

2019

Dossier de Presse

Pays de la
Provence
Verte

Vignobles et Découvertes



Marie-Pierre EMERIC - Communication presse

Tél. 04 94 72 88 24

Mail : communication@provenceverte.fr

Office de Tourisme de La Provence Verte

Carrefour de l'Europe – 83170 BRIGNOLES



Sommaire

1. Provence Verte, 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 destinations labellisées
7. Les professionnels labellisés
 - Les domaines
 - Les chambres d'hôtes
 - Les hôtels
 - Les locations saisonnières
 - Les campings
 - Les restaurants
 - Les lieux incontournables
 - Les activités de loisirs et artisans
 - Les sports
8. Historique du label sur le territoire de La Provence Verte
9. Vignobles et Découvertes en Provence Verte mais pourquoi ?



La Provence Verte, Qui es-tu ?

Bienvenue en Provence Verte !

Une Provence Verte, est ce possible ? la réponse est OUI. Ce pays qui regroupe 43 communes est situé au cœur du département du Var et de la région Provence Côte d'Azur. Il ajoute au panel de couleurs traditionnelles de la Provence, le bleu de l'eau qui coule tout au long des rivières et du fleuve l'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 et des activités de pleine 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). 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 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 !

Un territoire en vert et bleu

Lorsqu'on pose un pied en Provence Verte, il est troublant de constater que l'on retrouve les éléments emblématiques de la Provence : restanques, oliviers, bastides. Mais la domination du vert nous interpelle. Tel un écrin, la nature nous enveloppe et nous protège des heures les plus chaudes de l'été. Le mélange du vert de la nature et du jaune du soleil nous offre la couleur bleu. Le bleu de l'eau qui doit abreuver les collines environnantes. La réponse vient très vite en roulant à la découverte du territoire. Partout rivières et cours d'eau suivent la route.



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 la ministère chargé du Tourisme, Aout 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.



La Provence Verte labellisée

La Provence Verte 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 de La Provence Verte, qui couvre la quasi totalité de l'appellation « Coteaux Varois en Provence » et une partie de l'appellation « Côtes de Provence ».



Les destinations labellisées

Alsace	Coeur d'Alsace
	Terre et Vins au Pays de Colmar
Beaujolais	Le beaujolais des Pierres dorées
Bergerac	Pays de Bergerac
Bordeaux	La route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes
	La route du vin de Bordeaux en entre deux Mers
	La route du vin de Bordeaux porte du vignoble
	La route des vins de Bordeaux, Saint Emilion, Pomerol, Fronsac
	La route des vins de bordeaux en Médoc
	La route des vins de Bordeaux en Blaye et Bourg
Bourgognes	Beaune, de Corton en Montrachet
	Côte Chalonnaise
	Dijon Côtes de Nuits
	Le vignoble de Chablis
	Le vignoble de l'auxerrois
	Vignoble du Mâconnais
Champagne	Vignoble du Châtillonnais
	Vignoble du Tonnerrois
	Côte des BAR
	Coteaux du Sézannais
	Coteaux Sud d'Epemay et Côtes des Blancs
Cognac	Massif de Saint Thierry, Vallée de l'ARDRE
	Montagne de Reims
	Vallée de la Marne
	Coteaux de Vitryats
	Vallée de la MARNE Ouest
Ile d'Oleron	Vignoble de Cognac
Jura	Le Vignoble de l'île d'Oleron
	Vignoble du Jura



Languedoc	Thau en Méditerranée
	Les Vignobles de la Domitia en Languedoc
	Béziers, canal du midi, Méditerranée
	Minervois Saint Chinian Faugères
Provence	La Pays d'Aix Luberon
	Bandol, Provence Sud Sainte Baume
	La Provence Verte
	Dracénié, Terre de Provence
	Vignoble du Roussillon
Savoie	Coeur de Savoie
	Vignoble de Savoie, Aix les Bains Riviera des Alpes
Val de Loire	Anjou Saumur, Val de Loire
	Muscadet Loire Océan
	Berry, Centre Loire
	Sancerre, Poilly, Giennois
Vallée du Rhône	D'hermitage en Saint Joseph
	De Comas en Saint-Péray
	Autour des Dentelles de Montmirail
	Côtes du Rhône Gardoises
	Condrieu, Côte-Rôtie
	Destination Costières de Nîmes
	Drôme Provençale
Sud Ouest	Vignoble de Gaillac
	Destination Cahors-Malbec
	Les Bons Crus d'Artagnan
	Conques et le Vignoble de Marçillac
	Vignoble de Fronton
	Jurançon, Béarn Pyrénées



Les professionnels labellisés en Provence Verte

Les Domaines



La Baside des Roseaux – Barjols

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

AOC 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 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

AOC 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 – Châteauvert

Pont de Châteauvert
Route de Brignoles
83670 – Châteauvert
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.



Le Clos de l'Ours – Cotignac

4776 Chemin du Clos de l'Ours

Tél 04 94 04 77 69

closdelours@gmail.com

www.closdelours.com

AOP Côtes de Provence

A la croisée des chemins entre Méditerranée, les Gorges du Verdon et la Côte d'Azur, au coeur de la Provence, à proximité du village de Cotignac, se trouve un domaine viticole de caractère : Le Clos de l'Ours.

Le vignoble, aux portes du Haut-Var, bordé par un cirque de chênes et de pins, s'étend sur 12 ha en AOP Côtes de Provence. Il est cultivé en agriculture biologique depuis 2000. Les vendanges, manuelles, préservent les raisins et contribuent à l'élaboration des cuvées de caractère mettant en valeur le terroir.



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 la Provence Verte, 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

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.



Le Château des Chaberts – Garéoult

Bastide des Chaberts – D64 – Garéoult
Tél 04 94 04 92 05
chabert@wanadoo.fr
www.chabert.com

AOP Coteaux Varois en Provence rouge, rosé, blanc. Mousseux méthode traditionnelle. Huile d'olive.

Au cœur de l'appellation Coteaux varois en Provence, au pied du massif forestier qu'est la montagne de la Loube, la château des Chaberts, vieille propriété viticole de 250 hectares dont 30 de vignes, vous attend. Le site est remarquable, le vignoble entoure la bastide et les bâtiments d'exploitation. Certains vestiges datant de l'époque gallo-romaine situent l'ancienneté de l'endroit.



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 vignoble 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

contact@coteaux-varois.com

www.coteaux-varois.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.



Château Fontainebleau du Var – Le Val

Route de Montfort sur Argens – Le Val

Tél 04 94 59 59 09

info@chateaufontainebleau.fr

www.chateaufontainebleau.fr

Il était une fois, du grand Baou aux contreforts de terrubi, des terres rubis et ocres. Il était une fois une forêt ancienne aux essences multiples, aux sources joyeux, aux vivantes cascades. Tel est Fontainebleau, coin de paradis niché au coeur du haut Var, entre Provence Verte et grande bleue. Un domaine où la terre riche et divine engendre de superbes vins fruités.

Des rosés, rouges et blancs aux identités fortes aux saveurs fruitées. Qui roulent dans des carafes leurs couleurs irisées.

Une terre, de l'eau fraîche, des forêts, des vignes et du bon vin.

C'est ce que nous propose ce lieu tout en douceur de vivre, dont tous les éléments concourent à l'harmonie.



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 vigneron 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 excellent régulation de l'humidité et de la chaleur du sol. Une légère pente du terrain facilité 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 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 de Messine – Brignoles

Chemin de Cante-Perdrix – Brignoles
Tél 04 94 72 09 06 – 06 03 15 82 68
info@bastide-messine.com
www.bastide-messine.com

Dans la campagne de Brignoles, à 5 minutes du centre ville, une ancienne Bastide provençale de 1850 entièrement rénovée sur 3 hectares de campagne avec piscine, vous accueille chaleureusement. Vue panoramique sur les collines de La Celle et la ville de Brignoles avec son rocher au loin. 5 confortables et spacieuses chambres d'hôtes aux couleurs chaudes et aux matériaux nobles (boiserie, tomettes anciennes, meubles de famille ...) vous permettront de profiter de la douceur de vivre en Provence. Convivialité et Art de Vivre seront au rendez-vous : petits déjeuners copieux le matin avec les confitures maison du jardin, informations et guides utiles pour découvrir dans la journée la région et ses « bonnes petites adresses ». Accueil souriant et sympathique de vos hôtes, Nelly et Bruno qui vous accueilleront chez eux dans leur Bastide avec le plus grand plaisir ! Parking – Domaine clos par portail électrique.



La 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.



Le Clos de l'Ours – Cotignac

4776 Chemin du Clos de Ruou – Cotignac

Tél 04 94 04 77 69

closdelour@gmail.com

www.closdelours.com

Un lieu dans un vignoble d'exception. Idéalement situé entre le Méditerranée et les fameuses Gorges du Verdon, la maison d'hôtes du Clos de l'Ours, bastide vigneronne au coeur du haut Var, abrite désormais quelques chambres et suites d'hôtes de charme, toutes ouvertes sur le vignoble. Une expérience empreinte d'authenticité que notre demeure, subtil équilibre entre hôtel de charme et chambres d'hôtes de luxe, vous propose de vivre pleinement installé à quelques minutes du village de Cotignac, cerné par la forêt et les vignes, baigné par les parfums de Provence, ce grand mas que nous avons restauré avec autant de passion que de raffinement, cultive la douceur de vivre en toutes saisons. A l'automne, au retour d'une balade dans les bois, on se réchauffe au coin du feu de cheminée en admirant a robe fauve du vignoble et des bosquets alentours. Aux beaux jours, on prend le soleil au bord de la piscine et l'apéritif sur la terrasse, à l'ombre des platanes.



Le Mas de la Flaquière – Cotignac

3585 Chemin du Flaquière
Tél 04 94 57 40 – 06 78 43 59 87
lemasdelaflaquiere@hotmail.fr
www.le-mas-de-la-flaquiere.com

Au milieu des oliviers, des vignes et des pins, Christine et Jean-Marc vous accueillent au sein de leur maison, 3 gîtes et chambres d'hôtes de charme tout confort avec terrasse privative, salon de jardin et piscine chauffée selon la saison... Ambiance contemporaine. Un petit déjeuner gourmand est servi en terrasse ou en salle à manger et possibilité de petit-déjeuner sans gluten et sans laitage.



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 cœur 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.



La Rose des Vents – Néoules

715 Chemin de la Tuilière – Néoules
Tél 04 94 72 76 88 ou 06 29 41 32 69
mtmontefiori@yahoo.fr
www.gite-rosedesvents.fr

En campagne, dans un cadre agréable, au calme, Maité vous accueille dans sa grande maison d'hôtes, avec terrain de 5000 m², terrasse privative, salon de jardin, piscine sécurisée, parking privatif ombragé. Terrain de jeu aménagé.



Le Domaine de Saint Ferréol - Pontevès

Tél 04 94 77 10 42

saint-ferreol@wanadoo.fr

www.gite-rosedesvents.fr

Chambre dans une aile du corps de ferme du 18ème en plein coeur d'un domaine d'environ 100 hectares. 3 chambres dont 1 suite familiale pour 4 personnes.

Au pied des Bessillons, sur un domaine d'une centaine d'hectares adossé à la colline, une famille de vigneron profondément attachée à la Provence vous accueille dans une ferme du 18ème siècle : 3 chambres, avec salle de bain et WC privés, aménagés dans une aile du corps de ferme, deux gîtes indépendants dont un créé dans un ancien moulin à blé, une piscine ...

Installée dans une aile indépendante de la ferme, on accède aux chambres d'hôtes par une petite cour carrée qui invite à la halte. Une grande salle de repas et un coin cuisine est à la disposition des hôtes. Ils bénéficient également de la piscine extérieure.



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...



La Courtesie – Saint Maximin la Sainte Baume

Chemin sans Mitre – Saint Maximin la Sainte baume

Tél 04 94 86 72 97 ou 06 75 03 31 41

contact@la-courtesie.com

www.la-courtesie.com

Venez respirer le bon air de la Provence Verte dans une propriété aux senteurs de thym, de lavande et de romarin ombragée par les chênes et les pins où vous serez accueillis par Philippe et Marie-Ange. Vous choisirez le soleil de la piscine ou l'ombre des terrasses.

Une base de départ idéale pour des vacances en Provence réussies. Golfs à proximité, randonnées, activités sportives.

Chambres et Table d'Hôtes de Charme à Saint Maximin entre Aix en Provence et Brignoles au pied du Massif de la Sainte Baume et à proximité de la Côte d'Azur et du Verdon (40 km) Arles 120 km Nîmes, Avignon 140 km .

Les 2 chambres vous offrent tout le confort nécessaire, cabinet de toilette privatif, linge de maison et sèche cheveux fournis, boissons et douceurs vous sont offerts pendant votre séjour.



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 alternant



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.



Hôtel Le Couvent Royal – Saint Maxime la Sainte Baume

Place Jean Salusse – SAINT Maximin la Sainte Baume

Tél 04 94 86 55 66

contact@hotel-lecouventroyal.fr

www.hotel-lecouventroyal.fr

Au cœur de la Provence Verte et du massif de la Sainte Baume, la Basilique de Saint Maximin la Sainte Baume et le Couvent attenant ont été fondés en 1295 par Charles II D'Anjou, Roi de Sicile et Comte de Provence pour abriter les reliques de Sainte Marie Madeleine dont le tombeau avait été découvert sur les lieux en 1279. Adossé à la basilique, le couvent s'articule autour d'un cloître. Il fut confié dès l'origine à l'ordre dominicain jusqu'en 1959 et devient espace culturel et lieu d'accueil touristique. L'ensemble du monument constitue le plus bel édifice gothique provençal du Sud Est de la France. L'hostellerie dispose de 6 salles de séminaire, réparties sur 910 m² (capacité de 12 à 300 personnes).



Hôtel de France – Saint Maximin la Sainte Baume

3-5 Avenue Albert 1^{er} – Saint Maximin la Sainte Baume

Tél 04 94 37 01 30

reservation@hotelsaintmaximin.com

www.hotelsaintmaximin.com

Idéalement situé au coeur de Saint Maximin la Sainte Baume, à deux pas de la Basilique Sainte Marie Madeleine, l'hôtel de France et son restaurant Côté Jardin, vous accueillent dans un cadre à l'esprit provençal et moderne. Pourvu d'un ascenseur pour votre plus grand confort, cet ancien Relais de Poste rénové dans une ambiance intime et chaleureuse, vous propose 20 chambres parfaitement équipées. Une invitation à la détente et à la découverte du sud, avec une équipe à votre service pour vous assurer un agréable séjour.



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 Sourn, 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.



Gîte de La Réparade – Châteauvert

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.



Le Gîte du Domaine des Aspras – Correns

Domaine des Aspras
Tél 06 29 47 50 37
domaine@aspras.com
www.aspras.com

Belle demeure ancienne restaurée en rez-de-jardin et haute de deux étages. Propriété viticole de 15 hectares, en bord de rivière.



La Campagne des Lauriers – Montfort sur Argens

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



La Rose des Vents – Néoules

715 Chemin de la Tuilière – Néoules
Tél 04 94 72 76 88 – 06 29 41 32 69
mimontefiori@yahoo.fr
www.gite-rosedesvents.fr

En campagne, dans un cadre agréable, au calme, Maité vous accueille dans sa grande maison d'hôtes, avec un terrain de 5000 m², terrasse privative, salon de jardin, piscine sécurisée, parking ombragé. Terrain de jeux aménagé.



Espace d'un séjour – Saint Maximin la Sainte Baume

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 Campings



Camping de la Saint Baume – Nans les Pins

Quartier Delvieux Sud
CD 80 – Nans les Pins
Tél 04 94 78 92 68
accsaintebaume@tohapi.fr
www.saintebaume.com

Paradis d'eau, de fleurs, abrité entre la Sainte Baume et la Sante Victoire. Les parents sont contents, les enfants sont heureux. Que demander de lus ? Et bien, justement, on peut même y demander des bungalows, des chalets, des cottages ... et des emplacements situés où il vous plaira. Selon le confort qui vous convient, selon l'envie qui vous sert.

Animations dès l'ouverture, en avil. Club enfants à toutes les vacances scolaires. Tir à l'arc, escalabre, randonnée, tournois, sportifs, fitness, aqua gym ... Soirées dansantes, spectacles, cabarets, magie ...

Equipements et services : parc aquatique dont 3 bassins chauffés dès l'ouverture, toboggan, tennis, terrain multisports, mini golf, boulodrome, parc de jeux d'enfants, ping-pong ... Bar, restaurant, supérette, laverie, wifi, location, VTT, kit bébé ...



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

Les mets sont proposés au tableau dans une ambiance cosy ou sur la terrasse romantique.



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.



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



La Crémaillère – Le Val

23 Rue Nationale – Le Val
Tél 04 94 86 40 00
lacremalliere83@wanadoo.fr
www.lacremalliere-leval.fr

Restaurant familial au coeur du village de Le Val. Ambiance conviviale.
Cuisine gastronomique provençal. Spécialités du chef : brochettes de SAINT Jacques en vinaigrette de truffe, carré d'agneau, rôti en tapenade, assiette gourmande (assortiments de desserts suivant les saisons).



La Table de Fanette – Fox Amphoux

Le Petit ouvet

Tél 04 94 80 72 03

latabledefanette@aliceadsl.fr

www.tabledefanette.com

La Table de Fanette est installée dans le Mas familial, perdu au milieu des oliviers et des chênes truffiers. Ici règnent convivialité et art de vivre à la provençale. Fanette réalise une cuisine provençale des plus typiques, sincère et généreuse, enracinée dans le terroir varois. Ici, pas de chef, mais une cuisinière qui invite à découvrir une autre façon de se mettre à table. Subtilité, authenticité, créativité sont les ingrédients bien gardés de la cuisinière.



Côté Jardin – Saint Maximin la Sainte Baume

5 Avenue Albert 1^{er}

Tél 04 94 37 48 12

contact@cotejardin-restaurant.fr

www.cotejardin-restaurant.fr

Côté Jardin c'est une atmosphère bercée de soleil et de bonne humeur, un état d'esprit chaleureux qui vous fera découvrir le sud autrement en invitant vos papilles à déguster nos différents plats, au coeur du village de Saint Maximin la Sainte Baume surplombé par la Sainte Victoire.



Le Chapitre – Saint Maximin la Sainte Baume

Tél 04 94 86 55 66

contact.saintmaximin@hotels-patrimoine.fr

www.couvent-royal.fr

Le site offre un restaurant des plus majestueux, sous les voûtes en ogives de la salle Capitulaire et ouvert sur le cloître. 70 couverts en salle et 70 couverts en terrasse en configuration habituelle, et jusqu'à 300 couverts en salle et 800 couverts en extérieur pour les réceptions et événements Groupe Hôtels et Patrimoine.



Le Nightfall – Saint Maximin la Sainte Baume

12 Place Malherbe
Tél 04 94 80 83 83
restaurant@lenightfall.fr
www.lenightfall.fr

Bien situé sur une place agréable de Saint Maximin la Sainte Baume. Le restaurant Le Nightfall vous ouvre ses portes sur un intérieur contemporain et sobre qui se prête à toutes les dégustations. Un espace où il fait bon glisser les pieds sous la table et se retrouver autour d'un bon repas. La carte fait honneur à la Provence et propose une variété de plats gouteux aux accents du sud.



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 Ier 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 Couvent Royal – Saint Maximin la Sainte Baume

Place de l'hôtel de ville

Tél 04 94 59 84 59

saintmaximin@provenceverte.fr

www.provenceverte.fr

Le Couvent Royal est attenant à la Basilique. On peut notamment y visiter son magnifique cloître restauré avec ses arbres centenaires. Il abrite depuis 2002 une hôtellerie de caractère.

Qui dit haut lieu de pèlerinage dit souvent couvents et hostelleries. L'une pour accueillir les fidèles, l'autre pour entretenir les lieux de culte. Ainsi, le plus prestigieux est sans nul doute accolé à la basilique de Saint Maximin. Ainsi, dès le Vème siècle, les Cassianites de Marseille fondent dans la vallée de SAINT Maximin un premier monastère. Les bénédictins qui les remplacent sont expulsés après l'invention des reliques de Marie-Madeleine et le monastère est confié aux Dominicains en 1295.

Le nouveau couvent et la basilique seront construits simultanément. Il fut en travaux d'agrandissement ou de restauration jusqu'au XVIIIème siècle pendant lequel sera bâtie l'hostellerie, l'actuelle Mairie. Les moines furent chassés à la Révolution. Le couvent devient prison sous la terreur. Les Dominicains quittèrent définitivement Saint Maximin en 1957.



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 utilisations de ce métal. Enfin, accompagné d'un guide, plongez au cœur de la quotidienne des mineurs et parcourez une galerie reconstituée !



Les professionnels labellisés en Provence Verte

Les activités de Loisirs – Les artisans



Le Train Touristique du centre Var – Brignoles

Gare de Brignoles
Tél 06 07 98 03 09
attcv@hotmail.fr
attcv.fr

Découverte du paysage dans un autorail ancien. Trains à thèmes et grands voyages. Le train touristique du centre Var relie Carnoules à Sainte Anastasie et Brignoles. Dans un autorail ancien, tout au long des 23 km de la ligne, vous pourrez découvrir la beauté du paysage du centre Var. Commentaires à bord. Accueil des groupes toute l'année. Trains à thème organisés pour le Carnaval, Pâques, Halloween et Noël. Grands voyages (train des merveilles rétro, train croisières...) Possibilité en fonction des horaires de déjeuner ou pique-niquer à Brignoles et Sainte Anastasie.



Les Artisans Faienciers de Varages

14 place de la libération
Tél 04 94 77 64 10
m.sadki1@orange.fr
WWW.lesartssurlatable.com

A Varages, on ne peut échapper à la faïence, cela dure depuis 1695...
Je passe d'abord par une association dont l'objectif est de faire renaître et reconnaître la faïence de Varages. Difficile, car notre imposante voisine Moustiers ne nous laisse que peu de place... Ca va changer !

Autodidacte, je profite de l'installation d'une école de décoration dans le village pour améliorer mes connaissances.

Mon CAP en poche, je fais le grand saut... et deviens artisan faiencier... pour de vrai !
Mon atelier-boutique se trouve sur la place du village, c'est là que vous me verrez travailler. Je décore devant vous le biscuit blanc (la pièce brute), je l'émaille et la cuit à 980°. Je réalise des décors anciens de Varages que je trouve au musée juste à côté, mais aussi des créations contemporaines : coquelicots, lavandes, abeilles...
Je m'adapte aussi au plus près à votre désir pour des créations personnalisées : assiettes de naissance, cadeaux de mariage, armoiries, plaques de villa...Demandez, et je mettrai tout en oeuvre pour vous satisfaire.

Faites plaisir et faites vous plaisir pour un budget allant de 8 à 750 €.



Le Chai des Templiers

29 rue des Templiers – BRIGNOLES

t2L 06 59 89 30 97

rlecoz1@oenogenius.com

www.chaidestempliers.ovh

Dans le centre historique de Brignoles, au cœur de la Provence Verte, Régine Lecoq, œnologue conseil diplômée d'État, experte en événement œnologique, accueille les particuliers et les professionnels tout simplement. Vous souhaitez acquérir des bases pour mieux comprendre et mieux déguster les vins, ou bien vous initier ou vous perfectionner. Le chai des Templiers, vous offre différentes formules :

- Des ateliers œnologiques soit par couleur, soit par région, soit par type de vin.
- Des ateliers thématique : vins et fromages
- Des cours d'œnologie en salle professionnelle



Le Pinceau Provençal

2375 Chein du Moulin – Saint Maximin la Sainte Baume

Tél 06 82 59 57 84

aupinceauprovencal@gmail.com

www.aupinceauprovencal.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



Les Ruchers du Bessillon – Cotignac

Lou Camp d'Andriuou

Tél 04 94 04 60 39 – 06 07 26 37 06

ruchersdubessillon@free.fr

www.ruchersdubessillon.com

Apiculteurs de père en fille depuis 1890. Tous miels de Provence, produits de la ruche et dérivés. Miels de lavande, acacia, montagne, bruyère, châtaignier, romarin, tournesol... Produits de la ruche et produits de provence. Visite et dégustation, vente directe.



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 si 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.



Les écuries de la Renarde

Chemin des Pourraques
Tél 04 94 77 84 35 – 06 85 78 34 72
ecuriesdelarenarde@gmail.com

Randonnée et tourisme équestre. Stage, équitation académique, treck, randonnées de compétition. Pension à l'année.



Provence Canoë – New Evasion – Entrecasteaux

RD562 – Le Plan de Pardigon
Tél 06 79 60 94 94 – 04 94 29 52 48
provencecanoë@orange.fr
www.new-evasion.fr

Descente en canoë ou kayak sur le fleuve Argens – Possibilité de forfait canoë/VTT ou VTT/Parcours Aventure.

Provence Canoë vous propose la descente en canoë ou en kayak de l'Argens, en demi journée, en journée et sur 1,5 jour avec un bivouac. Des parcours accessibles à tous et pour les enfants à partir de 4 et 5 ans selon les difficultés. L'Argens un très jolie cours d'eau à la foi sauvage et ombragé, avec des secteurs plus ou moins rapides.



Les professionnels labellisés en Provence Verte

Les événements

- Fête du Bio – Correns
- Fête du Coing – Cotignac
- La Foire de Brignoles
- Fête de la Saint Vincent – Saint Maximin la Sainte Baume



Historique du label sur le territoire de La Provence Verte

14/11/2011

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 ».

02/04/2011

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 – CIMP.

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

24/05/2013

Dépôt de la candidature

15/05/2014

Décision officielle

11/06/2014

Validation de la labellisation de La Provence Verte par courrier officiel



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 La Provence Verte merci de contacter

Marie-Pierre au 04 94 72 88 24 ou par courriel à l'adresse communication@provenceverte.fr

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

