces plus adaptées à la sécheresse. Mais pas seulement. Au golf aussi les recettes de grands mères sont les meilleures : la récupération des eaux de ruissellement soit 150 000 m3/an.

GB Provence... its Greens

When it comes to the word "green", one invariably thinks about golf. Provence Verte has 2, 18-hole golf courses : the Barbaroux in Brignoles and the Open Golf Sainte Baume in Nans les Pins. Both are 18 hole par 72 golf courses. The first was designed in the purest tradition of modern american golf architecture by Pete Dye and PB Dye. The second is located at the foot of the Sainte Baume massif amidst pine trees and scrubland.

IT La Provence... Green

Quando si parla di green si parla sicuramente di golf. La Provence Verte ne conta 2 da 18 buche. Uno a Brignoles, il Golf di Barbaroux ed uno a Nans les Pins, il Golf de La Sainte Baume. Per gli appassionati i due sono "un par de 72". Il primo è stato disegnato secondo la tradizione americana dagli architetti golfistici: Pete e PB Dye. Il secondo, situato ai piedi de La Sainte Baume serpeggia attraverso i pini e la macchia mediterranea.

NL De Provence ...green

Wanneer men over green spreken is het natuurlijk over Golf. De groene Provence heeft 2 Golfterrein met 18 "holes". De golf van Barbaroux te Brignoles of een tweede in Nans les Pins, de " Golf de la Sainte Baume" Voor de liefhebbers hebben de 2 een paar van 72. De Golf van Barbaroux is getekend geweest in de zuivere Amerikaanse tradities, door de gespecialiseerde architecten : Pieter & PB Dye. De tweede is gelegen aan de voet van de " Sainte Baume , tussen dennebomen en guarigues



BRIGNOLES

Golf de Barbaroux - 04 94 69 63 63

Route de Cabasse

Mail : contact@barbaroux.com

Site web : www.barbaroux.com

Ouvert toute l'année

NANS LES PINS

Golf de la Sainte Baume - 04 94 78 60 12

2664 Route de Brignoles

Mail : saintebaume@opengolfclub.com

Site web : www.opengolfclub.com

Ouvert toute l'année



Le canoë Kayak

Cette activité se pratique au départ de 3 bases aménagées sur le fleuve Argens : Entrecasteaux, Montfort et Correns. Equipés de gilets et de pagaies, seul, à deux ou à trois, c'est parti pour une découverte de paysages hors du commun que l'on peut atteindre uniquement en navigant. On se laisse emporter par des paysages sauvages. A l'inverse de certaines destinations canoë kayak, ici pas d'embouteillages. On est souvent seul au monde, mais pas question de baisser la garde car certains franchissements demandent un peu de dextérité. Des plages nous invitent à l'arrêt notamment dans le Vallon Sourn, afin de profiter du spectacle des falaises.

GB River canoe-kayaking

There are three launching and landing points available for this activity along the river Argens : In Entrecasteaux, Montfort and Correns. Set of with the necessary gear either on your own or with friends and discover an unusual landscape accessible only by river.

IT Le canoë e kayak

Questa attività si pratica in 3 basi attrezzate sul fiume Argens: Entrecasteaux, Monfort e Correns. Equipaggiati con gilè e pagaie, soli, in due o in tre, si parte alla scoperta di paesaggi fuori dal comune che si possono raggiungere unicamente navigando !

NL kano kayak

Deze sportactiviteit start op de 3 ingerichte basis op de Argensstroom : Entrecasteaux, Montfort et Correns. Uitgerust met een zwemvest en « pagaai », alléén, met 2 of met 3, daar begint uw avontuurlijke ontdekkingen van een buitengewone mooie landschappen die U alleen langs de rivierenvaart kunt bewonderen.





CORRENS

K Noe - 04 94 59 58 51 - 06 85 73 38 07

Place du Jeu de Boules

Mail : k-noe@wanadoo.fr

Site web : k-noe.com

Ouvert du 15/04 au 15/11

ENTRECASTEAUX

Provence canoë / New évasion - 06 79 60 94 94 - 04 94 29 52 48

RD562 - Le Plan de Pardigon

Mail : provencecanoe@orange.fr

Site web : new-evasion.fr

Ouvert du 01/03 au 30/10 (réservation téléphonique souhaitée)

MONTFORT SUR ARGENS

Natka Sports et Nature - 06 52 89 72 76 - 06 49 25 95 17

Base nautique - Ancien chemin de Correns

Mail : natkasports@gmail.com

Site web : natka.e-monsite.com

Ouvert toute l'année et d'avril à octobre pour la base canoë

MONTMEYAN PLAGE

Location nautique - 04 92 74 40 76

Mail : locationnautique@wanadoo.fr

Site web : location-bateaux-verdon.com

Ouvert 7/7j du 01/04 au 06/11



La chevauchée provençale

Depuis les 10 dernières années, le Var et notamment La Provence Verte se sont imposés dans le cercle fermé des destinations du tourisme équestre. Avec ou sans votre monture, pour une heure ou une semaine, de nombreux professionnels dispersés sur la totalité du territoire, proposent des activités pour cavaliers débutants ou confirmés. Le cheval permet de découvrir des trésors cachés en Provence Verte : points de vue version cartes postales, lacs, rivières mais aussi faune et flore locales. Certains proposent des activités insolites autour du cheval : une école de cirque équestre, des randos "petit déj" à partager absolument !

GB Horse riding in Provence

Over the past 10 years the Var department, and in particular the Provence Verte area, has become well known in the specialised circle of equestrian tourism destinations. With or without your horse for just an hour or a week, many riding centres dispersed across the whole area offer services for beginners or advanced riders, for the whole family, young or old.

IT La cavalcata Provenzale

Negli ultimi 10 anni il Var ed in particolare La Provence Verte si è imposta nel circuito delle destinazioni di turismo equestre. Con o senza la vostra cavalcatura, per un'ora o una settimana i numerosi maneggi collocati nella totalità del territorio propongono servizi per cavalieri principianti o esperti, per grandi e piccoli.

NL De Provençalse paardenrit

Sedert de 10 laatste jaren heeft de Var en de groene Provence zich aangesloten in de ruitersport toeristische bestemmingen .Met of zonder uw paard, voor 1 uur of 1 week zijn er veel maneges overal te vinden in de Provence. Ze stellen prestaties voor beginners of voor bevoegde ruiters, voor grote en kleine.

BRIGNOLES

Ecuries St Christophe - 06 21 52 55 05

Route de Vins sur Caramy
Mail : edith.avril@hotmail.com
Site web : www.ecuries-st-christophe.com

Haras Val de Camps

04 94 69 30 65 - 06 72 27 94 66

Chemin du Val de Camps
Mail : harasvaldecamps@orange.fr
Site web : haras-val-de-camps.e-monsite.com
Ouvert toute l'année

Les Ecuries de la Renarde

04 94 77 84 35 - 06 85 78 34 72

Chemin des Pourraques
Mail : ecuriesdelarenarde@gmail.com
Site web : www.lesecuriesdelarenarde.fr
Ouvert toute l'année

CAMPS LA SOURCE

Ranch Cavières

04 94 86 66 47 - 06 82 68 74 03

Quartier des Cavières
Mail : sophie.remy2@free.fr
Site web : ranchcavieres.wifeo.com
Ouvert toute l'année
Fermeture hebdomadaire : Mardi

CARCES

Le Domaine Equestre de La Provence Verte

04 94 04 55 54

Route d'Entrecasteaux
Quartier les Hauts de Parayon
Mail : virginie@provence-equestre.com
Site web : www.provence-equestre.com
Ouvert toute l'année
Fermeture hebdomadaire : Lundi sauf vacances scolaires

Les Chevaux du Besillon

06 15 86 58 16

862 Vieux chemin d'Entrecasteaux
Mail : leschevauxdubessillon@hotmail.fr
Site web : animationponeyvar.vpweb.fr
Ouvert toute l'année

COTIGNAC

Sundown's Farm

04 94 04 77 60 - 06 74 52 44 13

Chemin des Grives
Mail : sdfarm@orange.fr
Site web : sdfarm83.blogspot.com
Ouvert de mi avril à fin novembre

ENTRECASTEAUX

Centre Equestre la Réserve - 04 94 73 88 30

Les calèches de Provence

D562 Route de Carcès
Mail : ce.lareserve@nordnet.fr
Ouvert toute l'année

LE VAL

Les Ecuries du Mas di Gau - 06 16 47 66 89

Chemin du Petit Serre
Mail : bjoie@wanadoo.fr
Site web : www.randonnees-equestres-var.fr
Ouvert toute l'année

MONTMEYAN

Centre Equestre des Esses - 06 10 76 24 01

3 route de Riez
Mail : sabinespatola@hotmail.fr
Ouvert toute l'année
Fermeture hebdomadaire : Lundi

Ecurie Lou Cavaou Montmeyan

06 14 64 79 43 - 06 20 89 74 67

Route de Régusse
Mail : celascascade@yahoo.fr
Ouvert toute l'année
Fermeture hebdomadaire : Dimanche

NANS LES PINS

Centre Equestre et poney club

06 76 12 22 25

Quartier Delvieux Sud
Mail : loic@equinans.com
Site Web : equinans.com
Ouvert 7j/7j toute l'année

SAINT MAXIMIN

Hippothera - 06 80 87 05 01 - 04 94 59 91 06

Association labélisée APAJH et Tourisme Handicap

1077 chemin de Barcelone - Le Clos des Sagattes
Mail : hippothera@orange.fr
Site web : hippothera.over-blog.com
Ouvert toute l'année sur RDV

Tavernes

Ecuries des Trèmes - 04 94 77 66 59

Quartier Les Trèmes
Ouvert toute l'année
Fermeture hebdomadaire : Lundi

Les Ecuyers du Paradou - 06 22 05 25 03

DN7 - Quartier les Ferrages du Paradou
Mail : cristals@hotmail.fr
Site web : poneys-paradou.com
Ouvert 7j/7j toute l'année

Randonnée dans la lumière provençale

L'été, nous mettons cap au Sud ! Et pourquoi pas d'octobre à juin ? C'est bien dommage car le temps d'une journée, d'un week-end ou d'un séjour plus long, les paysages de La Provence Verte se parent d'une lumière particulière, un véritable festival de rouges, oranges et dégradés de jaunes. Il est plus qu'agréable de marcher en profitant du soleil, offrant une palette de couleurs hors du commun que seuls de grands peintres ont su immortaliser. 45 circuits de randonnée tous niveaux, soit près de 400 kilomètres balisés et entretenus, qui offrent tous des paysages différents avec des points de vue à couper le souffle. La Provence Verte est LA destination de nos randonnées d'hiver.

GB Walking and hiking in the beautiful light of Provence

Enjoy a pleasant walk or hike under a radiant sun just for the day, during a week-end break or a longer stay. The landscapes of Provence have an extraordinary palette of colours that only a small number of great artists were able to capture. There are approximately 400 km of marked and maintained hiking paths offering 45 circuits of all levels of difficulty, all offering different landscapes and breathtaking views. Provence Verte is THE destination for winter hiking.

IT Passeggiata nella luce Provenzale

Il tempo di un giorno, di un week end o di un soggiorno più lungo, i paesaggi de La Provence Verte sono abbelliti da una luce particolare, un festival di rossi, arancio con gradazioni fino al giallo. E' più che piacevole passeggiare approfittando del sole ammirando una tavolozza di colori fuori dal comune che solo i grandi pittori hanno saputo immortalare. 45 circuiti di ogni livello su 400 chilometri segnalati e ben mantenuti, la Provence Verte è LA destinazione delle escursioni invernali.





RANDONNEES - BRIGNOLES

Explogeo - 09 50 65 58 02 - 06 81 27 24 09

9 rue des Templiers

Mail : contact@explogeo.org

Site web : explogeo.org

Ouvert toute l'année

RANDONNEES - MAZAUGUES

Virando -04 94 86 90 81

390 chemin des Aires

Mail : virando@laposte.net

Ouvert toute l'année sauf vacances scolaires, sur réservation

RANDONNEES AVEC ANIMAUX DE BAT

LA ROQUEBRUSSANNE

L'âne des collines - 04 94 86 83 40 - 06 09 34 27 46

Quartier des Trouchettes

Mail : coualo@free.fr

Site web : ane-des-collines.com

Ouvert toute l'année

PLAN D'AUPS LA SAINTE BAUME

Balalin Balal'ane - 04 42 62 56 84 - 06 72 93 64 27

Impasse du Champ des Fourches

Mail : balal.ane@wanadoo.fr

Site web : balalin.balalane.free.fr

Ouvert toute l'année mercredi, samedi et dimanche.

Se renseigner en période de vacances scolaires.

Pensez à votre bien-être... ressourcez-vous !

Hommes ou femmes, aujourd'hui tout le monde souffre du même mal : le stress. Rien de tel pour relâcher la pression de ce monde de brute que de passer un moment hors du temps ! On dit de la Provence Verte qu'elle est la source du Var ... et si elle était aussi la VOTRE. Ici, au calme, niché à l'abri d'un écrin de verdure qu'il est bon de prendre du temps, tout est fait pour vous réserver ce moment de tranquillité. Oubliez les heures et les minutes, stoppez le marathon de la vie, La Provence Verte vous offre le luxe de prendre du temps ... pour vous.

GB Think of your wellbeing ... take time to unwind and relax!

Today everybody suffers from stress ! There is nothing quite like getting away from it all and spending time for yourself to relax and release stress, far from the madding crowd! Provence Verte is the Var department's source of wellbeing and you can make it YOUR place to enjoy a moment of calm and serenity in a green unspoilt natural environment.

Forget time and the hectic pace of city life, Provence Verte offers you the luxury of taking time ... just for yourself!

IT Pensate al vostro benessere... rigeneratevi !

Uomini o donne oggi soffrono tutti dello stesso male: lo stress! Niente di più appropriato per lasciare la pressione di questo mondo frenetico e di passare un momento fuori dal tempo! Si dice che la Provence Verte sia la sorgente del Var... ed potrebbe essere anche la VOSTRA sorgente di serenità. Qui, nella calma nel nido di uno scrigno verde prendetevi del tempo, noi vi riserviamo questo momento di tranquillità. Dimenticate le ore e i minuti, rallentate la corsa convulsa della vita, la Provence Verte vi offre il lusso di prendere del tempo ... per voi !



SPA DU MERCURE BARBAROUX

Golf de Barbaroux - Route de Cabasse - 83170 Brignoles

Mail : contact@barbaroux.com

Site web : www.barbaroux.com

Ouvert toute l'année

BIEN-ETRE - CHATEAUVERT

Armonia Nature & Yoga - 06 17 15 92 07 - 04 94 80 00 04

Cours de yoga collectif ou individuel, relaxation, balades sensibles. En salle ou en pleine nature.

Mail : armonia.yoga@wanadoo.fr

Site web : perso.orange.fr/armonia.yoga

Ouvert toute l'année

BIEN-ETRE - SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Un moment pour soi - 04 94 59 44 88 - 06 62 72 23 29

Spa de 300 m² en plein cœur de la ville :

hammam, spajet, détente, massage, relaxation, UV...

29 boulevard Bonfils

Mail : unmomentpoursoi.st.maximin@gmail.com

Site web : unmomentpoursoi.com

Ouvert toute l'année

Fermé : le dimanche et lundi matin.



Un terrain de jeu pour les grands et les petits

En Provence Verte toutes les activités liées à la terre ou à l'eau se pratiquent. On dit de ce territoire qu'il est un parc d'attraction à ciel ouvert, et pour cause ! Les amateurs d'activités nautiques trouvent leur bonheur. Qu'il s'agisse de canoë kayak sur le fleuve Argens, de bateau électrique dans les basses gorges du Verdon ou simplement une petite « trempette », autorisée sur des bords de rivières aménagés à cet effet, tout ici vous ramène à l'eau. Les activités terrestres ne sont pas en reste : golf, vélo, parcours dans les branches, randonnée pédestre ou à cheval, à chacun de vivre ces moments à deux ou en famille. Ici tout est possible même de la marche nordique...

GB A “playground” for adults and children

Provence Verte is an open air amusement park and a haven for water sports enthusiasts and land-based activities.

IT Un territorio di svago per grandi e piccoli

In Provence Verte si praticano tutte le attività legate alla terra e all'acqua. Non a caso si dice che sia un parco di attrazione a cielo aperto. Gli amanti delle attività acquatiche trovano qui la loro felicità.

NL Speelgrond voor Grote en kleine

In de Groene Provence zijn alle activiteiten verbonden aan grond en water. Men zegt dat deze grondgebied een openlucht attractiepark is op zichzelf. De liefhebbers van watersporten voelen zich hier thuis.



ENFANTS - BRIGNOLES

ROYAL KIDS - 04 94 80 34 55

Parc de jeux pour enfants (jusqu'à 12 ans). Snack sur place.
ZAC des Consacs Boulevard - B. Long
Mail : brignoles@royalkids.fr
Site web : royalkids.fr
Ouvert les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés
de 10h à 19h. Vendredi de 15h à 19h.
7/7 pendant les vacances scolaires

ENFANTS - CARCES

LE PARC DU LAC - 04 94 37 82 29 - 06 60 85 87 62

Mini golf 18 trous, luge d'été, tyroliennes, jeux gonflables,
trampolines d'air, jeux en bois...
Domaine de Brauch
Mail : contact@leparcdulac.com
Site web : leparcdulac.com
Ouvert week end, jours fériés et vacances scolaires d'avril
à octobre

ENFANTS - LA ROQUEBRUSSANNE

LA FERME DU CŒUR - 06 19 76 63 62

Ferme découverte. Tarif adulte : 4 € / enfant (2-12 ans) :
3,5 € / - de 2 ans : gratuit.
La Roseraie - RD5
Ouvert les mercredis, samedis. Tous les après-midi pendant
les vacances scolaires

ENFANTS - MEOUNES LES MONTRIEUX

JARDIN EXTRAORDINAIRE - 06 62 60 98 85

Jardin pédagogique. Promenade en calèche,
anniversaire enfants avec poneys. Pension pour chevaux.
Domaine de la Cordan
4611 Plainesselve
Mail : dom.cordan@orange.fr
Site web : www.cordan.meounes.net
Ouvert toute l'année
Fermé : le lundi

ENFANTS - POURRIERES

LE CABANON ENCHANTE - 04 94 78 43 15

Jeux et attractions pour enfants : quads, mini-motos,
voitures électriques, mini golf, poneys...
RN7 - Plaine de Bourdon
Mail : prissette.pascal@wanadoo.fr
Site web : lecabanonenchante.com
Ouvert toute l'année les mercredis, week-ends, jours fériés
et vacances scolaires

EN FAMILLE - BRIGNOLES

TRAIN TOURISTIQUE DU CENTRE VAR - 06 07 98 03 09

Carnoules - Ste Anastasie - Brignoles.
Découverte du paysage dans un autorail ancien.
Mail : attcv@hotmail.fr
Site : attcv.fr
Ouvert : du 07/04 au 27/10. Voir horaires et jours de circulation
sur le site.

EN FAMILLE - MONTMEYAN

LOCATION BATEAUX ELECTRIQUES - 04 92 74 40 76

Sur le lac de Montmeyan-Quinson,
location de bateaux électriques
Montmeyan Plage
Mail : locationnautique@wanadoo.fr
Le site : location-bateaux-verdon.com
Ouvert 7/7j du 01/04 au 06/11

EN FAMILLE - NEOULES

ESPRIT DE CIRQUE - 06 87 05 00 69

Ecole de cirque. Cours et stage tout public.
Spectacle, journée découverte, journée pédagogique.
460 chemin du Canséquier
Mail : fanny.tourette@orange.fr
Site web : esprit-de-cirque.com
Ouvert toute l'année

EN FAMILLE - POURCIEUX

VELORAIL DE LA SAINTE BAUME - 06 33 81 50 87

Vélorail de 5 pers. : 2 pers. mini pour pédaler + 3 places
disponibles. Tarif : 27 € par vélorail.
Départ : Gare de Pourcieux
Mail : velorail13@wanadoo.fr
Site web : velorail83.com
Ouvert toute l'année, suivant disponibilité.
Réservation obligatoire par téléphone

EN FAMILLE - ROCBARON

CENTRE D'OBSERVATION ASTRONOMIQUE

DE ROCBARON - 06 74 32 59 88

Découverte de l'astronomie au coeur de La Provence des Etoiles
(1ère réserve du ciel étoilé)
PARC DU SOLEIL ET DE LA LUNE
Domaine de La Verrerie
Mail : observatoire-rocbaron@hotmail.fr
Site web : observatoire-rocbaron.com
Ouvert toute l'année selon programme d'animations

EN FAMILLE - SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

BOWLING DE SAINT MAXIMIN - 04 94 37 89 98

Bowling 12 pistes. Laser Blast. Billard.
Organisation d'anniversaire.
Quartier La Laouve
Mail : bowling-saint-max@hotmail.fr
Site web : bowling-saint-maximin.com
Ouvert 7j/7j

TAXI TOURISME SAINTE BAUME

06 68 56 20 00 - 06 63 16 79 08

Transport touristique et circuits sur demande.
English spoken
Deutsch gesprochen
255 chemin de l'Auvière
Mail : taxibaume@gmail.com
Site web : taxisaintebaume.wifeo.com
Ouvert 7j/7j toute l'année

EN FAMILLE - TOURVES

FERME NATURALISTE AU FIL DES SAISONS

06 26 18 61 99

Visite accompagnée, mi-ludique, mi-didactique.
Accueil familles, séniors et bébés
Lieu dit Valjancelle - D64
Mail : maika.chenel@laposte.net
Site web : sites.google.com/site/lapetitefermecomcitoyenne
Ouvert toute l'année sur RDV du lundi au samedi

PARCS ET JARDINS - LA ROQUEBRUSSANNE

LE JARDIN D'ELIE - 04 94 86 90 28

Jardin singulier, instructif évoquant son concepteur qui y vécut
sans eau et sans électricité. Jardin paysager et botanique
parfaitement intégré au milieu naturel. Label Jardin remarquable.
Chemin des Baumes
Mail : contact@lejardindelie.fr
Site web : www.lejardindelie.fr
Ouvert toute l'année sur RDV
Fermé : le lundi

Les monuments

① LA CELLE - ABBAYE DE LA CELLE

04 94 59 19 05

Abbaye romane fondée au XI^e siècle, classée monument historique depuis 1886. Monastère de religieuses bénédictines, réformé au XVII^e siècle par le Cardinal Mazarin. Ouvert de mi avril à fin septembre uniquement en visite guidée.

Horaire de visite : nous contacter.

Mail : abbayedelacelle@cg83.fr

Site web : www.var.fr.



② MONTFORT - LE CHATEAU TEMPLIER

Château privé du XIII^e siècle construit par l'ordre des Templiers, à l'emplacement d'un premier bâtiment appartenant aux Comtes de Provence. L'architecture de l'édifice est fonctionnelle et sobre, reflétant la vie des commandeurs. Visite libre des extérieurs uniquement.

③ VINS SUR CARAMY - LE CHATEAU

04 94 72 50 40

Château privé, restauré, d'époque Renaissance avec sa cour d'honneur aux doubles loggias, la salle de chasse... Ouvert d'avril à octobre. Pour les groupes : toute l'année sur RDV. Fermé le lundi et mardi.

Mail : contact@chateaufevins.com

Site web : www.chateaufevins.com

④ ENTRECASTEAUX - CHATEAU

04 94 04 43 95

Château privé du XI^e et XVII^e siècles avec son jardin à la Française inspiré des dessins de Le Nôtre. Ouvert de Pâques à fin septembre, visite à 16h + 11h30 en août. Pour les groupes, ouvert toute l'année sur rdv. Fermé le samedi.

Mail : alaingayral@wanadoo.fr

Site web : chateau-entrecasteaux.com

⑤ COTIGNAC

SANCTUAIRE NOTRE DAME DE GRACES

04 94 69 64 90 - 04 94 69 64 92

Sanctuaire édifié en 1519 à la suite des apparitions de la Vierge Marie sous le vocable de Notre Dame de Grâces. Ouvert toute l'année 7j/7 de 8h30-19h.

Mail : sanctuaire@nd-de-graces.com

Site web : www.nd-de-graces.com

⑥ SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

BASILIQUE ET COUVANT ROYAL

04 94 59 84 59

3^e tombeau de la chrétienté pour sa crypte abritant les reliques de Marie-Madeleine, c'est le plus grand édifice gothique du sud-est de la France (XIII^e/XVII^e). Ouvert toute l'année.

Mail : office.tourisme.stmaximin@wanadoo.fr

Site web : ot-stmaximin.provenceverte.fr

⑦ MAZAUGUES - LA GLACIÈRE DE PIVAUT

Entre le XVII^e siècle et le début du XX^e siècle, le massif de la Sainte Baume est le lieu d'une activité économique originale : la glace naturelle ! La glacière de Pivaut est la plus importante du massif. Haute de 23 mètres, d'un diamètre de 17,6 mètres, elle pouvait contenir jusqu'à 3100m³ de glace. Visite libre de l'extérieur. Visites guidées toute l'année 04 94 86 39 24.

⑧ BARJOLS - LA COLLEGIALE

L'église Notre Dame de l'Assomption, fondée au XI^e siècle, est élevée au rang de Collégiale en 1060. Le chœur et le chevet ont été reconstruits au XIII^e siècle, la nef et les collatéraux au XVI^e siècle. Visite libre. Ouvert toute l'année.

⑨ SAINT MARTIN DE PALLIÈRES

LE CHÂTEAU

Mentionné pour la première fois en 1055, le château fut habité par de grandes familles provençales. Au XVII^e-XVIII^e siècle, Pierre de Laurens et ses descendants transformèrent la forteresse médiévale en élégante demeure de villégiature. Un parc de 7 ha fut aménagé et une citerne pouvant contenir 2800 m³ d'eau fut construite. Visite libre du parc et des extérieurs du château. Le château est privé il ne se visite pas.

⑩ LE PLAN D'AUPS - LA SAINTE BAUME

LA GROTTTE DE MARIE MADELEINE

Située à l'abrupt de la falaise sur le versant nord de la chaîne du massif de La Sainte Baume, elle est depuis le XI^e siècle un haut lieu de la chrétienté et de pèlerinage.





Une histoire hors du commun ponctuée de grands personnages

L'histoire de La Provence Verte s'écrit depuis la préhistoire dont il reste peu de vestiges. De l'arrivée des romains, le territoire garde la voie Aurélienne cachée sous la Nationale 7 mais dont les bornes milliaires égrainent encore le temps. De cette époque restent aussi de nombreux vestiges gallo-romains et bien sûr les champs de vignes qui s'étirent à perte de vue sur tout le territoire. Ici on peut remonter le temps en traversant l'histoire des Templiers, de Marie-Madeleine, dont les reliques sont abritées dans la Basilique de Saint-Maximin. Des grandes têtes couronnées de France sont aussi passées par là et notamment le Roi Soleil, dans les pas duquel nous pouvons poser les nôtres. Enfin, il est inattendu de trouver des châteaux médiévaux qui ont évolués au fil des grandes périodes architecturales et dont certains propriétaires ont laissé leurs traces dans l'Histoire.

GB An unusual history marked by great figures

The history of La Provence Verte goes back to prehistoric times, of which a few vestiges remain. Here you can step back in time through the history of the Knights Templars and Mary Magdalene whose relics are housed in Saint Maximin's basilica. Many of the crowned heads of France came here, including Louis XIV and whose footsteps you can follow.

IT Una storia fuori dal comune, costellata da grandi personaggi

La storia de La Provence Verte inizia nella preistoria, di cui restano poche vestigia. Si può percorrere il tempo attraverso la storia dei Templari, di Marie-Madeleine le cui reliquie sono conservate nella Basilica di Saint-Maximin. Da qui sono passate le grandi teste coronate di Francia e soprattutto Louis XIV, dove noi oggi possiamo percorrere gli stessi passi.



GUIDE TOURISTIQUE

BRIGNOLES

Sandrine BARBIER

06 78 96 87 28

Découverte du patrimoine culturel de La Provence Verte et du Var.

Visites en français et anglais.

Mail : evasion-verte@wanadoo.fr

Site Web : www.evasionverte.com

Ouvert toute l'année.

GUIDE TOURISTIQUE

SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Les balades de Marie

06 10 38 56 21

Guide-conférencier du Patrimoine agréé Pays d'Art et d'Histoire.

Visites guidées français et anglais

Mail : contact@lesbaladesdemarie.fr

Site Web : lesbaladesdemarie.fr

Ouvert toute l'année.

GUIDE TOURISTIQUE

NANS LES PINS

Provence Premium Transport

06 12 86 02 34

Découverte de la Provence Verte en véhicule haut de gamme.

De 2 à 6 passagers.

Guide conférencière.

A partir de 120€.

Mail : info@provence-transport.fr

Site Web : provence-transport.fr



SPA DU MERCURE BARBAROUX

BRIGNOLES



Entrez dans l'univers naturel et raffiné de la SPA attitude. Profitez d'un moment privilégié et unique pour vous ressourcer.

L'espace détente du Golf de Barbaroux vous propose : sauna, hammam, Spa, douche sensorielle, seau à bascule et fontaine à glace. Évadez vous grâce à l'un de nos modelages : relaxant, aux pierres chaudes ou au chocolat. Les sportifs pourront profiter de l' espace musculation et cardiotraining afin de continuer leur entraînement quotidien.

DÉCOUVREZ TOUS NOS SOINS SUR :
[www. Barbaroux.fr](http://www.Barbaroux.fr)

SPA du Mercure Barbaroux - 04 94 69 63 63
Golf de Barbaroux - Route de Cabasse
Mail : contact@barbaroux.com

ATTENTION au départ... pour la découverte



A bord d'un autorail ancien, découvrez les multiples facettes du paysage provençal.

Il est amusant de partager témoignages et anecdotes et de participer à l'installation manuelle des passages à niveau mobiles. Un parcours entre Carnoules et Brignoles pour découvrir le passé de La Provence Verte.

Pour les horaires se renseigner auprès de l'Office de Tourisme le plus proche ou sur provenceverte.fr (rubrique Amusez-Vous).

Un Pays d'Art & d'Histoire



Le Pays de La Provence Verte est labellisé Pays d'Art et d'Histoire par le Ministère de la Culture et de la Communication. Ce label marque la présence d'une riche patrimoine et d'une volonté de la faire découvrir.

Une équipe de professionnels et une offre d'activités diversifiées sont à votre disposition pour découvrir cette terre de caractère façonnée par les hommes du pays et marquée par des personnages illustres (Louis XIV, Comtes de Provence...) et légendaires (Marie-Madeleine, Saint Marcel...).

Visiter La Provence Verte autrement



« Amusez-Vous en Provence Verte »

Découvrez nos villages, notre histoire et notre patrimoine, en compagnie des guides conférenciers de façon insolite. Dates disponibles dans notre brochure Amusez-Vous ou sur provenceverte.fr



Un dimanche en Provence Verte

D'octobre à juin, tous les 3ème dimanches du mois : des visites guidées gratuites pour découvrir des lieux inattendus et des histoires passionnantes.



Circuits de village

Des parcours ponctués de panneaux explicatifs permettent de (re)découvrir l'histoire, le patrimoine et les traditions des villages de La Provence Verte.



Audio guides

Pour découvrir en toute liberté et à son rythme :

- Le circuit des fontaines de Barjols.
- Le chemin des Rois de Nans les Pins.
- Le village de Mazaugues.



CD Panoramic Tour - 5 € / CD

Embarquez avec GPS (Guide Provençal Sympa) dans votre voiture pour vous conduire d'un village à l'autre :

- Autour de Brignoles
- Autour de Saint Maximin

Programmes, dépliants et supports de visite disponibles dans les Offices de Tourisme de La Provence Verte et sur

www.provenceverte.fr

Les musées, un patrimoine vivant

Ici, en Provence Verte, les musées sont vivants. Vivants parce qu'ils nous racontent une histoire. L'Histoire au travers des savoir-faires et des traditions. Musée de la Bauxique à Tourves, Musée du Pays Brignolais à Brignoles, Musée de la Glace à Mazaugues ou Musée de la Faïence à Varages, tous ont été créés et pour certains animés, par ceux dont ils retracent la vie active. A vivre et à partager absolument.

GB The museums, a living heritage

Here in Provence Verte, museums are alive and attractive and are guardians of history, tradition and local experience. The "Red Faces" (Gueules Rouges) museum, tracing the history of bauxite mining in Tourves, the museum of traditions (Musée du Pays Brignolais) in Brignoles, the ice museum in Mazaugues and the earthenware museum in Varages have all been created and some of them animated by those whose life they depict. An experience not to be missed.

IT I musei, un patrimonio vivente

Qui, in Provence Verte, i musei sono viventi. Viventi perché ci raccontano una storia. La Storia attraverso il saper fare e le tradizioni. Il museo della Bauxite a Tourves, il museo delle tradizioni a Brignoles, il museo del ghiaccio a Mazaugues o il museo della ceramica a Varages, sono stati tutti creati in modo da descrivere attivamente il patrimonio. Assolutamente da vivere e condividere.

NL De musea, een levende patrimonium

In de Groende Provence zijn de musea levend. Levend omdat zij hun eigen geschiedenis vertellen. De geschiedenis door hun levenstandaard en hun tradities. Bauxiet museum te Tourves, traditiesmuseum te Brignoles en het ijsmuseum te Mazaugues of het plateelwerk in Varages, ze zijn allemaal opgericht en voor sommige geanimeerd door diegene die hun actieve leven schetsen. Te beleven en te delen



LES MUSÉES - BRIGNOLES

MUSEE DU PAYS BRIGNOLAIS

04 94 69 45 18

Musée des arts et traditions populaires. Abrite aussi le plus ancien sarcophage de la chrétienté. Ouvert toute l'année - Fermeture exceptionnelle pour travaux jusqu'au printemps 2013.

Mail : amisduvieuxbrignoles@wanadoo.fr

Site web : museebrignolais.com

LES MUSÉES - COTIGNAC

ASSOCIATION COTIGNAC AUTREFOIS & AUJOURD'HUI

04 94 04 66 39 (Mme Fabrègue)

Rétrospective du village d'autrefois, conférences et sorties culturelles. Outils anciens

Ouvert tous les jours en juillet/août + groupes à la demande

Fermé : lundi

Mail : francis.fabregue@wanadoo.fr

LES MUSEES - GAREOULT

GAREOULT - NECROPOLE LOUIS CAUVIN

04 94 04 94 72

Exposition de sépultures et mobiliers funéraires gallo-romains.

Ouvert toute l'année. Fermé le samedi après-midi et dimanche.

Mail : tourisme@gareoult.fr

Site web : www.gareoult.fr

LES MUSÉES - LE VAL

CRECHE ANIMEE

04 94 37 02 21

Découverte d'une crèche animée : animation représentant la pastorale en son et lumière, avec santons habillés.

Ouvert toute l'année hors jours fériés

Fermeture : mercredi, samedi et dimanche.

Mail : otleval@yahoo.fr

Site web : ot-leval.provenceverte.fr

MUSEE D'ART SACRE

04 94 37 02 21

Dans une jolie chapelle du XVI^e siècle, une collection d'objets de culte, vêtements religieux, ex-voto...

Séances : 9h et 16h - Ouvert toute l'année

Fermé les jours fériés et le mercredi, samedi et dimanche.

Mail : otleval@yahoo.fr

Site web : ot-leval.provenceverte.fr

MUSEE DU JOUET ANCIEN ET DE LA FIGURINE HISTORIQUE

04 94 37 02 21

Collection de figurines historiques et de jouets anciens.

Séances : 11h et 15h - Ouvert toute l'année

Fermé les jours fériés et le mercredi, samedi et dimanche.

Mail : otleval@yahoo.fr

Site web : ot-leval.provenceverte.fr

LES MUSÉES - MAZAUGUES

MUSEE DE LA GLACE

04 94 86 39 24

Rétrospective de la fabrication artisanale et industrielle de la glace à rafraîchir. Possibilité de visite couplée avec la glacière de Pivaut (extérieur et intérieur) pour les groupes sur demande.

Ouvert toute l'année. Tous les dimanches du 01/10 au 31/05. Fermé le lundi du 01/06 au 31/09.

Mail : aser2@wanadoo.fr

Site web : museedelaglace.free.fr

LES MUSEES - ROCBARON

ECOLE DU VIEUX PRESOIR

04 94 72 80 44 - 04 94 72 89 21

Dans une salle avec un vieux pressoir, reconstitution d'une école du début du siècle avec pupitres en bois, tableau noir et décoration d'époque. Ouvert toute l'année pour les scolaires.

Visite gratuite sur RDV auprès de l'Office de Tourisme

Fermé le lundi et le dimanche.

Mail : tourisme@mairie-rocbaron.fr

Site web : www.mairie-rocbaron.fr

LES MUSÉES - TOURVES

MUSEE DES GUEULES ROUGES

04 94 86 19 63

Le musée retrace, le long d'un parcours de visite ludique, l'histoire de l'exploitation minière de la bauxite dans le Var.

Bornes interactives et galerie reconstituée.

Ouvert tous les jours sauf le mardi de 10h-13h/14h30 - 18h30 du 15/06 au 31/09. Visite guidée de la galerie à 11h, 15h30 et 16h30. Du mercredi au dimanche de 14h-18h du 01/10 au 15/12 et du 01/02 au 31/05. Visite guidée de la galerie à 15h et 16h30

Fermé le 01/11, 11/11, du 16/12 au 31/01 et le 01/05

Mail : contact@museedesgueulesrouges.fr

Site web : www.museedesgueulesrouges.fr

LES MUSÉES - VARAGES

MUSEE DE LA FAIENCE

04 94 77 60 39 - 04 94 77 64 95

Visite libre des magnifiques collections de faïences anciennes fabriquées à Varages de 1695 à nos jours.

Tarifs adulte : 2,50 € / Carte « Pass site » : 2,00 € /

Enfant (-12 ans) : gratuit

Ouvert toute l'année : 14h à 17h (18h en juin & sept) du mercredi au dimanche de septembre à juin.

10h-12h/15h-19h tous les jours en juillet & août.

Fermé du 23/12/12 au 01/02/13 et du 27/05/13 au 04/06/13 inclus.

Fermé le lundi et mardi toute l'année sauf juillet / août

Mail : museefaiencesvarages@wanadoo.fr

Site web : www.musee-faience-varages.fr

LES MANIFESTATIONS INCONTOURNABLES de La Provence Verte



JANVIER LES TRIPETTES BARJOLS

La fête de la Saint Marcel commémore l'arrivée dans le village des reliques du Saint protecteur de la cité.

Saint Marcel fut au V^e siècle évêque de Die (Drôme). Après sa mort, son corps fut conservé au monastère de Saint Maurice, entre Aups et Barjols.

La fête se célèbre de deux façons : la petite St Marcel (sans le bœuf) et la Grande St Marcel (avec le bœuf).



AVRIL FOIRE AGRICOLE BRIGNOLES

La Foire de Brignoles est une des foires les plus anciennes de la Région.

A la base foire agricole, aujourd'hui on y retrouve de la restauration, des animations pour les enfants, des orchestres musicaux ambulants...

Lors de cet évènement, des concours ont lieu : le Concours Interrégional des Vins de la Foire de Brignoles, le concours des miels, le concours des huiles d'olive.



AVRIL FOIRE MÉDIÉVALE DE LA QUINZAINE SAINT MAXIMIN

Retour vers ce passé quelque peu mal connu, et retrouvons-nous pour notre plus grand plaisir, dans cette bourgade de la fin du XIII^e siècle, avec ses vieux métiers, ses petites gens, ses soldats et ses seigneurs.



MAI FÊTE DE LA SAINT POTHIN VARAGES

Pendant ces 5 jours de nombreuses manifestations : orchestres avec grands bals, feu d'artifice, concours de boules, défilés des bravadeurs en costume rythmés au son des fifres et tambours, montée du mât de mai à la chapelle et animations diverses...



MAI FÊTE GALLO-ROMAINE POURRIÈRES

Retour en l'an 102 avant JC dans la plaine de Pourrières pour la reconstitution historique de la bataille qui opposa les légions romaines de Caius Marius aux troupes du roi Teuton Bocchus.

Tout est mis en œuvre pour nous faire revivre ces moments : campement romain, village gaulois, combats de gladiateurs, ferme gauloise mais aussi taverne romaine et auberge gauloise.



MAI LES JOUTES MUSICALES CORRENS

Les Joutes musicales de printemps sont l'occasion, le temps d'un week-end, de se délecter de découvertes musicales inédites. De vivre un moment de fête et de convivialité dans un cadre enchanteur, de se laisser surprendre, entre patrimoine et futur, par les richesses de la diversité des musiques traditionnelles et du monde.



JUILLET FESTIVAL DE CHÂTEAULIN NEOULES

Festival de musique d'ici et d'ailleurs.

Au programme des années précédentes : Massilia Sound System, Orchestre National de Barbes, Winston Mc Anuff...



JUILLET NUITS MUSICALES MAZAUGUES

Amoureux d'une musique classique de prestige, amoureux des douces nuits étoilées provençales, vous serez à nouveau conquis par le festival des nuits musicales de Mazaugues.



JUILLET
SOIRÉE MUSICALES
DE L'ABBAYE
LA CELLE

En plein cœur du vignoble des Coteaux Varois en Provence, le public est invité à vivre le charme et la convivialité d'une rencontre rare et privilégiée.



AOÛT
LES MÉDIÉVALES
BRIGNOLES

Les Médiévales accueillent chaque année une vingtaine de compagnies de spectacle.

Une programmation riche et éclectique avec des artistes de rues, comédiens, jongleurs, ménestrels, musiciens, escrimeurs, danseurs, dresseurs, farceurs, échassiers...



AOÛT
LE FESTIVAL DE JAZZ
BRIGNOLES

Depuis 1989, le festival de Brignoles a vu défiler sur ses scènes, au fil des concerts successifs, un grand pan de l'histoire du jazz.



AOÛT
LES TOILES DU SUD
COTIGNAC

Les Toiles du Sud - Festival du Rocher de Cotignac propose entre le 17 juillet et le 17 août, 10 soirées à thèmes avec un double rendez-vous hebdomadaire, le mardi et le vendredi.

Chaque soirée offre l'occasion d'une séance de cinéma sous les étoiles et sur écran géant, accompagnée d'un spectacle en première partie pour faire vivre une expérience unique en famille.



SEPTEMBRE
FESTIVAL DE BD
BRAS

Chaque année, pour la fête de la BD, le village invite une quinzaine d'auteurs à présenter et dédicacer leurs œuvres.



SEPTEMBRE
FOIRE À LA SAUCISSE
LE VAL

La foire à la saucisse du Val a plus de 300 ans et est une vraie tradition du village.

Chaque année, des dizaines de confréries et d'exposants viennent fêter la saucisse le temps d'un week-end.

Les moments forts sont l'intronisation des nouveaux membres dans la confrérie et les 2 banquets rabelaisiens à base de charcutaille bien entendu.



OCTOBRE
FÊTE DE LA CHÂTAIGNE
ET DES PRODUITS
DU TERROIR

Niché au cœur de La Provence Verte sur un terroir unique et authentique, Camps-la-Source fête en octobre ses châtaignes et tous les produits du terroir, de l'huile d'olive au miel, du raisin au safran.



NOVEMBRE
FOIRE AUX SANTONS
SAINT MAXIMIN

Chaque année, le Couvent Royal accueille le meilleur de l'Art Santonnier et des Artisans Créateurs, venus de toute la région. Cette foire, devenue incontournable, annonce la période des fêtes de Noël.

Des mains qui donnent la vie

En Provence Verte, la terre est rouge, argileuse, c'est tout naturellement que depuis la nuit des temps les hommes d'ici sont potiers. Au fil des siècles les hommes ont transmis et ont su adapter leurs créations et les matières travaillées aux besoins des habitants. Aujourd'hui l'artisanat, même s'il reste utilitaire, est devenu un art. L'art de transmettre des traditions, des savoir-faires mais aussi une histoire. Curieux ou amateurs de belles choses, osez pousser la porte des ateliers et venez découvrir l'histoire de ces hommes et femmes qui ont façonné pour vous cette belle pièce qui sera votre plus beau souvenir d'ici !

GB Creative hands

Since the beginning of time, Provence Verte and its red clay soil, has been home for numerous potters. Over the centuries and many generations, men have passed on their knowledge and have adapted their designs and raw materials to different needs. Today this craft has become an art but still remains utilitarian : the art of transmitting a tradition, rare professional skills and a cultural history.

IT Le mani che donano la vita

In Provenza Verde, la terra è rossa, argillosa, è stato quindi naturale che fin dall'inizio dei tempi gli uomini fossero dei vasai. Col passare dei secoli gli uomini hanno trasmesso e hanno saputo adattare le loro creazioni e le materie lavorate ai bisogni degli abitanti. Oggi l'artigianato, anche se resta utilitario, è diventato un'arte. L'arte di trasmettere e tradizioni, il saper fare, ma anche la storia.



ARTISANAT D'ART - BARJOLS

VALKAZART

04 94 59 13 30

Quartier des Carmes - Route de Draguignan

Mail : valkazart@orange.fr

Site web : valkazart.fr

Décoration

Ouvert toute l'année sur RDV

FERRONNERIE D'ART

04 94 69 94 22

40 rue Jean Jaurès

Ouvert toute l'année

Fermé le samedi après-midi et dimanche

ARTISANAT D'ART - BRIGNOLES

FLEURS D'UN NOUVEAU MONDE

04 94 59 11 43

Carrefour de l'Europe

Mail : fdnm@wanadoo.fr

Site web : www.fleursmariage.com

Décoration

Ouvert toute l'année

Fermé le dimanche et lundi

L'ESPRIT VITRAIL

04 94 86 65 53 - 06 58 53 40 54

6 rue Cavaillon

Mail : lespritvitrail@orange.fr

Site web : www.lespritvitrail.fr

Décoration

Ouvert mardi, mercredi, jeudi 9h-12h/14h-18h,
vendredi 9h-12h/14h-16h, samedi 9h-13h/14h-18h.

Fermé le lundi et dimanche

POTERIE LA PETITE PROVENCE

04 98 05 23 00 - 06 08 83 59 98

La Reinette - RN7

Mail : poterielapetiteprovence@gmail.com

Poterie Faïence/céramique

Fermé du 04/01 au 04/02 et toute l'année le dimanche

STYL'VIEIL

06 08 26 73 61 - 04 94 69 42 76

Domaine de La Carbonnelle

Route de Vins

Mail : herve.laure2@wanadoo.fr

Site web : stylvieil.com

Ebénisterie

Ouvert toute l'année sur RDV

SUD VITRAIL MOSAÏQUE

04 83 07 20 77 - 06 60 88 79 97

2030 B Chemin des Pourraques

Mail : contact@sudvitrailmosaique.fr

Site web : www.sudvitrailmosaique.fr

Faïence/céramique – Décoration

Ouvert toute l'année sur RDV

ARTISANAT D'ART - CARCES

ATELIER DEBUISSON CETANI

04 94 04 37 33 - 06 32 46 68 33

Route du Lac

Mail : valerie.debuisson@aliceadsl.fr

Site web : www.boutiquedulac.jimdo.com

Potier d'étain

Ouvert du lundi au samedi 9-12h/16h-19h et le dimanche 16h-19h

Fermé le dimanche matin

L'ACANTHE

04 94 04 35 12

Chemin St Vincent - Bastide d'Apié

Mail : atelierlacanthewanadoo.fr

Décoration

Ouvert toute l'année

Fermé : le samedi et dimanche

ARTISANAT D'ART - CORRENS

L'ART DE LA FRESQUE

04 94 59 57 79 - 06 87 21 43 49

17 Grande Rue

Mail : vincent.decors@free.fr

Site web : decormural.fr

Décoration

Ouvert toute l'année sur RDV

ARTISANAT D'ART - COTIGNAC

ATELIER MARIE-NOËLE LUBOFF

09 63 56 44 57 - 06 84 44 36 85

25 rue des Maréchaux

Mail : marie-noelle.commandeur-luboff@wanadoo.fr

Faïence/céramique

Ouvert toute l'année sur RDV

DE L'AUTRE CÔTÉ DU CIEL

06 64 99 07 59

7 rue Léon Gérard

Mail : corinnebrisco@club-internet.fr

Site web : myspace.com/delautrecoateduciel

Faïence/céramique

Ouvert toute l'année de 10h-12h30 et de 14h30-18h

Fermé le dimanche et lundi

LES VITRAUX DU PRA DE PE

04 94 04 77 74 - 06 60 71 45 64

10 rue du Pra de Pé

Mail : danyely@orange.fr

Site web : www.pra-de-pe.com

Décoration

Ouvert toute l'année sur RDV

SOPHIE PAPAIZIAN PEINTURES & CÉRAMIQUES

06 83 89 79 26 - 04 94 04 73 22

737 Le Lauron (Après le tennis)

sophie.pb@wanadoo.fr

Faïence/céramique

Ouvert toute l'année sur RDV

ARTISANAT D'ART – ENTRECASTEAUX

FAÏENCERIE D'ART

04 94 04 47 72 (bureau) - 04 94 04 40 46 (Atelier)

La Place

Mail : heleneblais@orange.fr

Site web : faienceriedart.com

Faïence/céramique

Ouvert toute l'année

Fermé : Vacances Toussaint, entre Noël et jour de l'an et vacances de février et le mercredi et dimanche

CRÉATIONS CONTEMPORAINES

04 94 04 47 05

Montée du Château

Mail : p.chambrier@free.fr

Site web : www.stickydrums.com

Lutherie – Sculpture

Ouvert toute l'année sur RDV

ARTISANAT D'ART – FOX AMPHOUX

LUX AURA ATELIER DE VITRAIL

04 94 80 74 14 - 06 12 86 01 89

Le Plan - Route de d'Aups

Mail : luxaura@orange.fr

Site web : www.luxaura-vitrail.com

Décoration

Ouvert toute l'année du lundi au samedi sur RDV

Fermé : le dimanche

ARTISANAT D'ART – GAREOULT

LES DÉCORS DE CATHERINE

06 09 58 32 96 - 04 94 04 98 28

130 allée des Roses

Mail : almont@club-internet.fr

Site web : decorcatherine.com

Décoration - Faïence/céramique

Ouvert toute l'année

Fermé : le dimanche

ARTISANAT D'ART – LA ROQUEBRUSSANNE

ARCHÉO POTERIE

04 94 86 98 15

10 route de Mazaugues

Mail : archeopoterie83@aol.com

Site web : sites.google.com/site/archeopoterie

Poterie Faïence / céramique

Ouvert toute l'année 7j/7j

ARTISANAT D'ART – LE VAL

AZUR MOSAÏQUE

04 94 86 30 70

1094 route de Vins

Mail : bernardandre6848@neuf.fr

Décoration

Ouvert toute l'année

LOU MORTIE

04 94 86 30 07

L'adrech de la Grande Bastide

Réalisation de mortié

Mail : contact@loumortie.com

Site web : www.loumortie.com

ARTISANAT D'ART – NANS LES PINS

TERRE ET FLEURS

04 94 78 38 91 - 06 82 39 51 49

16 cours Général de Gaulle

Mail : jourdan.virginie83@orange.fr

Santons - Décoration

Ouvert toute l'année

Fermé : le lundi

ARTISANAT D'ART – NEOULES

LES ROBETTES DE POUNETTE

06 15 32 08 02

250 chemin de Guisette

Mail : cuminalsab@yahoo.fr

Site web : www.lesrobettesdepounette.blogspot.com

Couturière, créatrice

Ouvert toute l'année les lundis, mardi et samedi matins

ARTISANAT D'ART – POURCIEUX

LES AMIS DE LA PIERRE DE POURCIEUX

06 73 21 91 44

Rue Raoul Blanc

Mail : lesamisdelapierre@gmail.com

Taille de pierre

Mail : Ouvert vacances scolaires, samedis et sur RDV

Fermé : dimanche

ARTISANAT D'ART – POURRIERES

ART DU DÉCOR

06 18 23 84 06

Chemin des Chardonnerets

Mail : jeanne.metiffet@hotmail.fr

Site web : artdudecor.net

Décoration – Peinture

Ouvert toute l'année

Fermé : Du 23/12 au 03/01 et 2 dernières semaines d'août et le samedi au lundi

ARTISANAT D'ART – ROCBARON

ATELIER DE SANTONS PAUL GARREL

04 94 72 42 50

5 impasse des Fîfres - Route de Gareoult

Mail : garrel.paul@neuf.fr

Site : santons-garrel.com

Santons

Ouvert toute l'année sur RDV

ARTISANAT D'ART – ROUGIERS

ATELIER BEATRICE MOREAU

06 49 08 96 82 - 04 94 86 65 53

6 rue Cavaillon

Mail : beatricemoreau83@sfr.fr

Site web : www.mosaique-antique.com

Ouvert toute l'année les mardis, mercredis et jeudis 9h-12h/14h-18h

et samedi 9h-13h/14h-18h

Fermé le dimanche et lundi

LEI TROUBAIRE DE MADELANO

04 94 80 43 55

5 avenue de Brignoles

Mail : madelano@free.fr

Site web : igrimm-madelano.com

Lutherie – Divers

Ouvert toute l'année sur RDV

ARTISANAT D'ART - SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

POTERIE CEVOZ-DUMONT / RODRIGUEZ

MARIE ATELIER M DE JM

04 94 86 51 94

6 rue de l'Hôtel de Ville

Mail : poterie.mdej@orange.fr

Site web : www.terresdeprovence.org

Faïence – céramique

Fermé en janvier sauf RDV et le dimanche, lundi et mercredi après-midi

ATELIER SANTOLINE

04 94 59 98 72 - 06 78 29 41 89

606 Les Batailloles

Mail : provencesantoline@orange.fr

Décoration

Ouvert : Toute l'année, tous les jours. Le samedi et dimanche uniquement sur RDV.

Fermé du 17/02 au 24/03

LES VITRAUX DU HÉRON

04 94 59 38 02 - 06 20 33 20 08

6 bis rue de l'Hôtel de Ville

Mail : vitraux.heron@wanadoo.fr

Décoration

Ouvert tous les matins, le mardi et vendredi après midi et sur RDV

Fermé : le dimanche, lundi et jeudi

Varages

le village de la faïence



Varages le village de la faïence

Cité de la faïence, juchée sur une falaise de tuf, Varages doit sa richesse à l'abondante source de la Foux. Le murmure de ses treize fontaines offre son trésor aux faïenciers qui y exercent leur art depuis 1695. De nos jours, la faïence de Varages est toujours réputée. De nombreux artisans ouvrent encore leur atelier pour faire découvrir aux petits comme aux grands ce métier ancestral. Enfin, l'usine de faïences, située à la sortie du village, vous propose de la vaisselle pour que vos vacances s'invitent tous les jours à votre table.

A ne pas manquer : le Musée de la Faïences à Varages

Installé dans l'ancienne demeure du général d'Empire Gassendi, le musée retrace la production faïencière de Varages depuis la fin du XVIIe siècle. Il offre aux visiteurs un espace de plus de 250 m² sur trois niveaux, qui abrite une présentation des techniques de fabrication et une collection de plus de 1000 pièces de 1695 à nos jours.

Musée de la Faïence - 04 94 77 60 39 - 04 94 77 64 95

12 place de la Libération

Mail : museefaiencesvarages@wanadoo.fr

Site web : www.musee-faience-varages.fr

PUBLICITÉ

LES FAIENCIERS DE VARAGES



Passez la porte de nos ateliers et venez découvrir des articles décorés sur place, à la main et selon des techniques perpétuées depuis plus de 300 ans. Tous les faïenciers travaillent avec une exigence quotidienne pour vous proposer des objets utiles, variés, créatifs et de grande qualité. Des petites attentions aux grandes occasions la faïence de Varages donne l'envie d'offrir.

L'atelier d'Eve..... 06 03 49 65 40

Les artisans faïenciers..... 04 94 77 64 10

L'atelier de Mappy 06 15 42 69 01

L'atelier O'mes anges..... 06 76 78 74 19

L'atelier Naney Céramique..... 06 14 17 79 08

La faïencerie de La Belle Epoque 04 94 77 64 95



La Gastronomie



Avez-vous déjà prêté l'oreille aux paroles de la chanson « Les marchés de Provence » de Gilbert Bécaud ? Non et bien enclenchez le CD dans le lecteur, fermez les yeux et laissez-vous emporter sur le marché de ... Brignoles, Saint Maximin ou Garéoult. Ici les couleurs sont plus nombreuses que sur la palette d'un peintre. Pourquoi ? Parce que les productions du terroir local colorent les assiettes qui deviennent à leur tour de véritables tableaux. Les chefs restaurateurs de La Provence Verte vous font découvrir, à leur façon, toutes les combinaisons possibles harmonisant chacun à leurs façons les fruits, légumes et fromages du terroir.

GB Gastronomy

The rich, varied local produce and terroir make provençal cuisine amongst the tastiest and most highly coloured. Some of Provence Verte's leading chefs invite you to discover and appreciate their different culinary combinations and their way of harmonizing the quality fruit, vegetables and cheeses that are produced here.

IT La Gastronomia

Qui i colori sono più numerosi che sulla tavolozza di un pittore! Perché? Perché le produzioni locali del territorio colorano i piatti che diventano a loro volta dei veri quadri. I cuochi della Provence Verte vi faranno scoprire, a loro volta, tutte le combinazioni possibili che armonizzano i frutti, le verdure e i formaggi prodotti qui.

NL Gastronomie

Hier zijn de kleuren taalrijker dan op een "schilderspalet". Waarom? Omdat de lokale grondstoffen verkleuren uw borden als een echte schilderij. De restauratiehouders (koks) van de Groene Provence laat U hun specialiteiten ontdekken, met allerlei groenten, fruit en regionale kaas.

La Provence Verte, un pays de Toqués !

Qu'ils soient étoilés ou non, tous les toqués d'ici vous font partager : cuisine provençale, traditionnelle ou gastronomique. Tous n'ont qu'un seul objectif vous faire découvrir le terroir et ses productions. De renommée internationale ou simplement locale, tous nos chefs sont des passionnés du bon et du partage. Une chance pour votre ligne la cuisine d'ici n'est pas trop calorique, ou presque, vous pourrez donc toutes les essayer !

GB Provence Verte and its chefs

Whether they are leading names or not, either natives or from elsewhere, all the chefs of Provence Verte invite you to share their provençale, traditional or gastronomic cuisine made with a variety of produce from Provence's rich terroir. Among these chefs, some are locally known and others are of international renown, but all have a passion for sharing and good food.

IT La Provence Verte un paese di con tanto di cappello !

Che sia stellato o no, originario locale o riportato , tutti i "cappelli" (così vengono identificati gli chef) vi fanno partecipi : cucina provençale, tradizionale o gastronomica. Tutti hanno il solo obiettivo di farvi condividere il territorio e le sue produzioni. Di fama internazionale o semplicemente locale, tutti i nostri "cappelli" sono degli appassionati del buono e della condivisione

NL De groene Provence het land van de "toqués" (sterren restaurant)!

Met of zonder ster, afkomstig of ingevoerde chef, alle de "toqués" delen hier : Provençaalse keuken, traditionele- of gastronomische keuken. Ze willen allemaal U hun streeksspecialiteit laten proeven. Internationaal of lokaal bekend, ze willen allemaal hun liefde voor goede keuken meedelen.



Artichauts à la Barigoule

Passionné de cuisine du sud, **Jean Luc**, chef du restaurant Le Clos des Vignes, vous propose cette recette typiquement provençale. Toute l'année, il fait découvrir une cuisine fine et de qualité composée principalement autour de produits labellisés Bio. Le « must » : déguster cette cuisine raffinée dans le cadre d'une vraie bergerie en Provence.

Ingrédients pour 6 personnes

8 artichauts poivrades
150 g de lactaires ou autres champignons
50g lard fumé
1 carotte coupée en rondelles
1 gros oignon émincé
4 gousses d'ail
1 citron
75ml de vin blanc
50ml huile d'olive
Un peu de thym frais
Un peu de persil plat
1 feuille de laurier
Un peu d'eau
Sel & poivre

Temps de cuisson 30 mn à 170°

Etape 1 : Préparation des champignons

Nettoyer les champignons, enlever les pieds et couper les en quartiers. Les blanchir une minute dans l'eau bouillante. Trancher les lardons. Laver les artichauts dans l'eau citronnée, les égoutter et les essuyer.

Etape 2 : Chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, faire revenir les artichauts sur feu vif, ajouter les carottes. Faire revenir, ajouter oignon et lard cuit, puis les champignons, saler, poivrer, ajouter le laurier, le thym et l'ail.

Etape 3 : Mouiller à mi-hauteur de vin blanc et ajouter l'eau pour juste recouvrir les légumes. Couvrir et enfourner à 170° pendant 15mn.

Etape 4 : Retirer la cocotte du four et laisser réduire le jus de cuisson sur le feu sans couvercle, saupoudrer de fines herbes et servir.



Filets de rougets de roche à la tapenade, pommes de terre nouvelles et rubans de courgettes.

Recette de **Benoît Witz**, chef de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle. Le Chef associe les produits de la terre et de la mer de Provence dans une cuisine juste et authentique qui joue avec les saisons.

Ingrédients pour 4 personnes :

10 rougets de roche de 120 g
300 g de pommes de terre nouvelles
3 courgettes de 100 g chacune
200 g d'olives noires
2 filets d'anchois salés
2 feuilles de basilic
1 gousse d'ail
1 brin d'estragon
1 brin de sauge
1 petite botte de ciboulette
½ c à s de vinaigre de Xérès
1 dl de fond blanc
1.5 dl d'huile d'olive
Sel et Poivre

Etape 1 : Ecailler et laver les rougets. Les désarêter à l'aide d'une pince à épiler. Les badigeonner d'huile d'olive et réserver au réfrigérateur.

Etape 2 : Préparer les tapenades - Dénoyer les olives, les mettre dans le bol d'un robot avec les filets d'anchois, les feuilles de basilic, 2 pincées de sel, 6 pincées de poivre, 1 dl d'huile d'olive et le vinaigre. Mixer à grande vitesse jusqu'à obtention d'une fine purée. Réserver dans un bol.

Etape 3 : Rincer les pommes de terre. Les mettre dans une casserole et les couvrir largement d'eau froide. Ajoutez la gousse d'ail, les brins de sauge et d'estragon et 1 cuillère à soupe de gros sel. Porter à ébullition et laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce que la pointe d'un couteau transperce facilement les pommes de terre. Les égoutter.

Etape 4 : Rincer les courgettes et à l'aide d'un couteau économe, prélever sur les courgettes des rubans de pulpe et de peau, dans le sens de la longueur. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse de 24 cm. Ajouter la moitié du beurre, et lorsqu'il est fondu, les rubans de courgettes. Les faire très légèrement blondir à feu doux puis les cuire « al dente » en ajoutant le fond blanc. Réserver au chaud.

Etape 5 : Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Couper les pommes de terre en rondelles de ½ cm et les mettre dans la poêle pour les faire blondir avec le beurre restant.

Dans une seconde poêle, faire dorer les filets de rougets côté peau, 1 minute en les retournant (10 secondes) et les retirer du feu.

Etape 6 : Répartir les pommes de terre dans les assiettes, poser les filets de rougets côté chair dessus, les entourer avec les rubans de courgettes. Déposer une petite cuillerée de tapenade sur chaque filet de rouget, parsemer de ciboulette, napper d'huile d'olive... et servez aussitôt.



L'Aïoli

Marc NUCHO est le chef du restaurant Lou Paleïoun situé à Brignoles. Il est le spécialiste de la cuisine traditionnelle provençale : Aïoli et Pieds paquet, dont il est champion du monde 2008.

Ingrédients pour 6 personnes

750g de filet de morue dessalée
 500g de bulots cuits
 1 petit chou-fleur
 6 pommes de terre
 3 carottes
 250g de haricots verts
 6 œufs durs
 1 oignon
 1 bouquet garni
 Sel et poivre

Pour la pommade

2 Jaunes d'œufs
 25 Cl d'huile d'olive
 5 gousses d'ail
 2 Cuillères à café de jus de citron
 Sel et Poivre

Etape 1 : Une fois la morue dessalée, déposer dans un fait-tout avec 4 litres d'eau, ajouter le bouquet garni et l'oignon pelé et coupé en 2. Saler, poivrer et porter à ébullition - la morue ne doit jamais bouillir. Laisser cuire à petit bouillon 10 min. Éteindre le feu et laisser la morue dans le court bouillon encore 10 min.

Etape 2 : Peler les pommes de terre et les carottes. Équeuter les haricots verts et séparer les choux-fleurs en bouquets. Cuire séparément les pommes de terre 20 min, les carottes et le chou-fleur 15 min, les haricots verts 8 min. Les légumes seront légèrement "al dente". Réserver au chaud.

Etape 3 : Préparer l'Aïoli :

Dans un bol mettre les 2 gousses d'ail hachées - germes enlevés, les 2 jaunes d'œufs, le sel et le poivre.

Verser l'huile goutte à goutte, puis en mince filet, sans précipitation, et fouetter vigoureusement, toujours dans le même sens.

La pommade est finie lorsque vous jugez en avoir assez et quand le pilon tient tout seul au milieu du mortier.

Etape 4 : Présenter dans un grand plat comme suit : disposer la morue sur un grand plat, entourer de légumes, ajouter les 3 œufs durs coupés en 2 et les bulots.

Nougat noir au miel de lavande

Jean-Charles LAFITAU, créateur de saveur, vous propose de réaliser l'incontournable du Noël Provençal : le Nougat Noir.

Préparation : 45 min

Matériel : poêlon en cuivre à fond rond

Difficulté : Moyenne

Ingrédients

1000 gr. sucre cristal
 500 gr. de miel de lavande
 1000 gr d'amandes brutes

Préparation du nougat noir

Etape 1 : Faire griller les amandes brutes dans un four à 200°C

Etape 2 : Faire un caramel à sec sur feu doux. Le sucre doit être ajouté en 3 ou 4 fois. Le garder blond (pour cela remuer constamment).

Etape 3 : Décuire avec 500 gr. de miel de lavande préalablement tiédi (Attention aux éclaboussures)

Etape 4 : Cuire à 154°C (thermomètre confiseur) sans arrêter de tourner, toujours à feu doux

Etape 5 : Ajouter 1000 gr. d'amandes brutes grillées

Etape 6 : Mélanger jusqu'à épaissement

Etape 7 : Etaler dans un moule ou entre 2 règles en fer de 1.5cm d'épaisseur sur une feuille sulfurisée ou une feuille de rhydroïd ou papier azyme

Etape 8 : Découper le nougat encore tiède avec un couteau scie. Stocker à l'abri de l'humidité dans du papier film ou dans une boîte hermétique.





Râble de lapin comte de Provence farci aux prunes pistoles.

Jérôme CARTERI, chef du restaurant Lou Peibre d'Ail au Plan d'Aups la Saint Baume vous présente la recette du râble de lapin comte de Provence farci aux prunes pistoles.

Ingrédient pour la recette

2 râbles de lapin désossés de 300 à 400 gr
 12 tranches de petit salé fumé
 300 gr de prunes pistoles dénoyautées
 150 gr de tomates pandelotes émondées et concassées
 2 cuillères à café de miel
 Sel, poivre du moulin, pèbre d'ail
 2 feuilles de papier d'aluminium
 4 pommes de terre (environ 500gr)
 ou polenta de maïs pour la garniture

Ingrédients pour la sauce

1 échalote
 4 dl de vin blanc
 0,3 dl de marc de Provence
 0,3 dl de vinaigre balsamique
 50 gr de carottes, 50 gr d'oignons,
 50 gr de cèleri branche
 1 bouquet garni
 Os de lapin concassé
 30 gr de farine

Ballottines de volaille fermière au foie gras

Benjamin BUFFERNE, chef du restaurant Les Terrasses du Golf à Brignoles, vous propose sa recette des ballottines de volaille fermière au foie gras. Le chef propose une cuisine semi-gastronomique axée sur la découverte du terroir varois et provençal, inspirée des produits du pourtour méditerranéen.

Ingrédients

600 g de crépine
 4 cuisses de volaille fermière (poulet)
 320 g de farce (veau, porc, bœuf)
 Sel et poivre
 Huile d'olive
 Herbes de Provence
 4 escalopes de foie gras

Etape 1 : Désosser les cuisses de poulet et les faire mariner une nuit dans l'huile d'olive et les herbes de provence.

Etape 2 : Etaler 150 g de crépine (bien rincer) et déposer une cuisse de volaille, puis recouvrir la cuisse de 80g de farce.

Etape 3 : Saler, poivrer ajouter au milieu l'escalope de foie gras partagée dans le sens de la longueur.

Etape 4 : Enrouler le tout.

Etape 5 : Renouveler l'opération pour les autres cuisses.

Etape 6 : Cuire au four à 160° pendant 20 minutes.

Etape 1 : Montage des râbles de lapin en papillote.

- Huiler à l'huile d'olive les feuilles d'aluminium, coucher dessus en diagonale les tranches de petit salé, étaler sur la longueur.
- Les râbles de lapin désossés, saler, poivrer, saupoudrer de feuille de pèbre d'ail.
- Rajouter les rognons de lapin émincés, la concassée de tomates et 200 gr de pistoles préalablement poêlées au miel, arroser d'1/3 de marc de Provence et de vinaigre balsamique.
- Refermer les râbles et les rouler dans le papier d'alu, en serrant progressivement jusqu'à obtenir un gros boudin.
- Refermer les bords de la papillote.

Etape 2 : Cuisson et sauce.

- Coucher vos papillotes dans une plaque à rôtir en rajoutant les os concassés. Faire cuire au four 180° durant 20 mn.
- Sortir et réserver au frais au minimum 2 heures afin de pouvoir couper le lapin avec plus de facilité, au moment du service.
- Sur une plaque de cuisson, rajouter la garniture aromatique, faire revenir et déglacer au vin blanc. Mouiller avec ½ litre d'eau, faire réduire.
- Dans une casserole, faire blondir l'échalote ciselée à l'huile d'olive, incorporer les 10 gr de pistoles, flamber au marc et déglacer au vinaigre balsamique. Passer le jus de cuisson à l'étamine.
- Délayer la farine dans un peu d'eau froide et la verser progressivement dans la sauce en fouettant énergiquement sur le feu, jusqu'à l'obtention d'une sauce veloutée. Vérifier l'assaisonnement.
- Trancher vos râbles de lapin en 3 médaillons par personne.
- Les dresser au centre des assiettes sur la galette de pomme de terre ou des cercles de polenta que vous aurez préparé.
- Remettre en température à four doux, sortir puis napper de sauce.





Les producteurs du terroir

Terre fertile grâce à l'eau des nombreuses sources, le terroir de La Provence Verte offre des productions riches et variées. Répartis sur tout le territoire, symbole de la Provence chère à Pagnol, les éleveurs de chèvres sont nombreux mais chacun a sa spécialité. Moins connues que celle du vin, laissez-vous séduire par la dégustation de l'huile d'olive produite par les moulins ou coopératives oléicoles du cru, comme par celle du miel. Convertis, pour certains, dans l'agriculture Bio les producteurs seront ravis de vous parler de leur métier et de vous faire partager leur passion pour la protection de leur terroir. Les productions sont nombreuses. Toutes vous séduiront, certaines vous surprendront !

GB The local producers

Provence Verte is a fertile land, irrigated by numerous springs, giving rise to a rich terroir and a variety of local produce. Goat farming is a symbol of Provence, so dear to the author Pagnol. Numerous goat farmers are spread over the area, each with his own speciality. Not as well known as the wine, you can also enjoy tastings of extra-virgin olive oil produced at the mills or cooperatives and locally-produced honey. Farmers, who have switched to organic agriculture will be delighted to talk to you about their work and share their passion and their desire to promote the many surprising and delightful local products.

IT I prodotti del territorio

Terra fertile grazie alle numerosi sorgenti d'acqua, il territorio della Provence Verte offre delle produzioni ricche e variegata. Ripartiti su tutto il territorio, simbolo della Provenza cara a Pagnol, gli allevatori di capre sono numerosi ma ciascuno con la propria specialità. Meno conosciuta di quella del vino, lasciatevi sedurre dalla degustazione di olio di oliva prodotto dai mulini o dalle cooperative, e dalla degustazione del miele. Convertiti all'agricoltura Bio, i produttori vi incanteranno parlandovi del loro lavoro e della loro passione per la salvaguardia della loro terra. Tutto ciò che incontrerete sarà una piacevole sorpresa !

NL Lokale producenten

Vruchtbare grond dankzij de taalrijke waterbronnen. De Groene Provence biedt U een rijke en vruchtbare productie. De geitenhoeders, taalrijke in de groene Provence, hebben allemaal hun eigen specialiteit. Minder bekend als de wijnproductie, moet U de olijfolie proeven ofwel bij de olijfolieproductie van de oliemolen of van de oliecoöperatievenet; hetzelfde voor de honing. Biospecialisten zullen gelukkig zijn over hun producten te mogen spreken en hun liefde voor hun beroep te mogen delen. Ze zijn taalrijke en zullen U zeker verleiden of sommige U verwonderen.

PRODUITS DU TERROIR - BARJOLS

CHARCUTERIE SA COSTA BARRA

Foie gras - conserverie

04 94 78 93 10 - 06 87 33 40 61

Quartier les Gavottes

Mail : dcb.charcuterie@orange.fr

Fermeture : Lundi, samedi après midi et dimanche

LA FERME DE MARIE

Produits de la ferme

06 87 46 66 93 - 04 94 04 98 31

Chemin de la Verdrière

Quartier les Pérets

Mail : laferme.demarie@orange.fr

Site web : lafermedemarie.net

Ouvert toute l'année

PRODUITS DU TERROIR - BRIGNOLES

FLORIBELLE - Fleurs - 04 94 69 17 32

Mas des Quatre Paysans

Quartier Cybelle

Mail : floribelle@orange.fr

Fermeture : les 25/12 et 01/01 - Dimanche après-midi

CALI Magali - Produits de la ferme

18 rue Lice de Signon

Fermeture : Dimanche et lundi

AMBARD Didier - Produits de la ferme

04 94 69 90 78

7 rue du 24 Février

Ouvert toute l'année 7j/7j de 8h à 12h

PRODUITS DU TERROIR - CARCES

SARL PRODUITS ALIMENTAIRES THIBELZA

Conserverie - 04 94 04 31 17

Les Praderies

Mail : thibel@wanadoo.fr

Site web : www.thibel.com

Fermeture : Dimanche

PRODUITS DU TERROIR - CORRENS

CHIARISOLI Véronique et Christian

Produits de la ferme - 04 94 59 59 33

1380 chemin des Couestes Belles

Ouvert tous les jours toute l'année

PRODUITS DU TERROIR ESPARRON DE PALLIERES

L'ESPERLUETTE - Boisson artisanale

04 94 04 10 70 - 06 80 94 27 21

Ancienne Cave Coopérative

Mail : lacloche@free.fr

Ouvert du vendredi au lundi en juillet & aout.

Sur RDV le reste de l'année.

PRODUITS DU TERROIR - MONTMEYANT

LA SIGNERY

Produits de la ferme - 04 94 80 77 12

Chemin de l'Ouvègue - Chemin de Quinson

Mail : chrisphilbio@gmail.com

Ouvert toute l'année les mardis et samedis de 18h à 20h

L'OUSTAOU DES GOUTS

Produits de la ferme - 04 94 78 39 15

Les Cadenières - Route de Barjols

Mail : gaec.cadenieres@orange.fr

Fermeture : Lundi en hors saison

PRODUITS DU TERROIR - NANS LES PINS

L'ESPIGOULIER - Boisson artisanale

04 94 78 97 24 - 06 28 39 01 14

Domaine de la Crèche - Route de Brignoles

Mail : gazzopardi@wanadoo.fr

Site web : www.aperitifespigoulier.com

Fermeture : Dimanche et lundi et du 15/01 au 15/03

PRODUITS DU TERROIR - PONTEVES

SOLEIL SANTE - FLEURS

04 94 59 03 95 - 06 31 59 85 04

Maison de l'artisan - Rue St Marc

Mail : cat.latil@laposte.net

Site web : soleiletsante.fr

Horaires variables selon les saisons, téléphoner avant.

PRODUITS DU TERROIR - SAINTE ANASTASIE

COULEUR MOHAIR - Elevage - 06 14 49 35 80

200 chemin des Colombades

Mail : couleurmohair@orange.fr

Site web : www.couleurmohair.com

Ouvert les samedis et dimanches de 14h-18h. En novembre, décembre et vacances scolaires tous les après midi de 14h-18h.

Juillet et août : 15h30-19h

Fermeture : Mardi

CIGALON Maurice - Produits de la ferme

06 18 72 04 10 - 04 94 04 25 93

Impasse Domarguin

Mail : christiane.cigalon@hotmail.fr

Ouvert le matin (8h30 à 12h30) les mardis, mercredis, samedis

et dimanches de septembre à juin et du mardi au dimanche en juillet-août

Fermeture : Lundi

PRODUITS DU TERROIR - TOURVES

CONFITNATURE - Confiture et sirops - 06 77 60 56 71

Route de mazaugues - Chemin des Vignes

Mail : confitnature@gmail.com

Ouvert toute l'année sur RDV

PRODUITS DU TERROIR - VARAGES

L'ESCARGOT DE VAR-AGES - Elevage - 06 51 74 73 44

Quartier Font Claire

Mail : escargotdevarages@orange.fr

Site web : www.escargotdevarages.fr

Ouvert sur RDV

L'or de Provence

La renommée du soleil de Provence n'est plus à faire. Il est possible de l'accommoder à toutes les sauces et de le déguster chaud ou froid. Il en existe des centaines de variétés différentes mais la plus renommée reste celle de Lavande. Mais non il ne s'agit pas de l'astre solaire mais du miel. Douceur ancestrale et emblématique de la Provence que l'on trouve sous toutes formes : bonbons, crèmes, cosmétiques ... La Provence Verte, grâce à la richesse de sa flore et sa position géographique, à quelques battements d'ailes des champs de lavande du plateau de Valensole, offre de nombreux lieux de production et de récolte. Mais attention, pas question d'être standard, à chaque producteur sa spécialité et à chaque miel sa spécificité.

GB The “gold” of Provence’s

It has many uses and is included in a great number of recipes served either hot or cold. There are hundreds of different varieties, but the best known variety is lavender. The traditional and emblematic softness and sweetness of Provence’s honey with its warm golden colour, just like the sun. Found in many different forms : sweets, creams, cosmetics and whatnot.

IT L’oro di Provenza

Il sole della Provenza è di sicura fama. E’ possibile “adattarlo” a tutte le salse ed assaggiarlo caldo o freddo. Ne esistono un centinaio di tipi diversi ma il più famoso resta quello di Lavanda. Non si sta parlando dell’astro dorato ma del miele. Dolcezza ancestrale ed emblematica della Provenza, si trova adatta a diversi utilizzi: caramelle, creme, cosmetici ed altro ancora.

NL Provençaalse goud

De faam van de Provençaalse zon is door iedereen bekend. U kunt hem op alle manieren proeven. Warm of koud. Er zijn veel verschillende soorten maar de meest bekend blijft de ‘Lanvendel’ Het gaat hier niet over de gele ster maar wel over honing. Specialiteit van de Provence, U kunt op verschillende manier proeven : Zuikerbollen, crèmes, kosmetik, en nog veel andere zaken.

PRODUCTEURS DE MIEL - BRAS

FERME DE LA CABRETO

04 94 69 90 53

Ancienne Route de Barjols

Lieu dit Lourtaud

Mail : ferme.cabreto@free.fr

Ouvert toute l'année

PRODUCTEURS DE MIEL - CAMPS LA SOURCE

FERME LE PLAN DES ABEILLES

04 94 80 82 10 - 06 75 19 20 81

Le Plan des Abeilles

Fermeture : Les jeudis et samedis matin

PRODUCTEURS DE MIEL - COTIGNAC

LES RUCHERS DU BESSILLON

04 94 04 60 39 - 06 07 26 37 06

Lou Camp d'Andriou

Mail : ruchersdubessillon@free.fr

Site web : www.lesruchersdubessillon.com

Fermeture : Dimanche après-midi et lundi sauf en été.

PRODUCTEURS DE MIEL - ENTRECASTEAUX

MIELLERIE DES MOULIERES

04 94 04 45 87

Les Moulières

Mail : patchris.remy@orange.fr

Ouvert toute l'année sur RDV

PRODUCTEURS DE MIEL - MAZAUGUES

RUCHER LA BELLE ABEILLE

06 40 95 85 47

261 impasse des Oliviers

Mail : b.janice@orange.fr

Ouvert toute l'année sur RDV

PRODUCTEURS DE MIEL - POURRIERES

LE RUCHER DES PRES

06 63 60 38 92 - 04 94 86 67 54

Chemins des Prés

7 lotissement Lamartine

Mail : contact@le-rucher-des-pres.fr

Site web : le-rucher-des-pres.fr

Fermeture : Samedi et dimanche

PRODUCTEURS DE MIEL - SAINT ANTONIN

LES RUCHERS DE BRICE PIARRY

06 87 43 88 94

450 chemin des plantades

Mail : brice.piarry@orange.fr

Site web : brice-piarry.com

COMMENCAS Patrick

04 94 04 46 32 - 06 07 04 22 84

8 hameau Masseboeuf

Mail : patrick.commencas@orange.fr

Ouvert 7j/7j toute l'année



Le secret de longévité

Les bienfaits de l'huile d'olive ne sont plus à prouver, mais pour les plus sceptiques sachez qu'en Provence Verte nombreux sont les centenaires ! Construites depuis l'arrivée des romains en Provence, les restanques bordant les villages du nord de la Provence Verte sont couvertes de l'arbre de vie. Secret de la gastronomie provençale, l'huile d'olive est comme un vin : chaque production est unique, en fonction de son terroir. Ardente, douce, fruitée, poivrée ... on dit ici qu'une bonne cuisinière doit avoir 5 huiles d'olive différentes dans sa cuisine. Tout comme le vin, l'huile se déguste. Partez à la découverte des producteurs et à vous de trouver celles qui conviendront le mieux à votre palais et à votre style de cuisine.

GB The secret of longevity

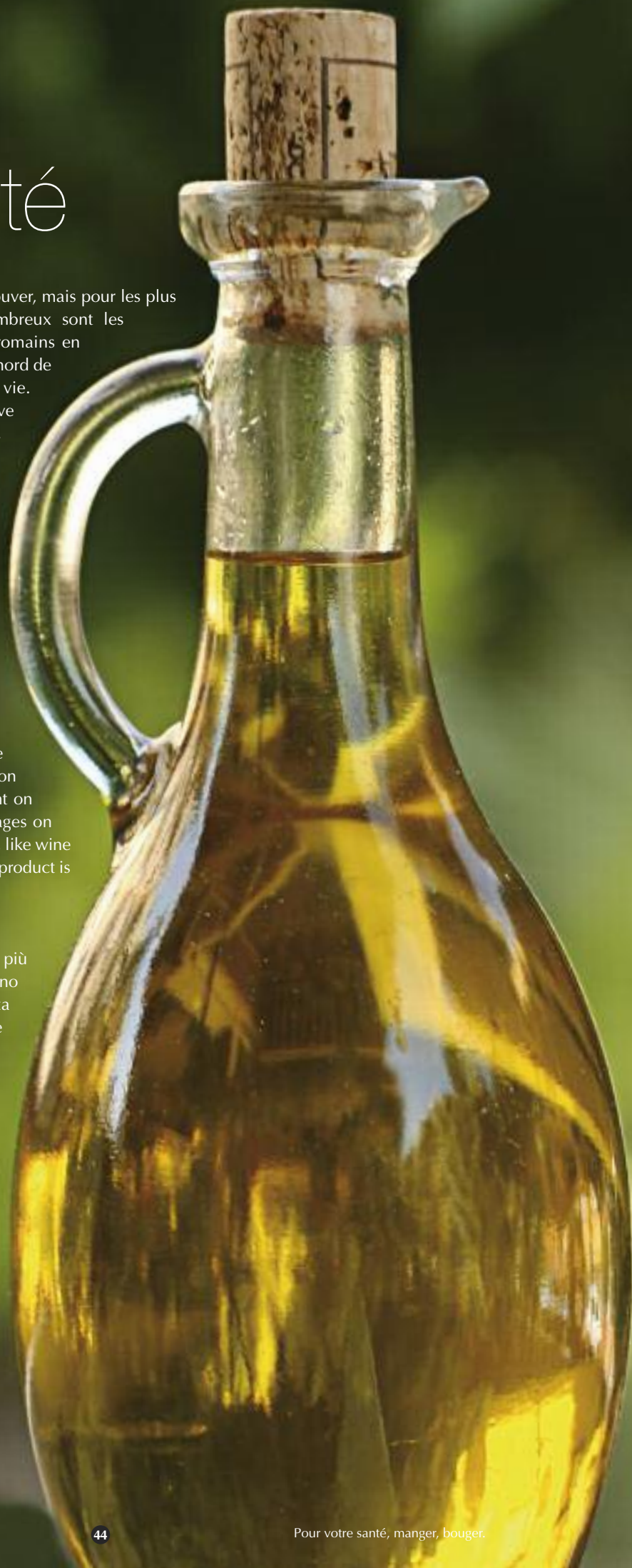
The benefits of olive oil have been proven, but sceptics should know that there are quite a number of centenarians in Provence Verte! The olive tree, known as the tree of life, was first planted by the Romans on their arrival in Provence, and are abundant on the restanques (terraces) bordering the villages on the northern side of Provence Verte. Olive oil, like wine is the secret of Provence's gastronomy: each product is unique in terms of its terroir.

IT Il segreto della longevità

I benefici dell'olio di oliva sono risaputi, ma i più scettici sappiano che in Provenza Verde ci sono numerosi centenari ! Coltivati in Provenza dall'arrivo dei romani, le piantagioni che circondano i villaggi del nord della Provence Verte sono coperte dall'albero della vita. Segreto della gastronomia Provenzale, l'olio di oliva è come il vino: ogni produzione è unica, in funzione del suo territorio.

NL Levenslang geheim

De weldaden van de olijfolie is niet meer te bewijzen, maar in de groene Provence leven taalrijke honderdjarigers. De "restanques" gebouwd door de Romenen die U langs alle dorpen in het noord van de Groende Provence kunt zien zijn bedekt door de "boom des levens" .Geheim van de Provençaalse gastronomie, de olijfolie is gelijk de wijn, ieder produktie is enig naar gelang de "terroir" bodem



PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE - COTIGNAC

M. BERTON Christian

06 30 10 07 69 - 04 94 04 60 26

4205 chemin de la Condamine

Mail : christian.berton83@orange.fr

Ouvert toute l'année

LE MOULIN DE ST JOSEPH

04 94 04 78 56 - 06 99 40 91 77

Chemin de Saint Joseph

Mail : closdemeya@orange.fr

Site web : moulin.saint.joseph.free.fr

Ouvert de novembre à février

Fermeture hebdomadaire : dimanche

LE MOULIN DE PASCALINE

06 71 22 07 77 - 06 81 65 25 22

Route de Montfort - Chemin de Canebière

Mail : lemoulindepascaline@orange.fr

Site web : lemoulindepascaline.com

Fermeture : octobre, février et mars

PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE - ENTRECASTEAUX

COOPERATIVE OLÉÏCOLE LA SOLIDARITE

06 33 26 06 31 - 04 94 04 44 08

Quartier Les Prés

Mail : rjk-cum@wanadoo.fr

Ouvert pendant les récoltes et sur RDV

PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE - FOX AMPHOUX

LA HAMEAU D'AMPHOUX

04 94 80 71 29 - 06 11 87 58 65

Mail : roland.agnelly@orange.fr

Ouvert toute l'année 7j/7j

PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE - PONTEVES

HUILE D'OLIVE POURRIERE

04 94 77 30 20 - 06 14 52 09 00

La Lauve

Mail : christine.pourriere@gmail.com

Ouvert 7j/7j toute l'année

PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE - TAVERNES

COOPERATIVE OLÉÏCOLE LA TAVERNAISE

04 94 72 33 49

Quartier du Roucasset

Mail : latavernaise@wanadoo.fr

Site web : huile-d-olive-en-provence.com

Ouvert toute l'année tous les après midi.

Fermeture : Les dimanches et lundis et jours fériés

PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE - VARAGES

COOPERATIVE OLÉÏCOLE LA VARAGEOISE

04 94 77 86 07

Place de la Libération

Mail : moulinahuilevarages@wanadoo.fr

Ouvert tous les lundis après-midi. De juillet à mi septembre tous les jours 10-12h / 15h30-18h30



Un fromage qui se décline de mille façons

Tout comme l'huile d'olive, le fromage de chèvre est un des ingrédients importants de la cuisine provençale. Il se décline chaud ou froid, frais ou sec, en entrée ou en dessert. En Provence Verte, on trouve de nombreux producteurs, tous ont leur spécialité, la plus célèbre étant la brousse de Rove, celle que dégustait La Manon des Sources de Pagnol. En famille ou entre amis, les producteurs seront ravis de vous accueillir en compagnie de leurs biquettes pour une balade dans la garrigue ou bien encore lors d'un stage d'apprentissage pour faire vous-même votre fromage. Ici le plaisir de la convivialité et le partage sont importants, alors à vous de faire le premier pas et vous verrez que contrairement aux idées reçues, les chevriers ne sont pas si muets et taciturnes que l'on peut le voir dans les films, l'accent authentique en plus !

GB Goat's milk cheese, a versatile cheese

Just like olive oil, goat's milk cheese is one of the most important ingredients in provençale cooking. It can be served either hot or cold, fresh or mature, as a starter or dessert. There are a great number of goat cheese farmers in Provence Verte, each with their own speciality, the best know is the Brousse de Rove that La Manon des Sources in the novel by Pagnol enjoyed eating.

IT Un formaggio che si declina in mille modi

Come l'olio di oliva, il formaggio di capra è uno degli ingredienti importanti della cucina Provenzale. Si utilizza sia caldo che freddo, fresco o stagionato, come antipasto o come dessert. In Provence Verte si trovano numerosi produttori, ognuno con le proprie specialità, la più celebre è stata la "brousse de Rove", quella che degustava La Manon alle sorgenti di Pagnol.

NL Een kaas met verschillende facetten

Zoals olijfolie is de geitenkaas een belangrijke ingredient van de Provençaalse keuken. Koud of warm, vers of droog, als voor- of nagerecht. In de groene Provence vindt U taalrijke producenten met eigen specialiteiten, het bekendste is "la brousse de Rove" deze laatste is geproefd geweest door "Manon des Sources" van de schrijver « Marcel Pagnol »



FROMAGES DE CHÈVRE - BARJOLS

CHEVRERIE DES GARAGAIES

04 94 77 18 92

Route de Marseille - Quartier Garagaies

Mail : andre@leluec.fr

Site web : www.leluec.fr

Fermeture : de décembre à février

FROMAGERIE SAINT JAUME

04 94 77 30 60

Quartier Saint Jaume

Mail : bruno.gealageas@gmail.com

Fermeture : de novembre à février

FROMAGES DE CHÈVRE - BRAS

FERME DE LA CABRETO

04 94 69 90 53

Ancienne Route de Barjols

Lieu dit Lourtaud

Mail : ferme.cabreto@free.fr

Ouvert toute l'année

FROMAGES DE CHÈVRE - CAMPS LA SOURCE

LE PETIT CAMPSOIS

04 94 80 88 26 - 06 09 58 40 40

Domaine St Marc

Mail : sebastien.tumbarello@sfr.fr

Ouvert de mars à mi décembre

FROMAGES DE CHÈVRE - LA ROQUEBRUSSANNE

FROMAGERIE GAEC LES VALLONS

04 94 86 97 71

1650 chemin de Fioussac

Mail : fromageriedesvallons@wanadoo.fr

Fermeture : les matins du 01/03 au 30/10 et Dimanche

FROMAGES DE CHÈVRE - ROCBARON

LES CHEVRES DE ROCBARON

06 73 04 76 07

Domaine de La Verrerie

Mail : genevieve.francois0717@orange.fr

www.chevrerie-rocbaron.jimdo.com

Ouvert toute l'année

FROMAGES DE CHÈVRE - TOURVES

LES FROMAGES TOURVAINS

04 94 59 92 28 - 06 78 30 33 32

Quartier Maoulava Occidental

Mail : les.fromages.tourvains@wanadoo.fr

Fermeture : Jeudi et d'octobre à mars.



La Provence Verte berceau du Rosé

Un groupe d'amis, au bord d'une piscine sirotant un rosé de Provence, cela fait cliché et pourtant ... le rosé c'est en Provence qu'il est né ! Le territoire de La Provence Verte est calqué sur celui de l'appellation Coteaux Varois en Provence, même si les Côtes de Provence sont aussi représentés. Ici, le vin est une histoire de tradition puisque certains vignobles existent depuis les romains. Mais pour ce nectar, rien n'est laissé au hasard, les producteurs se plaisent à faire découvrir les nouvelles techniques de production du rosé ou bien les traditionnelles des rouges. Nés sur un terroir argilo-calcaire, les vins sont d'une grande qualité et d'une grande diversité. Le vin n'est pas seulement une bouteille que l'on pose à table, mais un moment de découverte et de partage.

GB Provence Verte, the birthplace of rosé wine

The group of friends enjoying a glass of rosé wine by a swimming pool is a cliché nevertheless, rosé wine was born in Provence! Provence Verte's main appellation is Côteaux Varois en Provenc, even if a part of it is Côtes de Provence. Here wine is a tradition and many vineyards have been there since Roman times.

IT La Provence Verte culla dei Rosé

Un gruppo di amici che a bordo di una piscina apprezzano un rosé della Provenza, è un cliché , tuttavia .. il rosé è nato in Provenza ! Il territorio della Provence Verte è maggiormente classificato con la denominazione "coteaux varois en Provence", anche se sono ben rappresentati i "Côtes de Provence". Il vino qui è una storia di tradizione poiché certi vigneti esistono dal tempo dei romani.

NL De groene Provence, wieg van de Roséwijn

Een groep vrienden die langs het zwembad de Rosé de Provence aan het drinken zijn is een welbekende "cliché"...nochtans is de Rosé in de Provence geboren. De groene Provence gebied is hoofdzakelijk hetzelfde als de "coteaux varois " in de Provence zelfs indien de "Côtes de Provence" hier ook aanwezig zijn . De wijn heeft hier een traditie geschiedenis, want sommige wijngaarden bestaan sinds de romenen.



MAISON DES VINS DES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

LA CELLE



Au cœur de l'Abbaye de La Celle est implantée La Maison des Vins des Côteaux Varois en Provence, véritable vitrine de l'appellation. Découvrez tous les vins de presque tous les domaines de La Provence Verte dans ce lieu d'exception. Cet espace de dégustation propose aussi de nombreux produits régionaux.

DÉCOUVREZ TOUS NOS PRODUITS
OU PASSEZ COMMANDE SUR :
www.coteaux-varois.com

Maison des Vins des Côteaux Varois en Provence - 04 94 69 33 18
Place du Général de Gaulle
Mail : contact@coteaux-varois.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Juillet - Août du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 19h.
Le samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h et le dimanche de 15h à 19h.

Plus de 100 domaines et caves à découvrir

La Provence Verte compte plus de 100 domaines, majoritairement classés en appellation coteaux varois en Provence et Côtes de Provence. Partez à la découverte des vigneron et de leurs productions pour mettre de la couleur dans votre vie. Rouge, blanc ou rosé, à chaque occasion sa couleur ! Laissez-vous emporter par l'histoire de ce terroir dont seuls les hommes et femmes qui travaillent cette terre en connaissent les secrets.

A vous de choisir votre type de découverte :

En toute liberté sur provenceverte.fr (site compatible mobiles et tablettes)

Ou prenez le temps, le soir, de préparer votre route sur notre site provenceverte.fr autour d'un verre de rosé bien frais.

Enfin pour ceux qui même en vacances ont un emploi du temps chargé, découvrez les vignobles grâce à nos routes des vins sur provenceverte.fr (rubrique « nous vous conseillons »).

LES LOCATIONS DE VOITURE BRIGNOLES

ADA LOCATION

04 94 80 68 04

Quartier Cante Perdrix - RN 7
 saintmaximin@reseauada.fr
 www.ada.fr
 Ouvert toute l'année
 Fermé le dimanche

EUROPCAR

04 94 69 27 06

RN7

HERTZ

04 94 69 11 06

Location de véhicules, carburants, lavages.
 Station Avia
 Route de Marseille
 station-shell-0783@wanadoo.fr
 www.hertz.fr
 Ouvert toute l'année, 7/7j,
 de 6h30 à 20h30

RENAULT RENT

04 94 37 01 10

RN7

claudine.barza@reseau.renault.fr
 bsa-renault.biz
 Horaires du lundi au vendredi
 8h-12h/14h-18h
 et le samedi 9h-12h/14h-17h
 Fermé : le dimanche

SARILOC CARGO

04 94 78 15 61 - 06 34 04 77 19

ZI Les Consacs
 sariloc@yahoo.fr
 Ouvert toute l'année
 Fermé : le dimanche (avec astreinte téléphonique)

LES LOCATIONS DE VOITURE ROCBARON

LOCATION U - 04 94 72 88 81

Location de véhicules utilitaires et de loisirs
 Hypermarché Super U
 Quartier Fray Redon
 superu.rocbaron.locationu@systeme-u.fr
 www.superu-rocbaron.com
 Ouvert toute l'année
 Fermé : le dimanche

LES LOCATIONS DE VOITURE SAINT MAXIMIN

ADA LOCATION

04 94 80 08 36

Location de véhicules de tourisme
 & utilitaires, bennes, berlines de luxe
 ZA du Chemin d'Aix
 Avenue des 5 Ponts
 saintmaximin@reseauada.fr
 www.ada.fr
 Ouvert toute l'année
 Fermé : le dimanche

HYPER U LOCATION

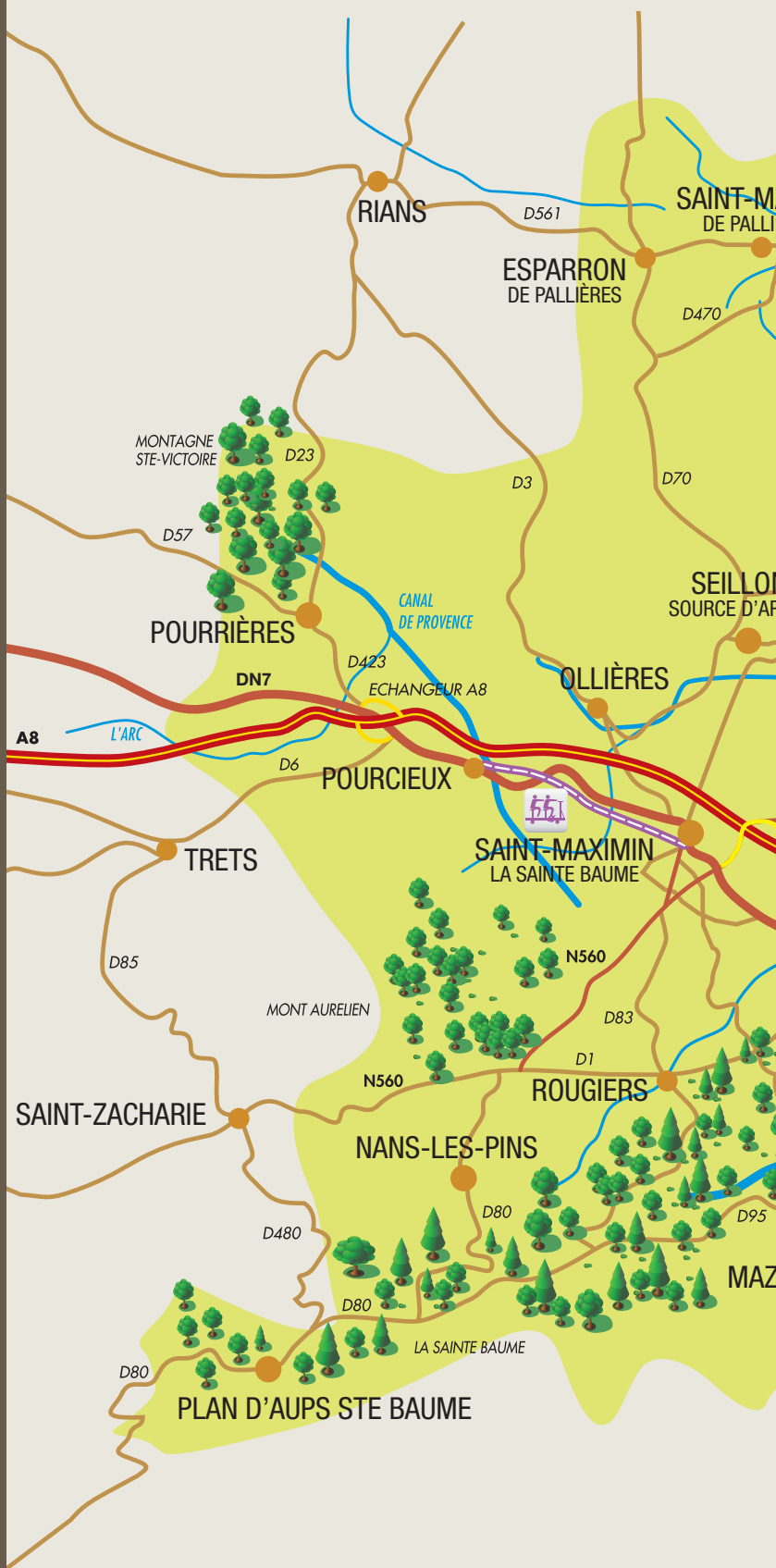
04 94 78 04 80

CC Hyper U
 Route d'Aix - Les Garniers
 hyperu.saintmaximin@systeme-u.fr
 www.hyperu-saintmaximinlasaintebaume.com
 Ouvert toute l'année
 Fermé : Le dimanche en hors saison

RENAULT RENT

04 94 78 00 89

RN 7 - Parc d'activité du chemin d'Aix
 claudine.baeza.brignoles@reseau.renault.fr
 www.renault-cotedazur.com







Ici s'arrête le temps et commencent vos vacances

Nos conseillères en séjour sont à votre disposition pour vous aider à concocter,
en toute sérénité, votre carnet de vacances personnalisé :

Activités pour les enfants

Détente

Sports

Manifestations

Billetterie / Spectacles

Restaurants

Pour composer votre carnet de vacances, rendez-vous dans nos Offices de Tourisme

www.provenceverte.fr
www.provenceverte.it
www.provenceverte.nl
www.provenceverte.co.uk



Ce projet a été financé avec l'aide du FEADER

Document non contractuel, n'engage pas la responsabilité de l'Office de Tourisme de la Provence Verte. Document gratuit, ne peut être vendu.

Conception graphique et réalisation : Groupe Forum - www.groupeforum.net - Crédits photographiques : provenceverte.fr - Robert Callier - L. Verner - CIVP - Millo - G. Voinot - Lorenzo Salemi - K. Orenge - Banque d'images