

Le Fascinant Week-end



VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

*en
Provence et Bandol*

DOSSIER DE PRESSE

2024

Provence Verte & Verdon

T O U R I S M E

À PROPOS DU FASCINANT WEEK-END

Initié en 2014 par la région Auvergne-Rhône-Alpes, le Fascinant Week-end célèbre tous les ans le vignoble et ses acteurs. Depuis, ce rendez-vous est devenu bien plus qu'un simple événement, c'est une véritable aventure au pays du vin. Au programme, une immersion totale au cœur des terroirs français, où le vin représente une passion, une histoire et une culture.

L'objectif : permettre aux locaux et aux visiteurs de (re)découvrir le riche patrimoine de cette grande région viticole sous un autre angle, sans nécessairement être connaisseur de vins. Le succès est immédiat et le public répond présent.



En 2020, sous la houlette de la Fédération Vignobles & Découvertes, le Fascinant Week-end est décliné dans les différentes régions labellisées.

Le principe reste le même : proposer un programme d'animations mêlant découverte des vignobles et activités culturelles, sportives, ludiques, voire insolites. Le tout centré autour de valeurs de partage et d'échange avec les vignerons.

Pour les Vins de Provence & Bandol, le Fascinant Week-End est un travail commun entre le CIVP, les vins de Bandol, Var Tourisme et les territoires labellisés.



OÙ PASSER UN FASCINANT WEEK-END EN PROVENCE VERTE & VERDON ?



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

DOMAINE DES ASPRAS CORRENS

DU 17 AU 19 OCTOBRE 2024

JEU DE PISTE DANS LES VIGNES

“ Rendez-vous dans un domaine viticole bio pour un jeu de piste au détour d'un cep, y compris avec les marmots. ”

Un parcours à suivre et une mission à accomplir au milieu des rangées de vignes, sous le ciel azur de Provence. Et pour récompenser vos efforts, dégustation des délicieux crus ou de sirops dans le magnifique caveau de ce domaine qui a fait le choix du Bio depuis 30 ans.

Bonus : Faites la dégustation des vins à la fin du jeu de piste et repartez avec 1 bouteille de rosé de 50 cl et un sac offert par réservation !



INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 04 94 04 61 87**
- Voiture personnelle à prendre pendant 1 km pour commencer le jeu de piste et revenir au caveau de dégustation
- Prévoir de l'eau
- Prévoir des baskets ou chaussures fermées

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Du jeudi 17 au samedi 19 octobre 2024.
- Sessions à 10h30 et 14h30.
- Durée de l'activité : 2h20

TARIFS

- Plein tarif : 8 €
- Adolescent (16-17 ans) : 5 €.
- Gratuit pour les moins de 15 ans.



CHÂTEAU NESTUBY COTIGNAC

DU 17 AU 19 OCTOBRE 2024

LE VIN DANS TOUS LES SENS

“ Venez vivre le travail du vigneron et percer tous les secrets de fabrication autour d'un jeu de piste autonome sur le vignoble et d'ateliers interactifs et amusants qui feront appel à vos sens.”

Le toucher de matières, les couleurs, le goût et l'odorat bien sûr, le vin est une source inépuisable de découverte. Échanges autour d'une dégustation des vins, accompagnée de croûtons et tapenade.

Bonus : Repartez avec 1 écocup ou 1 bouchon en verre offert !



INFORMATIONS PRATIQUES

- Réservation obligatoire au 04 94 04 61 87

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Du jeudi 17 au samedi 19 octobre 2024
- Session : 15h30
- Durée de l'activité : 2h30

TARIFS

- Adulte : 17 €,
- Enfant (10-17 ans) : 9 €.



CHÂTEAU MARGÜI CHÂTEAUVERT

DU 17 AU 19 OCTOBRE 2024



DÉGUSTATION À L'AVEUGLE CHEZ SKYWALKER VINEYARDS

"Au pied des vignes du Château Margüi, situé en zone Natura 2000, initiez-vous à la dégustation à l'aveugle et entrez dans l'univers Skywalker Vineyards."

Laissez-vous guider par vos sens pour découvrir tous les secrets des vins du domaine offrant une belle complexité. Saurez-vous les démasquer ? Rendez-vous pour un moment de dégustation convivial dans l'élégante boutique du domaine.

Le petit + : Le Château Margüi est l'une des propriétés de Georges Lucas, le célèbre réalisateur Holywwodien !

INFORMATIONS PRATIQUES

- Réservation obligatoire au 09 77 90 23 18
- Le château et le domaine ne sont pas accessibles au public.

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Du jeudi 17 au samedi 19 octobre 2024
- De 10h à 17h
- Durée de l'activité : 20 minutes

TARIFS

- Gratuit > sur réservation à partir de 5 personnes



CHÂTEAU VIGNELAURE RIANS

DU 17 AU 19 OCTOBRE 2024

VIN ET DOMAINE D'EXCEPTION

"Le Château Vignelaure vous accueille dans le cadre majestueux de sa grande bastide, de sa cour centrale et de son parc d'exception."

Le domaine se caractérise par une production de vins rouges de grande garde et par une volonté d'alliance de l'art et du vin. Visite encadrée et commentée par un agent du château pour découvrir les différentes étapes de la conception du vin au fil des différentes caves d'assemblage, de vieillissement, salle d'étiquetage. Vous découvrirez ensuite la galerie d'art et le parc dont les arbres centenaires abritent des sculptures modernes monumentales.

Bonus : Terminez la visite par une dégustation de vins !



INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 04 94 59 25 89**
- Découverte de la galerie d'art et du parc qui abritent des sculptures modernes monumentales.

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Du jeudi 17 au samedi 19 octobre 2024
- De 10h à 17h sur rendez-vous
- Durée de l'activité : 45 minutes

TARIFS

- Tarif : 8€ (au lieu de 10€)
- 0-17 ans : gratuit



LES TERRES DE SAINT HILAIRE OLLIÈRES

DU 17 AU 20 OCTOBRE 2024



BALADE EN GYROPODE À TRAVERS LES VIGNES

"Explorez les vignes avec style"

Suivez le guide en gyropode à travers un magnifique domaine viticole. Profitez de la nature lors de cette balade 100% électrique et admirez la vue spectaculaire.

Bonus : Après la balade, venez découvrir les vins du domaine pour une dégustation conviviale !

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 04 94 59 25 89**
- Prévoir baskets, eau
- Casque, genouillères, coudières et gants fournis sur place (port de la charlotte obligatoire)
- Animaux non admis
- À savoir : âge mini 12 ans. Poids : 45-120 kg.

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Du jeudi 17 au dimanche 20 octobre 2024.
- Sur rendez-vous
- Durée de l'activité : 1h ou 1h30 (dont 10 minutes de prise en main)

TARIFS

- 1h : 37€ (au lieu de 39€)
- 1h30 : 47€ (au lieu de 49€)



ROUE LIBRE ST MAXIMIN LA SAINTE BAUME

DU 17 AU 19 OCTOBRE 2024



VADROUILLE DANS LES VIGNES

“Juste la brise dans le casque, un coup de pédale facile, et vous cheminez sur un parcours vérifié en suivant votre GPS. Vadrouillez dans les vignes à travers les 4 caves de Saint-Maximin”

Itinéraire à vélo guidé par un GPS au travers des 4 caves de Saint Maximin (Domaine du Deffends, Cellier de la Sainte-Baume, Domaine Saint Jean le Vieux et Vignoble Arnaud).

Le petit + : Roulez sur des vélos français électriques stylés !

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 04 94 59 25 89**
- Distance : 20 km
- Prévoir tenue de sport, chaussures fermées, eau, casquette
- Les itinéraires sur le GPS sont proposés et vérifiés par le loueur. Il n'engage pas la responsabilité de l'Office de Tourisme
- Animaux non admis
- Age mini 14 ans et 1,60 m. Comprend le vélo, le GPS et les protections

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Du jeudi 17 au samedi 19 octobre 2024.
- Sessions à 8h30 ou 14h30.
- Durée de l'activité : 4h

TARIFS

- Tarif unique : 27,90€ (au lieu de 29,90€)
- Caution par vélo à régler sur place : 200 € (empreinte CB ou chèque)



CENTRE ÉQUESTRE LA RENARDE BRIGNOLES

DU 17 AU 18 OCTOBRE 2024



BALADE OENOLOGIQUE À CHEVAL

"Profitez d'une balade à cheval et vivez une expérience œnologique unique"

Que vous soyez un cavalier expérimenté ou débutant, profitez d'une randonnée œnologique en groupe (mini 2 personnes) d'une heure puis découverte et dégustation au domaine de Cala.

Bonus : Visitez la cave et dégustez les différents vins produits sur le domaine !

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 06 20 92 87 51**
- Age : mini 7 ans (boisson non alcoolisée) - Mini 18 ans pour la dégustation de vin
- Départ du centre équestre de la Renarde.
- Préparation des chevaux
- Prévoir pantalon long et chaussures fermées
- Possibilité de commander une planche fromage et charcuterie en supplément (à préciser lors de la réservation).



HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Du jeudi 17 au vendredi 18 octobre 2024.
- Sessions à 10h ou 14h
- Durée de l'activité : 2h

TARIFS

- Tarif unique (plus de 7 ans) : 60€

CHÂTEAU SAINTE CROIX CARCÈS

DU 17 AU 20 OCTOBRE 2024

BALADE GASTRONOMIQUE

"Balade dans les vignes du domaine en trottinette électrique, dégustation de vins et déjeuner concocté spécialement par le chef Rudy Tortora du restaurant le Patriarche. 1 lieu, 3 activités à composer vous-même selon vos envies pour le combo parfait."

3 combos possibles :

- La totale : balade en trottinette, déjeuner & dégustation
- Combo 2, la découverte : balade en trottinette & dégustation
- Combo 3, l'épicurienne : déjeuner & dégustation

Le petit + : Choisissez votre combo parfait pour une journée parfaite !



INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 04 94 80 79 13**
- Le déjeuner comprend un menu spécial : entrée, plat, dessert.

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Du jeudi 17 au dimanche 20 octobre 2024.
- Sessions de 10h00 à 18h00

TARIFS

- Option 1 : la totale : balade en trottinette, déjeuner & dégustation - 65 €
- Option 2, la découverte : balade en trottinette & dégustation - 40 €
- Option 3 : l'épicurienne : déjeuner & dégustation - 30 €.



MAISON CANTARELLE BRUE-AURIAC

Du 17 au 20 octobre 2024

DE LA VIGNE AU GIN

“Partez à la découverte d'un domaine situé dans un écrin de verdure. Vous serez accueillis par Daphné qui vous ouvrira toutes les portes secrètes du domaine...”

Profitez d'une visite des chais et de notre distillerie de gin en petit comité pour percer les secrets de la vinification et de la distillation. Vous complétez votre visite en parcourant en autonomie notre sentier vigneron à l'aide d'un plan fourni au caveau.

Le petit + : Vous dégusterez ensuite 3 cuvées et notre gin au caveau !



INFORMATIONS PRATIQUES

- Réservation obligatoire au 04 94 80 96 01
- Age minimum 18 ans pour la dégustation.

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Du jeudi 17 au dimanche 20 octobre 2024
- Sessions à 10h30 ou 14h
- Durée de l'activité : 1 h 30

TARIFS

- Tarif normal : 10€
- De 0 à 17 ans : gratuit



DOMAINE DU DEFFENDS SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

18 OCTOBRE 2024



YOGA DANS LES VIGNES

“Yoga et bien-être au cœur des vignes : harmonisez corps et esprit pour une expérience insolite !”

Célébrez la fin des vendanges et vivez une expérience inédite au domaine du Deffends en pratiquant le yoga.

Le petit + : Prenez du temps pour vous et ressourcez-vous !

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 04 94 59 25 89**
- Ramener son tapis de sol si possible et prévoir une tenue adaptée.
- A partir de 6 ans.

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Vendredi 18 octobre 2024.
- Session à 18h
- Durée de l'activité : 1h

TARIFS

- Tarif : 9,50€



LOU CALEN COTIGNAC

18 OCTOBRE 2024



Crédit photo : Hervé Fabrer

DÎNER AU JARDIN SECRET EN 4 PLATS

“À l'occasion du Fascinant Week-end, savourez un dîner en 4 plats au restaurant le Jardin Secret.”

Le petit + : Le domaine « Château La Calisse » sera présent pour présenter ses vins et proposer un accord avec le menu.

INFORMATIONS PRATIQUES

- Les réservations peuvent se faire via le site internet www.loucalen.com ou via The Fork.
- Détail du menu 4 plats :
- Entrée : pâté en croûte végétal, oeuf de caille et pickles de champignons
- Poisson : noix de st jacques rôties, topinambour, pissenlit
- Viande : Cuissot de chevreuil, sauce poivrade, légumes et champignons d'automne
- Dessert : entremet chocolat marron, baies noires

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Vendredi 18 octobre 2024.
- Horaire : 19H

TARIFS

- Tarif : 78€/personne



Crédit photo : Melanie Retamar



Crédit photo : Melanie Retamar

LA MAISON DES VINS DES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - LA CELLE

19 OCTOBRE 2024

ATELIER : ASSEMBLAGE DE VINS ROSÉS

“ Créez de manière ludique votre propre cuvée rosé ”

La Maison des Vins des Coteaux Varois en Provence vous propose une expérience sensorielle immersive unique. L'espace d'un instant, glissez vous dans la peau d'un oenologue. Venez participer à un atelier d'assemblage de différents cépages emblématiques de notre appellation. Découvrez cette dernière à travers l'élaboration de votre propre cuvée.

L'art de l'assemblage est une étape cruciale dans la création d'un vin, où la subtile combinaison de différents cépages permet de donner naissance à un vin aux arômes uniques.

Le petit + : Vous repartirez ainsi avec votre propre bouteille de vin rosé !



INFORMATIONS PRATIQUES

- Réservation obligatoire au 04 94 72 04 21
- Age minimum : 18 ans

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Samedi 19 octobre 2024.
- Session à 10h30
- Durée de l'activité : 1h30

TARIFS

- Tarif unique : 20€



CHÂTEAU NESTUBY COTIGNAC

19 OCTOBRE 2024

ESCAPE GAME : VINO SECRETA

"Menez une enquête au cœur du Château Nestuby, et retrouvez la cuvée prestige unique qui a été dérobée"

Profitez d'une activité ludique pour découvrir l'univers de la vigne et du vin. Pour mener à bien votre mission, vous devrez explorer les recoins de la cave, découvrir les secrets du caveau, parcourir le vignoble, à l'aide de 5 énigmes. A l'issue du jeu, une dégustation des vins vous sera proposée pour clore ce moment. Venez vivre l'aventure de Vino Secreta et testez vos talents d'enquêteur.

Bonus : Venez faire une dégustation des vins à la fin du jeu !



INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 04 94 04 61 87**
- Équipes de 6 personnes maximum constituées sur place.
- Age mini 10 ans. Les mineurs doivent obligatoirement être accompagnés d'un adulte. Age mini 18 ans pour la dégustation de vin.

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Samedi 19 octobre 2024.
- Session à 10h30
- Durée de l'activité : 1h30

TARIFS

- Adulte : 20€
- Enfants (10-17 ans) : 10€



DOMAINE DES TERRES DE SAINT HILAIRE - OLLIÈRES

19 OCTOBRE 2024

ESCAPE GAME : VINO SECRETA

“Menez une enquête au Domaine des Terres de Saint Hilaire et retrouvez la cuvée prestige unique qui a été dérobée”

Profitez d'une activité ludique pour découvrir l'univers de la vigne et du vin. Pour mener à bien votre mission, vous devrez explorer les recoins de la cave, découvrir les secrets du caveau, parcourir le vignoble, à l'aide de 5 énigmes. A l'issue du jeu, une dégustation des vins vous sera proposée pour clore ce moment. Venez vivre l'aventure de Vino Secreta et testez vos talents d'enquêteur.

Bonus : Venez faire une dégustation des vins à la fin du jeu !



INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 04 94 59 25 89**
- Équipes de 6 personnes maximum constituées sur place.
- Age mini 10 ans. Les mineurs doivent obligatoirement être accompagnés d'un adulte.
- Age mini 18 ans pour la dégustation de vin.

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Samedi 19 octobre 2024.
- Session à 15h30
- Durée de l'activité : 1h30

TARIFS

- Adulte : 20€
- Enfants (10-17 ans) : 10€



NOTRE DAME DE GRÂCES COTIGNAC

19 OCTOBRE 2024



CONFÉRENCE : LE VIN ET L'HUILE DANS LA BIBLE

"Une conférence menée par un Frère de la communauté de Saint Jean Vincent qui sera suivie d'une découverte du sanctuaire de Notre Dame de Grâces"

Bonus : Venez profiter d'une séance de dégustation des vins et de l'huile d'olive vendus au magasin du sanctuaire !

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 06 12 26 13 55**
- 10h00 : Conférence « La Bible et Le Vin »
- 10h30 : Séance de dégustation des vins vendus au magasin du sanctuaire
- 11h00 : Visite commentée du sanctuaire
- 11h30 : Messe à l'église (optionnel)
- 12h30 : Possibilité de déjeuner sur place au Foyer de la Sainte Famille du Sanctuaire au don suggéré de 18€ par personne (Réservation obligatoire au 07 75 21 84 49)

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Samedi 19 octobre 2024
- Session à 10h

TARIFS

- Gratuit



CHÂTEAU DE L'ESCARELLE LA CELLE

19 OCTOBRE 2024



ATELIER OENOLOGIQUE : ENTREZ DANS LES SECRETS DE LA VINIFICATION

"Partagez un moment de convivialité lors d'un atelier de dégustation autour de la vinification"

Découvrez les secrets de la vinification aux côtés du vigneron du domaine. Dégustation des jus, moûts en fermentation et moûts fermentés

Bonus : Tous les participants repartent avec des supports et un cadeau surprise !

INFORMATIONS PRATIQUES

- Réservation obligatoire au 04 94 72 04 21
- Age minimum : 18 ans

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Samedi 19 octobre 2024.
- Sessions à 10h30 et 15h30.
- Durée de l'activité : 45 minutes

TARIFS

- Tarif : 15€



DOMAINE DES DEFFENDS SAINT-MAXIMIN LA-SAINTE-BAUME

19 OCTOBRE 2024

FÊTE DES VENDANGES & VISITE GUIDÉE



“On adore l’automne ! Pour nous, cela signifie la fin des vendanges, le début de la vinification. La nature se pare de couleurs incroyables. Le vignoble se teinte de rouges et de jaunes... Une promenade d'une heure au milieu de nos vignes pour contempler, ralentir le rythme, en se baladant au cœur de cette nature vivante et ressourçante”

Le petit + : Rejoignez les équipes du domaine pour boire un verre, déguster les spécialités d'une popote mobile “Ramen et Vous”, cuisine d'inspiration japonaise adaptée à la culture provençale et vous, cuisine d'inspiration au rythme de CUBOP Jazz quartet, et bien sûr aussi pour danser ! Un verre de vin offert sur présentation du ticket d'inscription.

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 04 94 59 25 89**
- La fête se tient en extérieur si le temps le permet donc prévoyez des vêtements en fonction.
- Age minimum 18 ans pour la dégustation.

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Samedi 19 octobre 2024.
- Session de visite guidée par le vigneron à 12h, 13h, 14h, 15h
- Durée de l'activité : 1 heure

TARIFS

- Accès gratuit sur inscription



MUSÉE DES GUEULES ROUGES TOURVES

20 OCTOBRE 2024

ATELIER : DÉGUSTATION DE VIN ET CHOCOLAT



“Une dégustation de la nouvelle cuvée hommage aux anciens mineurs en association avec un chocolat produit par un artisan chocolatier de Tourves.”

Le Musée des Gueules Rouges est intimement lié au monde viticole. Situé dans une ancienne cave coopérative, il compte également dans ses racines toute l'histoire des Gueules Rouges, qui en marge du travail à la mine, exploitaient également des vignes, et en produisaient le vin.

Bonus : Profitez d'une dégustation qui allie vins et de chocolats !

INFORMATIONS PRATIQUES

- Présence des concepteurs de la nouvelle cuvée de vin rouge et rosé hommage aux anciens mineurs de bauxite du bassin minier (sortie en septembre 2024). Dégustation de vin et de jus de raisin.
- En exclusivité, découverte d'une création gigantesque en chocolat réalisée par un artisan chocolatier de Tourves, fils de mineur de bauxite.

HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Dimanche 20 octobre
- De 13h à 17h

TARIFS

- Gratuit. > Accès libre, pas d'inscription préalable obligatoire . L'accès au musée sera gratuit ce jour là.



DOMAINE DE JACOURETTE POURRIÈRES

20 OCTOBRE 2024



ESCAPE GAME : VINO SECRETA

" Menez une enquête au Domaine de Jacourette et retrouvez la cuvée prestige unique qui a été dérobée"

Profitez d'une activité ludique pour découvrir l'univers de la vigne et du vin. Pour mener à bien votre mission, vous devrez explorer les recoins de la cave, découvrir les secrets du caveau, parcourir le vignoble, à l'aide de 5 énigmes. A l'issue du jeu, une dégustation des vins vous sera proposée pour clore ce moment. Venez vivre l'aventure de Vino Secreta et testez vos talents d'enquêteur.

Bonus : Venez faire une dégustation des vins à la fin du jeu !

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Réservation obligatoire au 04 94 59 25 89**
- Équipes de 6 personnes maximum constituées sur place.
- Age mini 10 ans. Les mineurs doivent obligatoirement être accompagnés d'un adulte.
- Age mini 18 ans pour la dégustation de vin.



HORAIRES DE L'ACTIVITÉ

- Dimanche 20 octobre 2024.
- Session à 10h30
- Durée de l'activité : 45 minutes

TARIFS

- Adulte : 20€
- Enfants (10-17 ans) : 10€



Label Vignobles & Découvertes :

Qu'est-ce que c'est ?

Lancé par Atout France 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. La destination doit proposer une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, évènement,...) 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 :

- Mieux comprendre le vin et ses appellations.
- Développer la fréquentation touristique sur les ailes de saison.

CHIFFRES CLEFS DE PROVENCE VERTE & VERDON



23
Activités



32
Caves



25
Hébergements



6
Restaurants



4
Événements



4
Patrimoines

EVD.PROVENCEVERTEVERDON.FR

PROVENCE VERTE & VERDON :
7 OFFICES DE TOURISME
À VOTRE SERVICE POUR
RÉSERVER VOTRE ACTIVITÉ !

BARJOLS

Boulevard Grisolles | 04 94 77 20 01
barjols@provenceverteverdon.fr

BRIGNOLES

Carrefour de l'Europe | 04 94 72 04 21
contact@provenceverteverdon.fr

CARCÈS

11 place Bramadou | 04 94 04 59 76
carces@provenceverteverdon.fr

COTIGNAC

Pont de la Cassole | 04 94 04 61 87
cotignac@provenceverteverdon.fr

NANS LES PINS

2 cours Gal de Gaulle | 04 94 78 95 91
nanslespins@provenceverteverdon.fr

PLAN D'AUPS SAINTE BAUME

Hostellerie de La Sainte Baume |
04 42 72 32 72
plandaups@provenceverteverdon.fr

SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

51 rue Gal de Gaulle | 04 94 59 25 89
saintmaximin@provenceverteverdon.fr



Votre contact presse et filière oenotouristique

Marie-Pierre Emeric

presse@provenceverteverdon.fr

+33 6 70 59 53 48



À propos de Provence Verte & Verdon

La destination Provence Verte & Verdon constitue un poumon vert de la Provence et représente près d'1/4 du département du Var et 43 communes. À moins de 2 heures des plus grands sites de la région Sud, venez vous ressourcer au sein d'une nature préservée et d'un territoire labellisé Vignobles & Découvertes.

Notre objectif ? Vous faire découvrir ou redécouvrir notre destination !

Retrouvez nous sur nos réseaux sociaux !

