



« Vivre le Luberon », c'est choisir l'art de vivre en Provence... flâner sur un marché provençal, partir à la rencontre du patrimoine des villages à travers ses ruelles pittoresques, « écouter » jouer à la pétanque et, au bistro de la place prendre un verre entre amis sur une terrasse ombragée par un platane centenaire.

Nous voulons partager avec vous notre connaissance et notre expérience du terroir et répondre aux questions que vous nous posez régulièrement.

- Quels sont les plus beaux villages aux alentours?
- Y-a-t-il un marché provençal demain matin?
- Quels sont vos conseils pour un bon restaurant ce soir?

Ce livre est plus qu'un guide, c'est mon invitation à une promenade en sept jours, pour découvrir nos villages et la beauté de nos paysages, nos biens de charme et nos marchés provençaux. C'est le plaisir de vous dévoiler des lieux de convivialité et d'authenticité gastronomique, un voyage à la rencontre de ces hommes et ces femmes qui ont fait le choix de vivre le Luberon et de le partager.

Cet itinéraire imaginaire est une incitation à feuilleter nos coups de cœur, et qui sait, au détour d'un chemin, peut-être trouverez-vous ce coin de rêve et d'authenticité que vous êtes venu chercher.



Présidente de Provence Home

Pays de Sorgue







DIMANCHE /SUNDAY

MARCHÉ DE L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

/ L'ISLE-SUR-LA-SORGUE MARKET

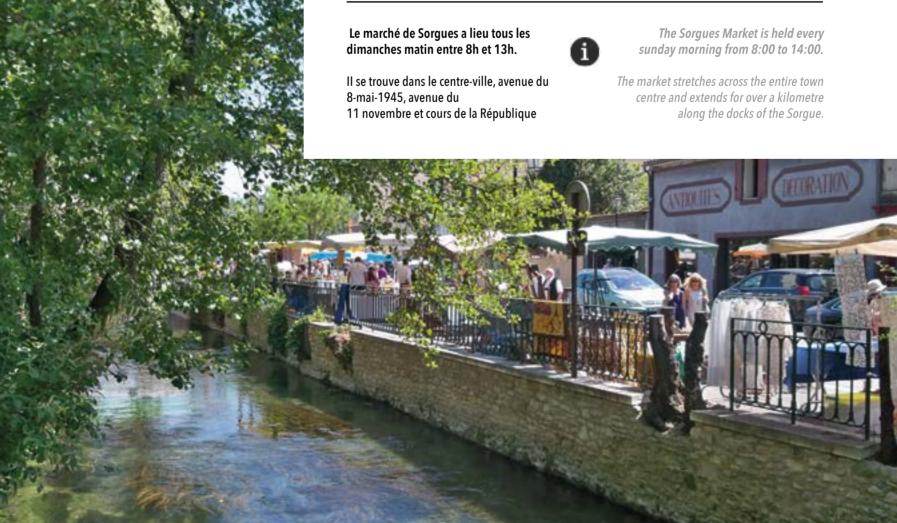
Comme pour le marché d'Apt, sa date de création remonte au XII^e siècle et sa réglementation de 1512. C'est probablement un des plus visités tant la diversité des 200 étals au fil des rues piétonnes se conjugue avec l'architecture de la ville, les bords de la Sorgue et les innombrables boutiques d'antiquaires qui en ont fait sa renommée.

Proposant quantité de produits de terroir ou artisanaux, c'est un incontournable par la dimension et la variété de ce marché, considéré comme le plus animé du comtat Venaissin. Une fois par an se déroule le marché flottant au cours duquel se déroulent des joutes de bateliers aussi mémorables que sympathiques.

Like the Apt Market, the Sorgues Market dates back to the twelfth century, though it wasn't officially registered until 1512. It's no wonder that it is one of the region's most popular markets: its eclectic mix of 200 stalls winds its way along pedestrian roads, blending harmoniously with the town's architecture, the banks of the Sorgue River and the countless antique shops for which the town is known.

Boasting a wide selection of fresh produce and artisanal products, the Sorgues Market is unparalleled both in size and variety, and is considered the market hub of the Comtat Venaissin region.

Once a year, a 'floating market' takes place on the river, during which you'll enjoy an unforgettable jousting match between boatmen.



LE VIVIER



Le jardin secret en bord de Sorgue étoilé Michelin 800 Cours Fernande Peyre, 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue 04 90 38 52 80 www.levivier-restaurant.com





L'HISTOIRE / THE STORY

Il faut le chercher pour le trouver, ce restaurant caché derrière quelques habitations anonymes. Un peu comme une clairière qui se dévoile au détour d'un chemin, sa terrasse en bord de Sorgue est d'une pure magie bucolique. Fils de restaurateur lyonnais, Patrick Fischnaller a passé quinze ans à Londres, où il a ouvert entre autre, L'Orrery qui obtiendra une étoile Michelin et dont l'épopée londonienne prendra fin au Wolsley sur Picadilly.

« Ce sont des amis qui m'ont fait découvrir L'Isle-sur-la-Sorgue, je suis tombé sous le charme de cette ville, de ses villages d'antiquaires, de la Sorgue et nous avons décidé de nous y installer. » En juillet 2005 Patrick réinventera Le Vivier avec l'aide de la décoratrice Nono Girard pour en faire un lieu magique. De retour en cuisine, il obtiendra dès 2008 une étoile au Michelin! Passionné de vin et de gastronomie, Patrick vous accueille au Vivier avec décontraction, entouré de son adjoint et sommelier Antoine Santini et du chef de cuisine Romain Gandolphe.

You have to look hard to find this restaurant, hidden behind a few unassuming houses. Then, like a clearing around the bend, its riverside terrace reveals itself in all its bucolic beauty. The son of a restaurant owner from Lyon, Patrick Fischnaller spent 15 years in London, opening, among other restaurants, L'Orrery, which would receive a Michelin star. His London saga concluded with a position at Wolsley on Piccadilly.

"Some friends of mine introduced me to Isle-sur-la-Sorgue. I was totally enchanted by the town, its antique shops, the Sorgue River. We decided to settle there." In July 2005, Patrick took over Le Vivier and, with the help of decorator Nono Girard, transformed it into an enchanting spot.

Only three years later he would be awarded another Michelin star! This avid enthusiast of fine food and wine will bid you a friendly welcome to Le Vivier, flanked by his assistant and sommelier Antoine Santini and Chef Romain Gandolphe.





LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

/ THE GASTRONOMIC SIGNATURE

Étoilé Michelin depuis 2008 sans interruption depuis dix ans, la signature du Vivier c'est l'éclectisme de la cuisine traditionnelle revisitée par une touche de modernité et une volonté de démocratisation. Et le succès est au rendez-vous! L'incontournable, le pithiviers de pigeon du comtat aux cèpes et foie gras, simplement exceptionnel! Le pressé de foie gras et anguille fumée, le dos de bar en vapeur de truffe, asperges de pays vous surprendront délicieusement... Les fromages affinés par des maîtres fromagers de Carpentras, la cave avec Antoine le sommelier, tout est réuni pour vous faire découvrir des produits et des vins régionaux magnifiques, élevés par des vignerons passionnés.

« Et puis, pour tout ce qui est des fruits et légumes, on a tout à portée de main, c'est que du bonheur! »

Having held on steadily to its Michelin star since 2008, the Vivier is known for its eclectic selection of traditional standards revisited with a modern and more accessible touch. And diners approve!

The essential dish is the Comtat pigeon pithiviers, a savoury pie featuring cep mushrooms and foie gras – it's a culinary tour de force! The terrine of foie gras and smoked eel, fillet of sea bass steamed in truffle essence, and the country asparagus are just a few more scrumptious surprises on the menu. Choose from a selection of cheeses aged by the maître fromagers of Carpentras and explore a wine cellar helmed by Antoine, the sommelier – all you need to discover the region's finest products and wines produced by its most dedicated wine-growers.

"And as far as fruits and vegetables are concerned, we've got everything right at our fingertips - what a joy!"

Vivre le luperon en trois mots

Contrairement aux vieux clichés sur les provençaux, ici c'est la rencontre et le partage avec des passionnés, l'authenticité des lieux, des hommes, des terroirs, tout cela est mis en résonance au gré des saisons... il suffit de prendre son temps pour le vivre.

Unlike the old Provençal cliché, living here is all about exchanging and sharing among passionate people, the authenticity of the surroundings, the people, the land - it's all apparent with each changing season; you just have to slow down to experience it >>>



PROVENCE HOME

L'agence immobilière connectée où les nouvelles technologies sont au service de ses clients



- Une agence dynamique qui vous propose des solutions innovantes
- Une équipe de profesionnels compétents qui défend vos intérêts
 - Une démarche transparente plébiscitée par les acquéreurs





PROVENCE H O M E

L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON

www.provence-home.com 521, rue des Poulivets 84580 Oppède

tél: +33(0)4 90 74 54 47



Vivre le Luberon est une promenade en sept jours, à la découverte de nos villages, la magie de leurs paysages, les couleurs de nos marchés provençaux et la beauté de nos biens de charme.

PROVENCE HOME vous invite à partager ses coups de cœur pour sept signatures gastronomiques remarquables et leur histoire. Un voyage dans des lieux de convivialité et d'authenticité, forgés par des passionnés, à la rencontre de ces hommes et ces femmes qui ont fait le choix de vivre le Luberon et de le partager.







979-10-236-0583-9 30 €

