



Provence Verte & Verdon
T O U R I S M E

Dossier de Presse 2023
Vignobles & Découvertes



Marie-Pierre EMERIC-

Communication presse

Tél. 04 94 72 88 28

Mail : com@provenceverteverdon.fr

Provence Verte & Verdon Tourisme

Carrefour de l'Europe - 83170 BRIGNOLES

Sommaire

- 1. Provence Verte & Verdon, qui es-tu ?**
- 2. Vignobles & Découvertes qu'est ce que c'est ?**
- 3. Qui est concerné par ce label ?**
- 4. L'examen des candidatures : 1 processus en 3 temps**
- 5. La Provence Verte labellisée**
- 6. Les professionnels labellisés**
 - Les domaines
 - Les chambres d'hôtes
 - Les hôtels
 - Les locations saisonnières
 - Les restaurants
 - Les lieux incontournables
 - Les activités de loisirs et artisans
 - Les sports
- 7. Historique du label sur le territoire de La Provence Verte & Verdon**
- 8. Vignobles et Découvertes en Provence Verte mais pourquoi ?**

La Provence Verte, Qui es-tu ?

A la croisée des chemins varois, entre Provence et Verdon, entre terre et mer, un lieu calme et intime vous espère, bercé par le bruissement de l'eau puis éveillé par les éclats de la pétanque. Une nature préservée, un paysage et des sites propices au ressourcement, une authentique douceur de vivre sont autant de promesses pour réussir votre court passage ou vos grandes vacances. Brignoles, Saint Maximi, Barjols, Cotignac et les 39 villages alentours ont hâte de vous (re)voir et de rassasier vos envies de sport, de rire, de gourmandise, de sieste, de déconnexion, de découverte... Une Provence inattendue pour des moments inoubliables !



Vignobles & Découvertes

qu'est ce c'est

Lancé en 2009, le Label Vignobles et Découvertes vise à promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne.

Il est attribué, pour une durée de 3 ans, par les ministères du tourisme et de l'Agriculture, après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, évènement, ...) et permettant ainsi au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées et de qualité.

Pour les professionnels du tourisme et de la viticulture, ce label doit permettre de :

- Améliorer la lisibilité de l'offre qui reste difficile d'accès compte tenu de la multiplicité des produits et des appellations.
- Accroître la fréquentation et la consommation touristique grâce à ce facteur d'attractivité.
- Développer le débouché tourisme pour la filière viticole.



Qui est concerné par ce label

Ce label distingue les destinations proposant une offre complète, correspondant à une pratique de court séjour, pertinente sur la thématique du vignoble, et de qualité ? Les candidats doivent donc assembler de l'hébergement, de la restauration, des activités de découverte des caves, des visites de sites culturels, des découvertes d'espaces naturels, de savoir-faire, des activités de loisirs, des événements, des structures respectives répondant aux exigences du cahier des charges et engagés dans la démarche.

Ce label vise à développer la mise en réseau, favoriser l'émergence et la valorisation de produits qualifiés en cohérence avec les nouvelles attentes et pratiques des clientèles touristiques sensibles à oenotourisme à savoir :

- La praticité, la mobilité, la variété, la qualité et la liberté d'engagement.
- La recherche d'ambiance, de bien-être, d'art de vivre, de nouvelles expériences.
- La tendance à développer un comportement de conso-acteur (éthique et durable).

Les valeurs portées par ce label sont la transmission, l'ouverture, le sens de l'accueil et la consommation responsable. Il encourage et distingue plus globalement l'ouverture du vignoble vers le patrimoine culturel, naturel et immatériel.

L'examen des candidatures : un processus en 3 temps

Atout France, l'agence de développement touristique de la France, assure l'instruction des dossiers. Après consultation du ministère chargé de l'Agriculture et le ministère chargé du Tourisme, Atout France établit un rapport favorable ou défavorable à l'éligibilité de la destination, après avoir vérifié la conformité du dossier de candidature aux conditions d'éligibilité.

A la suite du rapport d'éligibilité présenté par Atout France, les membres du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme (CSO) débattent de la candidature, avant de passer au vote de celle-ci.

Leurs débats portent sur la pertinence de la destination candidate, au-delà des conditions d'éligibilité ayant été examinées par Atout France. Les critères d'appréciation limitativement énumérés sont les suivants :

- Pertinence du périmètre choisi pour la destination présentée.
- Attractivité viticole et touristique.
- Pertinence du nom choisi pour la destination.

Le CSO formule :

- soit une recommandation.
- soit un ajournement.
- soit un avis défavorable motivé sur la base des critères d'appréciation mentionnés au présent article.

Les recommandations, ajournement ou avis défavorable sont formalisés par un procès verbal transmis aux ministres chargés du Tourisme et de l'Agriculture qui prennent in fine la décision de labellisation.

Provence Verte & Verdon labellisée

Provence Verte & Verdon destination « Vignobles & Découvertes » est le second pays touristique de la Région Le Sud, après le pays d'Aix, sud Luberon et la première du Var, à être labellisée.

Ce label concerne les 43 communes du territoire, qui couvre la quasi totalité de l'appellation « Coteaux Varois en Provence » et une partie de l'appellation « Côtes de Provence ».



Les professionnels labellisés en Provence Verte

Les Domaines

Le Domaine de la Mongestine – Artigues

RD 561 – Artigues
Tél 04 22 57 01 28
contact@lamongestine.com
www.lamongestine.com

AOP Coteaux d'Aix en Provence – IGP VAR Coteaux du Verdon
Vins biologiques

Le domaine est en conduite de la vigne et en vinification bio et naturée. Il produit des vins frais, fruités, croquants, atypiques pour la Provence, très élégants. Un coteau boisé domine les vignes, il est possible de s'y promener par un sentier et rejoindre le très beau village d'Artigues en partant du domaine.

En compagnie de l'équipe de la Mongestine venez découvrir les méthodes et étapes de la fabrication d'un vin bio et naturel, depuis la conduite de la vigne, les techniques de vinification, la découverte des outils de production en cave, jusqu'à la dégustation des différentes cuvées. Durée session : 2h, 4 à 10 personnes par séance. Toute l'année de 15h à 17h le vendredi sur réservation. (tarifs : 15?/ personne)

Accueil vélo, idéalement situé au bord de la piste cyclable EV8, le Domaine de la Mongestine pourra être le point de départ de vos randonnées à vélo, parking et espace de pique nique sont à votre disposition à proximité du caveau ou vous pourrez découvrir et déguster nos vins.



Le Domaine des Roseaux – Barjols

Route de Tavernes – Barjols
Tél 04 94 77 14 66
ahsabatier@orange.fr
www.domainedesroseaux.fr

AOP Coteaux Varois en Provence – IGP VAR – Coteaux du Verdon
Vins biologiques

Huile d'olive et produits du terroir.

Ce domaine viticole et oléicole en agriculture biologique est niché sur les hauteurs de Barjols, Tivoli de la Provence . Il s'étend sur 12 ha de vignes et 300 oliviers. Il a été créé en 1991 par André Sabatier, passionné de viticulture et de nature, qui a repris et agrandi un vignoble familial. Son encépagement a été entièrement renouvelé avec des cépages tels que Grenache, la Syrah, la Cabernet... Lors de votre passage à Barjols, venez découvrir notre domaine. C'est avec grand plaisir que nous vous parlerons de son histoire, mais aussi de la culture de la vigne et de l'évolution de l'encépagement Nous vous ferons visiter le chai de vinification et vous expliquerons l'élaboration des vins. Nous vous parlerons également de la culture de la vigne et la cueillette de l'olive. Enfin nous vous ferons déguster notre production de vins et d'huile d'olive.



Domaine de Cala – Brignoles

703 Chemin de la Pèlerine – Brignoles

Tél 04 98 05 28 14

contact@domainedecala.com

www.domainedecala.com

AOP Coteaux Varois en Provence
Vins biologiques

Niché en plein cœur de la forêt, entouré des chênes centenaires et le maquis, le Domaine de Cala vous accueille à l'espace dégustation du caveau. Venez découvrir le prestige et la poésie de sa région autour de cuvées d'exception.

Tous les vins promettent d'excellents moment de dégustation, et cette invitation profite aux trois couleurs.

Vous pouvez également prendre un verre sur notre magnifique terrasse en vous imaginant flâner dans les vignes dans un cadre idyllique.



Domaine des Annibals – Brignoles

Route de Bras (D35)
Hameau des Gaëtans – Brignoles
Tél 04 94 69 30 36
dom.annibals@orange.fr
www.annibals.com

AOC Coteaux Varois en Provence, Vin de Pays du Var. Vin biologique certifié Ecocert.

Au cœur de la Provence Verte, le Domaine des Annibals est un très ancien petit vignoble, la référence aux « Annibals » remontant à 1772. Les propriétaires, amoureux et respectueux de la nature, pratiquent une culture organique qui repose sur le travail de la terre avec des labours répétés et sans adjonction d'herbicide, pesticide, engrais chimique. Une taille sévère limite volontairement les rendements à environ 38 hectolitres par hectare, ce qui permet d'obtenir des arômes prononcés et un vin d'une grande finesse. Le domaine a été cité à maintes reprises par le Guide Hachette des Vins de France et a obtenu de nombreuses médailles. Le domaine se visite est ouvert tous les jours de mai à septembre de 9h à 12h et de 15h à 19h. Le domaine est fermé le dimanche.



Château Margillière – Brignoles

Route de Cabasse - Brignoles

Tél 04 94 69 05 34

contact@chateau-margilliere.com

www.chateau-margillieres.com

AOC Coteaux Varois en Provence, Vin de Pays du Var.

Endormi pendant quelques années, le domaine est repris en 1996 par la famille Catemet. Avec beaucoup de travail et de passion, 17 ans plus tard, les bâtiments du 17ème siècle ont retrouvé leur charme d'antan et nous permettent de vous accueillir dans un écrin authentique pour découvrir les vins du domaine.

Les 25 hectares de vignes sont plantés tout autour de la propriété, pour majorité en coteaux sur des argilo-calcaires, bénéficiant d'un terroir unique marqué par l'altitude et un climat méditerranéen. Au château Margillière nous pratiquons une agriculture biologique certifiée Ecocert depuis 1999 et à partir de 2013, un suivi minutieux d'un cahier des charges en cave nous permettra d'apposer le nouveau logo européen pour revendiquer un Vin Biologique. Les vendanges sont manuelles en caissettes et les raisins sont triés sur un tapis de tri à l'entrée de la cave pour sélectionner les meilleures baies au profit d'un vin de qualité.



Domaine de Cantarelle – Brue Auriac

Route de Varages – Brue Auriac
Tél 04 94 80 96 01
contact@cantarelle.net
www.domaine-de-cantarelle.fr

AOC Coteaux Varois en Provence
AOP Côtes de Provence

Situé à 310 mètres d'altitude, à Brue Auriac, aux portes du Parc National du Verdon, le Domaine de Cantarelle s'étend sur plus de 130 hectares dans un cirque naturel unique et profite d'une terre argilo-calcaire exceptionnelle. Nous cultivons sur nos parcelles et nombreux cépages traditionnels tels que la Syrah, le Grenache, le Cabernet, le Mourvèdre, le Rolle, la Clairette sous l'appellation Coteaux Varois en Provence. Mais aussi le Pinot noir, le Merlot, le Picpoul pour des vins en mono-cépages. Une nouvelle gamme de Rosé en Côtes de Provence est née. L'altitude et l'ensoleillement permettent à nos vins de conserver leur fraîcheur et une bonne acidité en bouche. 30 hectares de notre terroir sont également en agriculture biologique.



Château Sainte Croix – Carcès

Route du Thoronet - Carcès
Tél 06 29 97 22 48
chateausaintecroix83@yahoo.fr
www.chateau-saintecroix.com

AOP Coteaux Varois en Provence,

Un domaine où la même famille se transmet passion, savoir-faire et expérience depuis quatre générations. Entre Carcès et l'abbaye du Thoronet, Château Sainte Croix propose depuis 1971 des vins charmants, qui allient goût, plaisir et subtilité.



Le Hameau des Vignerons – Carcès

66 avenue Ferradin - Carcès

Tél 04 94 04 50 04

info@hameaudecarces.com

www.hameaudecarces.com

AOC Côtes de Provence

Une cave coopérative centenaire, qui a totalement refondu l'encépagement de ses vignobles depuis les années 90. Dans Carcès, le Hameau des Vignerons propose une gamme de vins aromatiques qui révèlent une grande richesse de saveurs, pour notre plus grand plaisir.



Le Château Marguï Vineyards – Châteauevert

Pont de Châteauevert
Route de Brignoles
83670 – Châteauevert
Tél 09 77 90 23 18
elodie.m.margui@gmail.com
www.chateaumargui.com

Nouveau fleuron de l'AOC Coteaux Varois en Provence. Après avoir porté des vignes durant des siècles, Marguï est tombé dans un long sommeil en 1970. Revenant à la vie en l'an 2000, le terroir exprima très vite son fougueux caractère : 2003, le premier millésime de Château Marguï, fut une réussite. En 2004, le terroir confirme tout son potentiel pour l'accession à l'AOC Coteaux Varois en Provence, et le Blanc obtiendra 2 étoiles au Guide Hachette 2006. Depuis, plusieurs très grandes tables étoilées ont retenu nos vins à leurs cartes ; le millésime 2008 accède à la certification Agriculture Biologique, et à partir de 2010, Marguï s'est tourné vers la biodynamie pour produire des vins vivants, naturels et vibrants et y exprimer son environnement sans aucune perturbation.



Le Château Nestuby – Cotignac

Route de Montfort – Cotignac
Tél 04 94 04 60 02
nestuby@wanadoo.fr
www.nestuby.com

AOP Côtes de Provence

Propriété familiale de 70 Ha de vignes classées en AOP Côtes de Provence, regroupées pour la plupart autour de la cave avec comme principaux cépages : Mourvèdre, Syrah, Cinsultn Grenache, Clairette, Ugni-Blanc, Cabernet sauvignon, Sémillon, Carignan, ... Un savoir-faire transmis de père en fils depuis 4 générations et reconnu en tant que tel au coeur de la Provence.

Château Nestuby, du nom de sa source dont jaillit une eau pure et fraîche, servant au refroidissement du vin, et qui leur confèrent ainsi un goût inimitable. De plus, le sol argilo-calcaire lui donne toute cette typicité des grands Vins de Provence.

Le domaine pratique une agriculture raisonnée afin de respecter ses sols.



Château Carpe Diem – Cotignac

4436 route de Carcès – Cotignac
Tél 04 94 04 72 88
contact@chateaucarpediem.com
www.chateaucarpediem.com

AOP Coteaux Varois en Provence.

A Cotignac, l'un des plus beaux villages de Provence Verte & Verdon, un domaine aussi tranquille que groumand vous attend. Francis et Laurence Adam, créateur de Carpe Diem, ont tiré leur révérence. Albéric Philippon a pris leur suite début 2013, perpétuant les valeurs qui, depuis plus de 20 ans, font le succès de ce petit vignoble de 15 hectares : le respect de la terre, la qualité des vins, la convivialité du domaine.



Domaine des Aspras – Correns

Tél 04 94 59 59 70

contact@chateaucarpediem.com

www.aspras.com

AOP Coteaux Varois en Provence.
Vin de Pays du Var

Au coeur du Var, à proximité du charmant petit village de Correns, le domaine des Aspras raconte une belle histoire, celle d'une famille qui a trouvé le havre propice à son bonheur, pour mieux faire le nôtre.



Les Vignerons de Correns

Chemin de l'Église – 83570 Correns
Tél 04 94 59 59 46
lesvignerons-correns@wanadoo.fr
www.vigneronsdecorrens.fr

Chemin de l'Église – 83570 Correns
Tél 04 94 59 59 46
lesvignerons-correns@wanadoo.fr
www.vigneronsdecorrens.fr

AOP Côtes de Provence
IGP du Var

Correns revendique d'être le premier village bio de France. Près de 80 agriculteurs respectent les principes de l'agriculture biologique sur le territoire de la commune. La cave coopérative ne déroge pas à la règle et propose une sélection de vins fins à ne pas manquer.



Domaine des Terres de Saint Hilaire – Ollières

Route de Rians – RD 3 – Ollières
Tél 04 98 05 40 10
cave@terresdesainthilaire.com
www.terresdesainthilaire.com



AOP Coteaux Varois en Provence
Vin de Pays de la Sainte Baume

Au coeur de la Provence Verte, entre Sainte Victoire et Mont Aurélien, les Terres de Saint Hilaire, ce sont 1 500 hectares de forêt et de vignes gorgées de soleil. Un vignobles de 130 hectares sur un domaine agricole et viticole en pleine activité qui invite à la découverte de l'oenologie : initiation, dégustations, jeux et vente de vin au domaine.

Les domaines de Provence redonnent également vie à des produits issus de la tradition Provençale, tel le Cartagène, vin cuit au feu de bois, ou encore les eaux de vie et marcs de raisin.



Domaine des Roches Blanches – Pontevès

Quartier Font Freye – Pontevès
Tél 04 94 80 86 07 ou 04 94 15 03 28
info@rochesblanches.com
www.rochesblanches.com

Vin de cépages : cabernet rouge, Chardonnay blanc, Pinot noir rosé et cabernet rosé Vin de Pays du Var.

Acheté en 1954, le Domaine des Roches Blanches est avant tout un domaine familial. Mais c'est aussi une passion familiale puisque déjà déjà la grand-père Giordanengo travaille dans les vignes qu'il a acheté à proximité de celles qui appartiendront un jour à son fils Marcel. Alain Giordanengo a succédé à son père en 1964 à la tête du domaine . Au milieu des années 70, par manque de rentabilité, Alain décide de changer de métier et de devenir ingénieur pour une grande compagnie pétrolière Il n'oublie pourtant pas ces premiers amours et alterne entre ses deux métiers. Chaque année, sa récolte est vendue à la cave coopérative de Pontevès. Au début des années 90, il met en fermage ses terres.

2007, il décide de reprendre l'exploitation des ses vignes. Apr7s une année pour remettre en état les vignes et créer la cave, 2008 voit naître trois vins d'exception. Alain supervise les vendanges et s'occupe de la vinification ; Nicolas, quand à elle, s'occupe de la bonne marche de la cave et de l'assemblage des vins.



Domaine de Saint Ferréol – Pontevès

Tél 04 94 77 10 42
saint-ferreol@wanadoo.fr
www.domaine-de-saint-ferreol.fr

Le domaine de Saint Ferréol est situé dans l'arrière pays varois, entre le Verdon et les massifs de la Sainte Baume et de la Saint Victoire. Il s'étend dans la plaine de Pontevès, au pied des Bessillons. Transmis de génération en génération à partir de 1720, Armelle et Guillaume de Jerphanion s'y investissent depuis 1979.

Sur la centaine d'hectares du domaine, ils cultivent des vignes et des céréales. Ils élaborent des vins AOP Coteaux Varois en Provence et des vins de pays du Var. Depuis 1998, ils ont pris en charge le vignoble du domaine de Riforan, situé à Entrecasteaux.



Maison des Vins des Coteaux Varois en Provence – La Celle

Place du Général de Gaulle – La Celle
Tél 04 94 69 33 18
mdv@coteauxvaroisenprovence.com
www.coteauxvaroisenprovence.com

Dans l'enceinte d'une abbaye royale, un lieu d'exception permanence sur les vins de l'AOP Coteaux Varois en Provence. A La Celle, La Maison des Coteaux Varois en Provence présente toutes les nuances d'un terroir exceptionnel.



Château de l'Escarelle – La Celle

Route de La Roquebrussanne – La Celle
Tél 04 94 69 09 98
contact@escarelle.fr
www.escarelle.fr

AOP Coteaux Varois en Provence
Vin de Pays du Var

Le domaine de l'Escarelle jouit d'un ensoleillement exceptionnel de la réputation de ses vins et d'une magnifique faune, pour vous apporter plaisir, charme et authenticité. Sur un sol de cailloutis calcaire, étagés en restanques, les parcelles de vignes sont plantées jusqu'à 200 mètres d'altitude au pied de la montagne de la Loube. Les vignes font l'objet de soins attentifs par l'application de traitements raisonnés et d'une utilisation d'engrais certifiés biologiques. Le château produit chaque année d'excellents vins dans les 3 couleurs, ainsi qu'un rosé pétillant façonné en méthode traditionnelle.



Domaine Saint Julien – La Celle

Route de Tourves – La Celle
Tél 04 94 59 26 10
info@domaine-st-julien.com
www.domaine-st-julien.com

AOP Coteaux Varois en Provence
AOP Vins de Pays du Var en Provence

Voilà dix ans que la famille Garrassin a racheté le domaine Saint Julien. Depuis, cette date les nouveaux propriétaires n'ont cessé d'investir, construire, rénover, restructurer ce domaine. Trente hectares ont été replantés, dont la majorité en appellation AOP Coteaux Varois en Provence. La cave a été reconstruite abritant des cuves en inox et un matériel de vinification performant. Une partie très ancienne, cave voûtée et en pierre, à moitié enterrée, abrite quant à elle, le chai de vieillissement : barriques en chêne de l'Allier, renouvelées régulièrement.



Fontainebleau en Provence – Le Val

Route de Montfort sur Argens

Tél 04 94 59 59 09

info@chateaufontainebleau.fr

www.chateaufontainebleauenprovence.com

AOP Côtes de Provence

En accord avec les principes de l'agriculture biologique, nous pratiquons une viticulture respectueuse de notre environnement. Venez découvrir nos cuvées lors d'une dégustation au caveau panoramique.



Les Caves du Commandeur – Montfort

18 rue du Moulin – Montfort

Tél 04 94 59 54 46

contact@cave-du-commandeur.fr

www.caves-du-commandeur.fr

AOP Côtes de Provence
IGP du Var

L'un des plus beaux exemples du dynamisme des coopératives provençales. Installées depuis près de 100 ans à Montfort-sur-Argens, les Caves du Commandeur réunissent aujourd'hui 500 hectares répartis sur l'un des plus beaux terroirs de La Provence Verte. Une richesse naturelle que les vignerons montfortais ont su mettre en valeur en modernisant la cave et en la confiant à une jeune œnologue talentueuse.



Domaine de Triennes – Nans les Pins

Le Logis de Nans – RDN 560 – Nans les Pins

Tél 04 94 78 91 46

triennes@triennes.com

www.triennes.com

A la fin des années 1980, deux bourguignons, Jacques Seysses fondateur du Domaine Dujac, et Aubert de Villaine, associé à un ami parisien, Michel Macaux, partent à la recherche de vignes dans le sud de la France. Le projet est fondé sur leur conviction que l'on peut produire de grands vins en Provence.

Après beaucoup de recherche, ils découvrent à la fin de l'année 1989, le Domaine du Logis-de-Nans, une propriété dans le Var, à l'est de Aix en Provence.

C'est un coteau, exposé plein sud, avec un terroir argilo-calcaire, légèrement en altitude qui attire les trois amis. Ce sol, riche en calcaire et pauvre en matière organique, présente à leurs yeux un très fort potentiel pour la viticulture.



Domaine de Trians – Néoules

Chemin des Rudelles – Néoules
Tél 04 94 04 08 22
trians@wanadoo.fr
www.trians.com

AOC Coteaux Varois en Provence rouge, rosé, blanc. Vins de Pays de la Sainte Baume.

Le vignoble de Trians s'étend sur 20 hectares devant les bâtiments et la cave. La surface est pour moitié plantée de cépages vieux de 20 à 50 ans tels que le grenache, le cinsault, le carignac et l'ugni blanc ; l'autre moitié reçoit des cépages récents comme la syrah, le sémillon, le rolle et la clairette.

Le domaine est assis sur un sol argilo-calcaire très caillouteux qui permet une excellente régulation de l'humidité et de la chaleur du sol. Une légère pente du terrain facilite le drainage du vignoble. Complétées par un climat exceptionnel, les conditions sont réunies pour obtenir de grands vins.



Le Cellier de Marius Caius – Pourrières

47 Grande Rue – Pourrières
Tél 04 98 05 12 05
celliermariuscaius@orange.fr
www.cellier-marius-caius.fr

AOP Côtes de Provence et Sainte Victoire
IGP du Var
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire

Créée en 1912 la cave n'a cessé d'accroître son vignoble et est aujourd'hui une des plus importantes du Var avec ses 950 ha dont plus de 70 % en AOP Côtes de Provence, avec une appellation sous régionale Sainte Victoire. Situé essentiellement en Coteaux exposés plein sud avec un ensoleillement exceptionnel, le vignoble bénéficie de tous des atouts nécessaires pour une production de qualité.



Domaine de Jacourette – Pourrières

Route de Trets – RD 23 – Pourrières
Tél 04 94 78 54 60
helene.drakon@jacourette.com
www.jacourette.com

AOP Côtes de Provence et Sainte Victoire

Soucieux de respecter la tradition, avec la production de vins typiques de l'AOC Côtes de Provence *œ* Sainte-Victoire, rosés ou rouges, Frédéric ARNAUD et Hélène DRAGON ont aussi une envie forte d'innovation, avec l'élaboration d'un vin muscat doux ou d'un apéritif fait à la manière d'un Porto. Le jeune couple a su faire de Jacourette un domaine où l'équilibre entre la production traditionnelle et la nouveauté est respecté. Pour le plus grand plaisir de tous.



Château Vignelaure – Rians

Route de Jouques – Rians
Tél 04 94 37 21 10
info@vignelaure.com
www.vignelaure.com

AOP Coteaux D'Aix en Provence

Château Vignelaure « Le Vignobles de la source sacrée » est un des joyaux de l'appellation Coteaux d'Aix en Provence. Situé à plus de 400 mètres d'altitude, entouré de collines verdoyantes, ce vignoble de 60 hectares a acquis une réputation internationale. Les vieilles vignes de Cabernet Sauvignon, plantées dans les années 60 à partir de greffons du Château La Lagune, troisième Grand Cru Classé du Haut Médoc, font partie des plus anciennes de Provence. Château Vignelaure produit des vins de grande personnalité alliant concentration, finesse, complexité et un excellent potentiel de garde.



Domaine de la Pesseguière – Rocbaron

Route de Forcalqueiret – 83136 Rocbaron
Tél 04 94 72 61 37 – 06 08 10 22 05
didiergrasso@ornage.fr
www.chateaupesseguiere.fr

AOP Coteaux Varois en Provence

Un charmant domaine familial, dont l'écrin authentiquement provençal un voyage dans le temps des plus réjouissants. A Rocbaron, Didier et Marianne GRASSO exploitent un vignoble au cœur de l'une des plus belles propriétés de la région. Vins, manifestations artistiques et passion sont au programme de cette adresse immanquable.



Domaine de Saint Jean Le Vieux – Saint Maximin la Sainte Baume

317 avenue du 8 Mai 1945 - Route de Bras – Saint Maximin la Sainte Baume

Tél 04 94 59 77 59

domaine@saintjeanlevieux.com

www.saintjeanlevieux.com

Agriculture raisonnée certifiée « Terra Vitis » AOC Coteaux Varois en Provence
IGP du Var.

Saint Jean le Vieux est niché dans un paysage magique au cœur du département du Var. Ce domaine familial de 66 hectares s'étale au pied de la Sainte Baume, dans le bassin d'un ancien lac desséché. Le domaine bénéficie d'un microclimat chaud et sec avec des nuits fraîches grâce à la présence des massifs de la Sainte Baume au sud et de la Sainte Victoire à l'Ouest. Chez les Boyer, être vigneron est une affaire de famille. Depuis 1960, chaque nouvelle génération est animée par la même ambition : tirer le meilleur parti du terroir dont elle vient d'héritier.

Depuis 1977, les Boyer créent la cave Saint Jean le Vieux. Depuis 1989 ce sont Pierre et Claude Boyer qui donne la direction. Aujourd'hui dans les vignes comme dans les chais, ils assurent le développement de la propriété familiale alliant vinification traditionnelle et maîtrise des nouvelles technologies.

A partir de 1999, ils s'engagent avec conviction dans une démarche de préservation de la nature et évoluent vers une agriculture durable. Le domaine est certifié et qualifié culture raisonnée depuis 2002, et labellisé Terra Vitis en vue de récolter des raisins exprimant au mieux leurs qualités.



Château Lafoux – Tourves

RN 7 – Tourves

Tél 04 94 78 77 86

contactlafoux@gmail.com

www.chateaulafoux.net

AOP Coteaux Varois en Provence

Château Lafoux est situé au coeur de la Provence ; Le vignoble s'étend sur les plissements argilo-calcaires du jurassique et bénéficie d'un micro climat froid contribuant à la typicité et à la finesse des vins. Les 26 hectares de vignes, classées AOP, sont enserrés dans une forêt de chênes séculaires parcourue de chemins portant encore l'empreinte de la Voie Aurélienne datant de l'époque gallo-romaine. Le domaine est plantée d'une large palette de cépages : Granche et Cinsault pour les rosés, Syrah et cabernet-sauvignon pour les rouges, Rolle, Ugni-blanc et Clairette pour les blancs.



Bastide de Blacailloux – Tourves

Domaine de Blacailloux - Tourves

Tél 04 94 86 83 83

contact@bastide-de-blacailloux.com

www.bastide-de-blacailloux.com

AOP Coteaux Varois en Provence

IGP Vins du Var en Provence

Quatre générations se sont succédé à la tête du domaine Bastide de Blacailloux. Le vignoble du domaine Bastide de Blacailloux s'étend à travers les plaines, les restanques et les collines vallonnées des Coteaux Varois en Provence. Héritier d'une tradition familiale, Bruno Chamoin et son équipe oeuvrent avec ses passion pour valoriser le fruit de cette terre et produire des vins rosés, blancs et rouges.

Inaugurée en 2014, la cave du domaine est un outil de production moderne et innovant conçue dans la continuité de l'histoire de Blacailloux. Construire avec des matériaux bruts et nobles, la cave épouse son environnement avec force et simplicité.



Les professionnels labellisés en Provence Verte

Les chambres d'hôtes

La Bastide Saint-Estève – Brue Auriac

Château Saint Estève – Brue Auriac
Hameau de Saint Estève
Tél 07 86 90 33 22
welcome@bastidesaintesteve.com
www.bastidesaintesteve.com

La Bastide Saint-Estève est une demeure d'hôtes de charme agrémentée de terrasses et jardins ombragés, cuisine d'été, piscine chauffée et espace bien-être avec hammam et sauna.

Alissa et Cédric vous reçoivent dans leur château en Provence. Le château propose 4 chambres doubles en suite pouvant accueillir jusqu'à 9 personnes. Chaque suite dispose d'un salon privatif et d'une salle de bain individuelle avec grande douche italienne, toilette, sèche-serviette et sèche-cheveux.

Chacune d'entre elles offre un panorama époustouflant et dégagé sur la campagne alentours restée authentique. Toutes les chambres disposent par ailleurs de prestations haut de gamme et d'une literie Simmons de qualité supérieure ainsi que d'une couverture WIFI.



Château Sainte Croix – Carcès

Route du Thoronet – Carcès
Tél 04 94 80.79.13 – 06 29 97 22 48
chateausaintecroix83@yahoo.fr
www.chateau-saintecroix.com

Niché au cœur des vignes, entre l'abbaye du Thoronet et le charmant village de Carcès, le Château Sainte Croix vous reçoit dans de ravissantes chambres d'hôtes.

En manque de calme et d'authenticité ? N'attendez plus pour pousser la porte du domaine et venir vous détendre au bord de la piscine ou à l'ombre des oliviers.

Et pour les sportifs et ceux qui désirent visiter notre belle région, les petits villages authentiques, les plages et les activités sportives ne manquent pas.

Pour les amateurs de vins, venez visiter notre boutique et dégustez nos vins

Nos trois chambres vous offrent une vue sublime sur nos vignes du haut de ses 1er et 2eme étages avec une télévision dans chaque chambre.

Elles ont toutes une salle de bain ou une salle d'eau privative. Deux chambres ont un lit en 160 et une en 140.



Le Château Nestuby – Cotignac

Route de Montfort – Cotignac

Tél 04 94 04 60 02

nestuby@wanadoo.fr

www.nestuby.com

Bastide du 19ème siècle dans un domaine viticole. Piscine aménagée dans un ancien bassin. Spa et sauna ? Nathalie et Jean-François vous accueillent dans leur domaine viticole au coeur du vignoble Côtes de Provence. Pour arriver jusqu'à la bastide du 19ème siècle qui abrite les chambres, vous emprunterez un chemin bordé d'oliviers qui traverse le vignoble du domaine.

Devant la maison vous trouverez un jardin ombragé par des platanes centenaires. La grande piscine aménagée dans un ancien bassin, le SPA et le sauna vous apporteront la fraîcheur et la quiétude tant appréciées en Provence. Et repas sont servis dehors sous les platanes, soit dans la salle à manger aménagée dans l'ancienne écurie. Si vous souhaitez (sur réservation), vous pourrez dîner à la table d'hôtes. Au cours du repas, Jean-François vous fera déguster les vins du domaine et vous apprécierez la cuisine provençale de Nathalie, tomates au chèvre chaud, cake aux olives, tian de courgettes. Tables d'hôtes sur réservation (pas de table d'hôtes le week-end).



Le Mas de Cotignac – Cotignac

2930 route de Carcès – Cotignac

Tél 06 80 30 36 55

gaborian_denis@orange.fr

www.lemasdecotignac.fr

Situé sur la falaise au pied des tours sarrasines, ce mas dispose d'un accès direct au village par un sentier balisé et panoramique, de départs de randonnée et se situe à 40 minutes des Gorges du Verdon et à 1 heure de la côte. Au programme : détente et farniente au bord de la piscine, sous les pins et les oliviers. Marie vous fera découvrir ses passions : randonnées, voyages, cuisine ... Les animaux sont acceptés après accord des propriétaires.



La Bastide des Anges – Cotignac

1190 Chemin Azénas – Cotignac

Tél 06 71 13 08 36

labastidedesanges@gmail.com

www.labastidedesanges.webself.net

Brigitte vous accueille dans sa bastide empreinte de charme et de sérénité, offrant une vue exceptionnelle sur la campagne varoise.

Vous pourrez profiter pleinement de la piscine entourée d'un grand jardin paysagé et d'une oliveraie de 7000 m².

Et l'hiver au coin du feu...

Un parking privé avec portail automatique, des chambres climatisées, wifi et sur demande: massages, soins de beauté.



La Maison de la Cigale – Forcalqueiret

380 Chemin des Aubes Nord - Forcalqueiret
Tél 04 94 04 19 09 – 06 43 24 70 72
n.diva@orange.fr
www.lamaisondelacigale.com

Dans un cadre privilégié, au milieu d'un parc de 6 300 m² peuplé d'arbres, en plein coeur de la pinède à 320 mètres d'altitude, elle vous offre plusieurs terrasses ombragées, salon de jardin privé, boulodrome, piscine de 10m x 5m, pool house, parking privé et abri vélos/motos à l'intérieur de la propriété, WIFI, bibliothèque, baby foot, table de ping-pong... Lieu de détente et de dépaysement en Provence, vous y trouverez tout pour votre bien-être : massages et soins esthétiques, famille, sport, randonnées et de nombreuses visites découverte.



Il Bosco – Méounes les Montrieux

3210 Quartier Planesselve – Méounes les Montrieux
Tél 04 94 33 98 70
maisonbosco@orange.fr
www.chambredhotesbosco.blogspot.fr

Vous souhaitez vous reposer, visiter la Provence ou passer une agréable nuitée ? Julie et Antoine sont là, pour vous accueillir dans leur chambre d'hôtes avec une entrée indépendante, refaite à neuf et décorée avec soin. Elle peut loger un couple et 2 enfants, qui pourront dormir dans un lit mezzanine (gratuit pour les bébés jusqu'à 2 ans). Un copieux petit déjeuner sera servi devant la cuisine d'été aux beaux jours ou dans notre salle à manger en hiver. Nichée dans un sanctuaire de verdure, à mi-distance entre Toulon, Hyères et Brignoles, Méounes les Montrieux offre balades et bonnes tables, idéalement situé à 30 minutes des plages de Hyères, 40 minutes de Sanary sur mer ou Bandol, 1h45 des Gorges du Verdon.



La Bastide de la Provence Verte – La Roquebrussanne

771 Chemin des Baumes – La Roquebrussanne
Tél 06 70 31 18 01 – 06 87 45 70 79
labastide@yahoo.fr
www.la-bastide-de-la-provence-verte.com

Maison d'hôtes de charme en Provence Verte, le lieu idéal pour un week-end en amoureux. Vous pouvez à loisir prendre vos repas sur la terrasse sous les pins, en pleine nature dans un parc de 2 hectares.

Venez vous détendre au bord de la piscine : eau de source, sans chlore, chauffée entre 22° et 27° de mai à fin septembre. Vous disposez d'une cuisine complètement équipée, un espace repas dans une grande véranda à partager entre les 3 chambres.

Une petite salle de fitness, et plusieurs rando feront le bonheur des sportifs.
Petit déjeuner traditionnel avec fruits, jus de fruits et viennoiseries - Confitures maison.



La Cigale en Provence – Méounes les Montrieux

2300 Allée des Pins - Méounes les Montrieux
Tél 04 89 29 66 49 – 06 69 50 84 48 – 06 60 42 88 58
maison-provence-lange@sfr.fr
www.lacigale.provence.lange@gmail.com

Au coeur de la Provence Verte connue pour son climat doux et près de Méounes les Montrieux dans l'arrière pays de Toulon vous allez découvrir une maison avec piscine sécurisée sur un terrain clos de 7000 m² entouré de pins, oliviers, lauriers, roses, chênes, lavande et thym. Une chambre d'hôte spacieuse et lumineuse avec petit déjeuner, une vue magnifique sur le paysage de la Provence Verte et sans vis à vis. Animaux acceptés après accord avec les propriétaires. La commune de Méounes les Montrieux est idéalement située pour faire de la randonnée, du VTT et du vélo de course.



Le Domaine de la Blaque – Varages

Tél 04 94 77 86 91 ou 06 25 32 22 81
la.blaque@gmail.com
www.lablaque@gmail.com

Le domaine de la Blaque est une splendide bastide du 18ème, restaurée avec passion et entourée de 300 hectares de forêt, d'oliviers et de champs, en plein coeur de La Provence Verte. Jean-Luc et Caroline vous y accueillent dans 2 chambres d'hôtes et 3 gîtes. La piscine et le tennis sont à disposition sur place. Une initiation à l'astronomie est proposée par le propriétaire dans l'observatoire du domaine.



Au Bois de Lune – Varages

Quartier La Serre

Tél 04 94 77 82 58 ou 06 16 29 89 19

claudia@au-bois-de-lune.com

www.au-bois-de-lune.com

Le Bois de Lune possède 1 chambre d'hôtes "L'Olivier" qui possède un balcon privatif avec une salle de bains et WC privatifs. Cette chambre se situe dans l'aile de la maison des propriétaires, au 1er étage et possède une entrée indépendante.

Une grande salle à manger vous accueillera pour vos tables d'hôtes, les jours de mauvais temps où une grande cheminée s'égayera dès les premiers frimas.

A l'extérieur, une cuisine d'été avec barbecue et sa belle terrasse. Entre 2 bâtiments, un patio qui rappelle l'autre côté de la Méditerranée où vous pourrez vous asseoir et entamer, pourquoi pas, une conversation avec Claudia, la maîtresse de maison. Accès à la buanderie avec lave-linge et sèche-linge. La piscine vous rafraîchira des chaleurs de l'été.

Le rêve continue à table avec des petits déjeuners et des dîners gourmands servis, selon la saison, soit sur la terrasse au bord de la piscine, soit dans la salle à manger de la maisonnée (sur réservation et uniquement 2 fois par semaine)

La table est un enchantement où se mêle des saveurs d'ici et d'ailleurs...



Les professionnels labellisés en Provence Verte

Les Hôtels

Mercure Barbaroux – Brignoles

Route de Cabasse
Tél 04 94 69 63 63
h8770@accor.com
www.barbaroux.com

L'hôtel du golf de Barbaroux se situe sur l'un des plus prestigieux parcours Européens. Chambres avec terrasse et entrée indépendante.

En Provence, au coeur de la forêt méditerranéenne, l'hôtel Mercure Barbaroux Golf et Spa vous accueille avec ses 52 chambres de standing. Il possède désormais un espace Hammam, Jacuzzi, SPA et Fitness. Entouré d'un parc arboré alternatif



Le Provence – Brignoles

Place du Palais de Justice - Brignoles

Tél 04 94 69 01 18

hotel-de-provence@orange.fr

www.hoteldeprovencebrignoles.fr

Hôtel traditionnel et familial entièrement rénové en centre ville. Place ombragée avec grand parking gratuit.

Nous informons notre aimable clientèle que les petits déjeuners du lundi et mardi ne sont pas assurés (restaurant fermé).

Restaurant provençal avec terrasse sur la place l'été



Hostellerie de l'Abbaye de La Celle – La Celle

10 Place du Général de Gaulle – La Celle

Tél 04 98 05 14 14

contact@abbaye-celle.com

www.abbaye-celle.com

Hostellerie de Provence sur le site d'une Abbaye romane appartenant au groupe Ducasse.

Après la bastide de Moustier, Alain Ducasse a choisi de faire revivre une hostellerie de Provence dans un environnement chargé d'histoire, au coeur des vignobles des Coteaux Varois en Provence sur le site d'une abbaye royale.

Cette bâtisse du 18ème est dotée de dix chambres chacune d'elle porte le nom de personnages qui ont marqué son histoire : Béatrice de Villeneuve, Angélique de Champigny, Cécile d'Evenos, Lucèce de Barras ...

Les amoureux du farniente et de la détente aimeront se prélasser au bord de la piscine chauffée ou partir en promenade avec un panier pique-nique que les cuisiniers auront garni de spécialités de l'hostellerie.

Le restaurant, sous la direction du chef Pierantoni, enfant du pays, met l'accent sur le produits du jardin potager et ceux achetés sur les marchés alentour.



Les professionnels labellisés en
Provence Verte

Les locations saisonnières

Gîte de La Réparade – Châteauevert

32 chemin de La Réparade – Châteauevert

Tél 04 94 80 97 15

contact@gites-la-reparade.com

www.gites-la-reparade.com

Le Domaine de La Réparade est idéalement situé au coeur de la Provence Verte, dans le village de Châteauevert.

A 2 minutes du Vallon Soum, site d'escalade réputé et de canoë et à 1 heure de Gorges du Verdon.

A 45 minutes des plus belles plages de Saint Tropez, Ramatuelle, Bandol ... des splendides calanques de Cassis.

Le domaine de La Réparade, ancien domaine viticole et forestier, existe depuis 1848. Dans un cadre typiquement provençal où les ocres se marient à la terre cuite, au milieu des vignes vous serez enchantés par sa tranquillité et sa douceur de vivre.



Les terres de Saint Hilaire - Ollières

Route de Rians

Tél 04 98 05 40 10

gite@terresdesainthilaire.com

www.terresdesainthilaire.com

Répartis sur tout le domaine, nos trois ensembles de bâtiments anciens vous accueillent dans une atmosphère paisible et ressourçant. Rassemblant des gîtes. De dimension variée, ils seront votre point de départ idéal pour la découverte de l'arrière pays Provençal.



La Campagne des Lauriers – Montfort sur Argens

Centrale de Réservations – Office de Tourisme de Provence Verte & Verdon
Carrefour de l'Europe - 831 70 BRIGNOLES
Tél 04 94 72 88 22 – Contact Allyson

Jolie maison de campagne dans un domaine viticole de 15 ha – Belle vue, calme et tranquillité. A environ 3 km du village.



Espace d'un séjour – Saint Maximin la Sainte Baume

Centrale de Réservations – Office de Tourisme de Provence Verte & Verdon
Carrefour de l'Europe - 831 70 BRIGNOLES
Tél 04 94 72 88 22 – Contact Allyson

Maison contemporaine de plain-pied. Quartier résidentiel au calme. Terrain de 5000 m².

Labellisé Tourisme et Handicap : mental, visuel et auditif. Mise à disposition équipement bébé sur demande.



Les professionnels labellisé en
Provence Verte

Les Restaurants

Les Terrasses du Golf – Brignoles

Golf de Brbaroux
Route de Cabasse – Brignoles
Tél 04 94 69 63 64
H8770@accor.com
www.barbaroux.com

Cuisine et carte inspirée des produits méditerranéen, sans cesse renouvelée avec des produits de saison.

L'équipe des Terrasses du golf répondra à votre demande en toutes occasions, mariage, repas d'affaires, cocktail de remise des prix ... La sélection du chef est axée sur la découverte du terroir varois et provençal et sa cuisine est inspirée des produits du pourtour méditerranéen. Sa carte sans cesse renouvelée met l'accent sur les produits de saison, et les soirées à thème sont l'occasion pour composer des menus aux saveurs originales.



La Craie des Mets – Brignoles

90 Rue de la République
Tél 04 94 06 06 06
lacraiedesmets@gmail.fr

Notre cuisine travaillée avec passion fusionne la méditerranée et les saveurs du monde. Les mets sont proposés dans une ambiance cosy ou en terrasse.



Le Provence – Brignoles

Place du Palais de Justice

Tél 04 94 69 01 18

hotel-le-provence@orange.fr

www.hoteldeprovencebrignoles.fr

Le Provence vous donne rendez-vous pour découvrir ou renouveler votre expérience de la cuisine du terroir. Le restaurant propose de délicieuses spécialités qui feront le plaisir de vos papilles : souris d'agneau confite, grosses gambas de méditerranée, moules à crème d'ail, pieds paquets à la provençale, filet de dorade royale ... Le chef vous invite à déguster les suggestions de l'ardoise servies midi et soir . Les plats sont faits maison et sont concoctés avec des produits de qualité.



Le Clos des Vignes - Cotignac

D22 – Route de Montfort – Claou de Vachoun – Quartier Nestuby - Cotignac
Tél 04 94 04 72 19 – 06 59 10 06 73
closdesvignescotignac@gmail.com
www.restaurant-leclosdesvignes.com

Notre cuisine est celle de la Provence et de l'Italie, des terroirs et des saveurs, de l'amitié et de la générosité. Elle évolue au gré des saisons , petits légumes du marché et herbes fraîches accompagneront viandes mijotées et poissons parfumés.

Tous nos produits sont de première fraîcheur et proviennent de fournisseurs engagés qui ont pour maître mots la qualité, la tradition et l'éthique. Les mêmes passions nous animent : cuisiner, recevoir et partager pour votre plus grand plaisir et le nôtre.

Nous vous proposons tout au long de l'année des menus festifs, que ce soit pour la Saint Valentin, Pâques ou Noël !

Nous sommes attentifs aux spécificités de chacun, que vous soyez vegan ou gluten free il y a toujours une petite assiette du chef pour vous ! Dans cette optique, nous proposons des menus équilibrés pour les enfants.



Jardin Secret – Cotignac

Lou Calen – 13 rue de l'Araignée
Tél 04 94 78 30 51 – 04 94 14 15 29
jardinsecret@loucalen.com
www.loucalen.com

Animé par la passion et la bienveillance du chef Benoit WITZ, le restaurant vous invite à pousser les portes de sa bastide, construite il y a plus de 200 ans, au milieu des vignes et des oliviers. Vous y découvrirez un lieu unique à Cotignac, chargé d'histoire, propice à la détente et à l'éveil des papilles.

Mêlant gastronomie provençale et inspirations créatives, la cuisine du Jardin Secret vous propose une expérience incomparable qui appelle à l'exaltation des sens. Elle fait la part belle aux mets locaux, concoctés à partir de fruits et légumes bio de saison et de produits nobles du terroir.

Toute l'équipe du Jardin Secret vous accueille avec plaisir, amis, familles et visiteurs de tous horizons, pour vous faire (re)découvrir le goût de la Provence authentique !



Hostellerie de l'Abbaye de La Celle – La Celle

10 Place du Général de Gaulle – La Celle

Tél 04 98 05 14 14

contact@abbaye-celle.com

www.abbaye-celle.com

Entre Cannes et Aix, au coeur de l'arrière pays varois, l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle et son chef Nicolas Pierantoni, vous accueille dans un cadre chargé d'histoire dont la pureté architecturale est en harmonie avec le paysage.

Chambres de grand confort, parc naturel et cuisine authentique font la part belle aux saveurs de la gastronomie régionale.

Restaurant de Qualité reconnu par le Collège Culinaire de France

Table étoilée depuis 2006



Les professionnels labellisés en Provence Verte

Les Lieux Incontournables

Le sanctuaire de Notre Dame de Grâces – Cotignac

Mont Verdaille – Quartier Notre Dame
Tél 04 94 69 64 90 – 04 94 69 64 22
sanctuaire@nd-de-graces.com
www.nd-de-graces.com

Théâtre d'apparitions de la Vierge Marie à deux reprises et Saint Joseph, Notre Dame de Grâce est un lieu non seulement spirituel mais aussi historique. En effet, en 1637, suite à une révélation intérieure, le Frère Fiacre doit dire trois neuvaines à la Sainte Vierge dont une à Cotignac. Neuf mois plus tard naquit Louis XIV, qui, reconnaissant vint en pèlerinage avec la Reine Mère au début de son règne.



La Basilique de Marie-Madeleine – Saint Maximin la Sainte Baume

Place de l'hôtel de ville

Tél 04 94 59 84 59

saintmaximin@provenceverte.fr

www.provenceverte.fr

3ème tombeau de la chrétienté pour sa crypte abritant les reliques de Marie-Madeleine, c'est le plus grand édifice gothique du sud de la France (XIIè / XVIIè). Saint Maximin est massé autour d'une magnifique basilique considérée, à juste titre, comme le plus bel édifice gothique de toute la Provence. Sa silhouette trapue mobilise le regard d'aussi loin que l'on aperçoit la ville. Selon la légende, c'est ici que fut ensevelie au 1er siècle Saint Marie Madeleine.

Les invasions des Sarrasins font oublier l'emplacement du tombeau. En 1279, Charles II d'Anjou fait remettre au jour la crypte et ses sarcophages. Seize ans plus tard commence sur le site l'édification de la basilique dessinée par Maître Pierre, architecte français qui fera les plans et commencera la construction. Au début du XVIème siècle, les travaux sont arrêtés et la basilique reste inachevée. Elle n'aura jamais ni portail, ni clocher. La basilique royale se compose d'une abside, deux absidioles, d'une grande nef et de seize chapelles. Longue de 73 mètres, large de 37 et haute de 29, elle outrepassa par sa taille les règles architecturales de l'ordre mendiant des Dominicains qui imposent modestie et dénuement.

La crypte est un ancien monument funéraire du IVème siècle et renferme quatre beaux sarcophages Elle fut dotée d'un extraordinaire mobilier comme par exemple une chaire en bois sculpté du 1756, les stalles du chœur datant en 1692, un retable du Rosaire du XVIIème siècle. A noter également la représentation la plus ancienne connue du Palais des Papes d'Avignon. La Basilique est flanquée par le Couvent Royal.



Le Musée des Gueules Rouges – Tourves

Avenue de la libération – Quartier du Laou
Tél 04 94 86 19 63
contact@museedesgueulesrouges.fr

Le musée retrace, le long d'un parcours de visite ludique, l'histoire de l'exploitation minière de la bauxite dans le Var. Grâce aux bonnes interactives, découvrez l'origine de la bauxite, les techniques de transformation de ce minerai en aluminium et les utilisation de ce métal. Enfin, accompagné d'un guide, plongez au coeur de la quotidienne des mineurs et parcourez une galerie reconstituée !



Les professionnels labellisés en Provence Verte

Les activités de Loisirs – Les artisans

Le Pinceau Provençal – Saint Maximin la Sainte Baume

2375 Chein du Moulin – Saint Maximin la Sainte Baume

Tél 06 82 59 57 84

aupinceaprovençal@gmail.com

www.aupinceaprovençal.jimdo.com

L'atelier a ouvert ses portes en 2000. Autodidacte j'ai commencé à prendre les pinceaux en 1991. J'ai d'abord peint des tableaux à l'huile au pinceau puis au couteau. Lors de mes expositions, j'ai fait moi même mes décors. Les clients ont apprécié et sur leur demande j'ai décoré des meubles et autres objets. C'est à partir de ce jour là que j'ai décidé d'en faire mon activité principale et d'ouvrir l'atelier où je travaille et expose mes créations.

Depuis quelques années déjà, je suis également prise de passion pour la terre. Tous mes objets sont réalisés à la main, sans tour. A chaque fois, c'est la surprise et une grande satisfaction de réaliser un objet unique. Lors de votre visite à l'atelier vous pourrez assister à une démonstration et apprécier les créations en vente (de 5 à 120€) et passer vos commandes.



Les professionnels labellisés en Provence Verte

Les Producteurs du terroir

La Maison de Pays des Roseaux – Barjols

Route de Tavernes – Barjols

Tél 04 94 37 7 5 54

ahsabatier@orange.fr

www.domainedesroseaux.fr

Le domaine des Roseaux s'est enrichi d'un nouvelle espace de vente : « La Maison de Pays des Roseaux » dans lequel vous trouverez des produits frais en production biologique et traditionnelles tels que fruits et légumes, viandes, œufs, biscuits, pain de farine bio, mais aussi de safran, des truffes, de l'huile d'olive, du nougat. Nous avons sélectionné des artisans locaux qui vous présentent de la poterie , de la vannerie paysanne, des savons, des huiles essentielles de lavande, d'immortelle. Une artiste barjolaise présente également une sélection de bijoux fantaisie.



Les Professionnels de La Provence Verte

Les Sports

Le Golf de Barbaroux – Brignoles

Route de Cabasse
Tél 04 94 69 63 63
contact@barbaroux.com
www.barbaroux.com

Carte verte obligatoire pour accès aux parcours

Au coeur de la Provence, venez retrouver l'un des plus prestigieux parcours européens. Le Golf de Barbaroux se déroule sur une distance de 6068 mètres (6614 yards) dans un fabuleux paysage boisé de 87 hectares. Pete et PB Dye, les célèbres architectes de golf américains, ont choisi la Provence pour construire leur unique joyau européen, un parcours qui allie l'amour de la nature à la fantaisie technique et se trouve agrémenté de sic vastes plans d'eau dans la plus pure tradition du golf moderne américain.

C'est dans cette région du sud de la France qu'a donc été inauguré en 1989 ce 18 trous de classe internationale : Le Golf Club de Barbaroux.

Son environnement naturel est spectaculaire : Barbaroux est entouré de champs de vignes et de collines boisées de pins méditerranéens. Le climat offre 300 jours d'ensoleillement par an, Barbaroux, est en effet un lieu où les hivers sont secs et ensoleillés, permettant de golfer toute l'année, sous des températures pouvant atteindre les 15°C en décembre et janvier.



Historique du label sur le territoire de La Provence Verte

Novembre 2011

Réunions des professionnels du tourisme de La Provence Verte à Carcès sur le thème « oenotourisme, une filière à développer ? » Lors de cette réunion les échanges d'expériences et la présentation du label par ATOUT FRANCE ont décidé les professionnels et l'office de tourisme de La Provence Verte à réfléchir à l'adhésion au label « Vignobles et Découvertes ».

Avril 2011

Le Comité de Direction de l'Office de Tourisme de La Provence Verte valide la candidature du territoire à ce label. Une structure de projet est alors mise en place. L'Office de Tourisme est porteur du projet. Un comité de pilotage est constitué. Il regroupe les acteurs du territoire, du département et de la région : Pays de La Provence Verte – Chambre d'Agriculture – Chambre de Commerce et d'Industrie du Var – ADT du Var – CIVP.

En parallèle, se créent deux groupes de travail. Le premier pour les professionnels de l'activité et le second pour les hébergements.

Mai 2013

Dépôt de la candidature

Mai 2014

Décision officielle

Juin 2014

Validation de la labellisation de La Provence Verte par courrier officiel

Décembre 2017

Renouvellement du Label validé

Mai 2022

Renouvellement du Label

Vignobles et Découvertes en Provence Verte

- 1 - Doter le territoire d'une offre oenotourisme afin de vraiment utiliser le caractère viticole de La Provence Verte dans le but, de créer une nouvelle image forte.
- 2 - Créer une vraie animation des professionnels de La Provence Verte autour d'une thématique fédératrice et monter la qualité des prestations.
- 3 - Bénéficier pleinement des relais d'information d'ATOOUT FRANCE
- 4 - Développer une dé-désaisonnalisation autour de la thématique viticole
- 5 - Afin de répondre à la demande de plus en plus croissante des visiteurs en quête de terroir, d'authenticité et d'échanges avec les producteurs et plus largement les professionnels.
- 6 - Profiter des échanges d'expériences et des savoir-faire des principaux territoires.
- 7 - S'appuyer et exploiter la dynamique régionale de la route des Vins de Provence

Mesdames et Messieurs les journalistes si vous souhaitez découvrir le territoire de Provence Verte & Verdon merci de contacter

Marie-Pierre au 04 94 72 88 28 ou par courriel à l'adresse com@provenceverteverdon.fr

nous organisons et vous accompagnons tout au long de votre séjour.