

OH! LIFE

LE MAGAZINE DE L'ART DE

Road Trip en France
Chartres - Futuroscope - Nausicaà

VOYAGES & LOISIRS

Croisières
au Groenland



CROISIÈRE sur le MEKONG

une
autre
façon de
découvrir
le monde et
la vie ailleurs

au
LAOS



TESTÉ
POUR
VOUS

*Des PMR
en vraies vacances
en PROVENCE
au Mas de Lencieu*



A-002

LE Mas de Lencieu, à Gigondas

Un reportage d'Olivier Duquesne

Découvrir

les charmes de Provence sur roues



Oliviers, vignes, lavande, villages dominés par les coloris allant du crème doré au beige orangé, dits en ocre chaud, collines et roches calcaires sous le regard dominant du mont Ventoux.

La Provence entre Orange, Carpentras et Vaison-la-Romaine a un paysage chatoyant, des routes attrayantes au coeur d'une nature variée et chantante.

Direction Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail pour un voyage en voiture électrique à la découverte d'une région chaleureuse en compagnie d'une PMR.

Voyager avec une personne atteinte d'un handicap impose certaines adaptations. Au-delà des contraintes habituelles, les vacances nécessitent de trouver un logement avec des équipements adéquats. Le Mas de Lencieu à Gigondas dans le Vaucluse (Pro-



Ruelles et escaliers limitent parfois les déplacements en chaise.



vence, France) est un de ces gîtes visant l'inclusion. Il est d'ailleurs porteur du label Tourisme et Handicap d'Atout France.

Christine et Jean-Pascal l'ont acheté il y a cinq ans, après avoir été clients. Des propriétaires suisses chaleureux.

Avant de découvrir le mas et Gigondas, il a fallu prendre la route. Nous sommes prêts à partir, avec carte de stationnement européenne PMR, vignette Crit'Air (indispensable pour la traversée autoroutière de Reims), boîtier de télépéage et pneus hiver. Notre destination provençale, à 900 km, est à une bonne journée de route de la Belgique. Nous étions en Kia EV9 GT-Line, un grand SUV électrique de 5 m de long



Lucky, le chien du mas, compagnon affectueux du séjour

*La Kia EV9 n'a peur ni de la neige,
ni du coffre bien rempli.*



de 384 ch (282 kW) à quatre roues motrices. Ce véhicule est une voiture à six places avec trois rangées de sièges. Mais pour pouvoir ranger la chaise, les valises et les sacs, il fallut évidemment rabattre la troisième rangée et avancer la deuxième rangée coulissante. Tout est rentré, en laissant la chaise accessible derrière le hayon !

Rythme de croisière

Avec voiture 100 % électrique, il faut faire les pauses recharges indispensables. La perte de temps a finalement été minime, parce que dotée de l'architecture 800 V, le SUV coréen peut charger relativement rapidement. Malheureusement, à 130 km/h,

sa masse et son gabarit n'aident pas à consommer peu. Dès lors, pour garder une marge de sécurité, les arrêts se



*Elle consomme, mais elle recharge vite.
Le voyage n'a pas posé de problème de ravitaillement.*

faisaient quand la batterie s'approchait des 20 %.

Ils ont parfois eu lieu après 1h30 de conduite, même si rouler au moins 2h d'affilée a été possible en partant avec plus de 90 % après la borne. Une limite facile à atteindre lors des pauses repas ou café.

L'arrêt le plus long pour déjeuner (45 minutes) a suffi pour avoir le SUV prêt à repartir à 99 % de batterie.

En outre, il est toujours possible de contrôler l'état de charge à distance via l'app Kia. Notez que même si les aires de service auto-

commerciaux prévoient des bornes prioritaires aux PMR (places pas toujours respectées), ces emplacements sont bien trop loin du bâtiment. Tant à cause d'un chantier que de la configuration des lieux, le parcours en chaise est un peu chaotique pour rejoindre le restaurant, les boutiques ou les toilettes.

Autre constatation : de plus en plus de bornes sont désormais protégées par un système antivol de câble.

Globalement, par rapport à une thermique, le temps «perdu» n'est finalement que de 45 minutes par rapport à une conduite dite responsable.

En partant à 5h40 du matin, nous sommes donc arrivés sur place à 17h30.



Cette obligation de pause offre ainsi l'avantage d'être moins éreinté à l'arrivée, puisqu'on a évité les relais de 3h00 ou plus, finalement épuisants quand ils se succèdent sur la journée.





*Christine et Jean-Pascal Michaud,
hôtes charmants et bienveillants
du mas de Lencieu.*

Surtout qu'à partir de Beaune, la météo a été particulièrement mauvaise : forte pluie, vent et accidents à Lyon. Les infos routières de la fréquence 107.7 FM du réseau payant décrivaient des situations apocalyptiques. Le système TA (Trafic Annonceur) initialement activé avait tendance à trop augmenter le volume. Et je n'ai pas trouvé comment l'empêcher de me hurler dessus. Hop : désactivation de ces alertes trafic et écoute de la radio en direct

au lieu de ma musique Spotify ou sur clé USB.

L'arrivée au Mas de Lencieu avait des airs de climat belge (voir encadré pour faire plus ample connaissance avec notre lieu de villégiature). Toutefois, les paysages provençaux sous la pluie gardent leur charme.

De plus, l'accueil de Christine et Jean-Pascal, nos hôtes, a de suite ajouté un peu de chaleur dans ce début de printemps pluvieux.



Notre gîte, l'Olivier, est l'un des cinq disponibles dans l'enceinte du Mas de Lencieu. Il est l'intermédiaire au niveau taille du logis. Situé au rez-de-chaussée, il est entièrement équipé et aménagé. Ainsi, la salle de bains a tout ce qu'il faut pour se sentir à l'aise : espace et poignées. Un tabouret pour la douche est disponible sur demande. Il est également possible d'installer du matériel médicalisé avec le partenariat de la pharmacie Saint-Roch à Sablet; le village voisin,



*Tout est vraiment adapté à l'usage d'une chaise dans le gîte.
Pour mieux profiter du panier petit-déjeuner.*

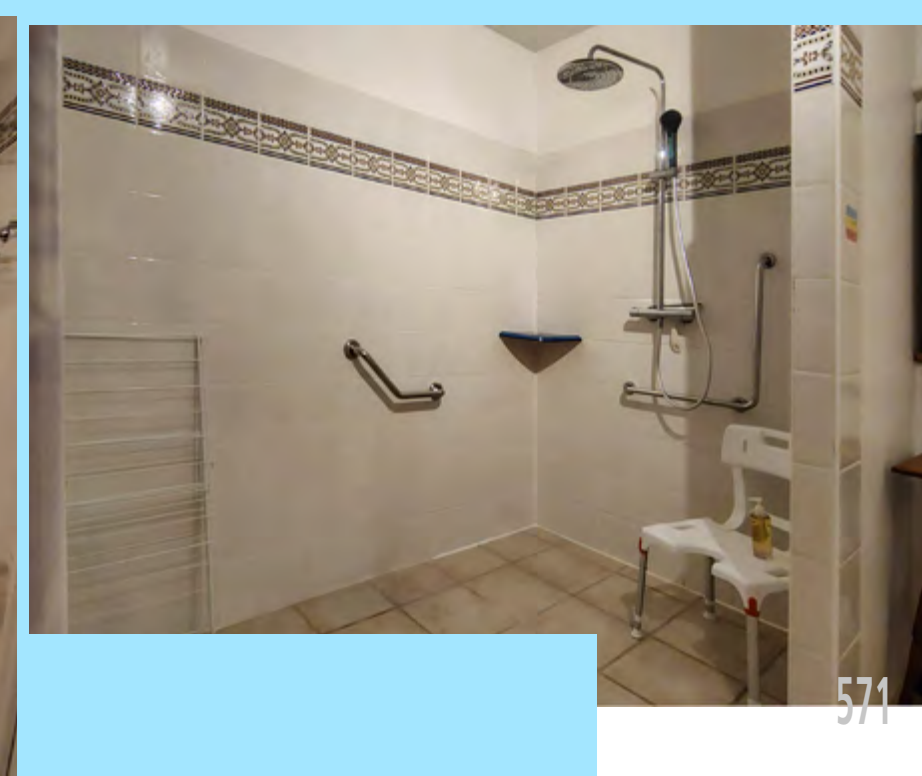
Cœurs à la campagne

Pour faire connaissance avec nos hôtes dans le cadre de notre reportage, ils nous ont invités à dîner dans leur logis intégré au mas et annexe aux gîtes.

Des rampes et un cheminement permettent de se déplacer en chaise. C'est également par ce chemin qu'il est possible de rejoindre la terrasse avec une magnifique vue sur le Vaucluse et les deux gîtes de « l'étage ». Tout aussi bien aménagés et adaptés aux PMR que l'Olivier. Après ce repas convivial, la nuit a été paisible dans une literie souple et douce, idéale pour limiter la pression sur les muscles douloureux. Au matin, pas encore de stridulations des cigales (Début mars, ce n'est pas la saison), mais bien le chant des oiseaux.

Différents paniers (payants) sont proposés au Mas de Lencieu, dont un panier petit-déjeuner fait sur mesure : viennoiseries, baguette, pain, confitures, miel, charcuterie, fromage, œufs, yaourt, fruits...

Le mas de Lencieu est situé au pied des Dentelles de Montmirail. Cette bâtisse a





été un lieu viticole de la fin du XVII^e siècle. Depuis, il a été transformé en un véritable havre de paix par Christine et Jean-Pascal Michaud, des Vaudois adoptés à Gigondas. Nos hôtes ont également à cœur l'éco-responsabilité avec des économiseurs d'eau et un tri rigoureux, indissociables de l'ADN du lieu.

Le couple suisse, en anciens clients fidèles, a décidé d'acheter le mas en 2021. À l'origine, l'ancien propriétaire, Pierre-Alain, invalide habitant encore un logis annexe, avait déjà fait le nécessaire pour rendre les logements accessibles à tous. Le couple a toutefois fait d'importantes rénovations avec nouveaux chauffages, raccordement à l'eau de ville, panneaux solaires, nouveau mobilier... Ils ont aussi repeint les 52 volets ! L'ensemble est ainsi composé de cinq gîtes entièrement rénovés : la Dentellière, le Trihado, l'Olivier, la Bouscatière et l'Escalouri. Des noms à fortes consonances provençales, évidemment. Ce domaine se distingue par sa vue panoramique sur la Vallée du Rhône.

Labellisé Tourisme et Handicap, le mas a été pensé pour l'inclusion totale. Non seulement la quasi-totalité des gîtes (Bouscatière, Trihado, Olivier,

LE MAS DE LENCIEU OU LA SÉRÉNITÉ ASSURÉE



Escalouri) sont étudiés et conçus pour recevoir des personnes ayant des soucis de mobilité. Il est évidemment important de le signaler lors de la réservation.

Et en famille, il sera très aisé pour tous de se rassembler dans la cour ou sur la terrasse. Les aménagements prévus pour les chaises conviennent aussi aux poussettes pour les petits enfants.

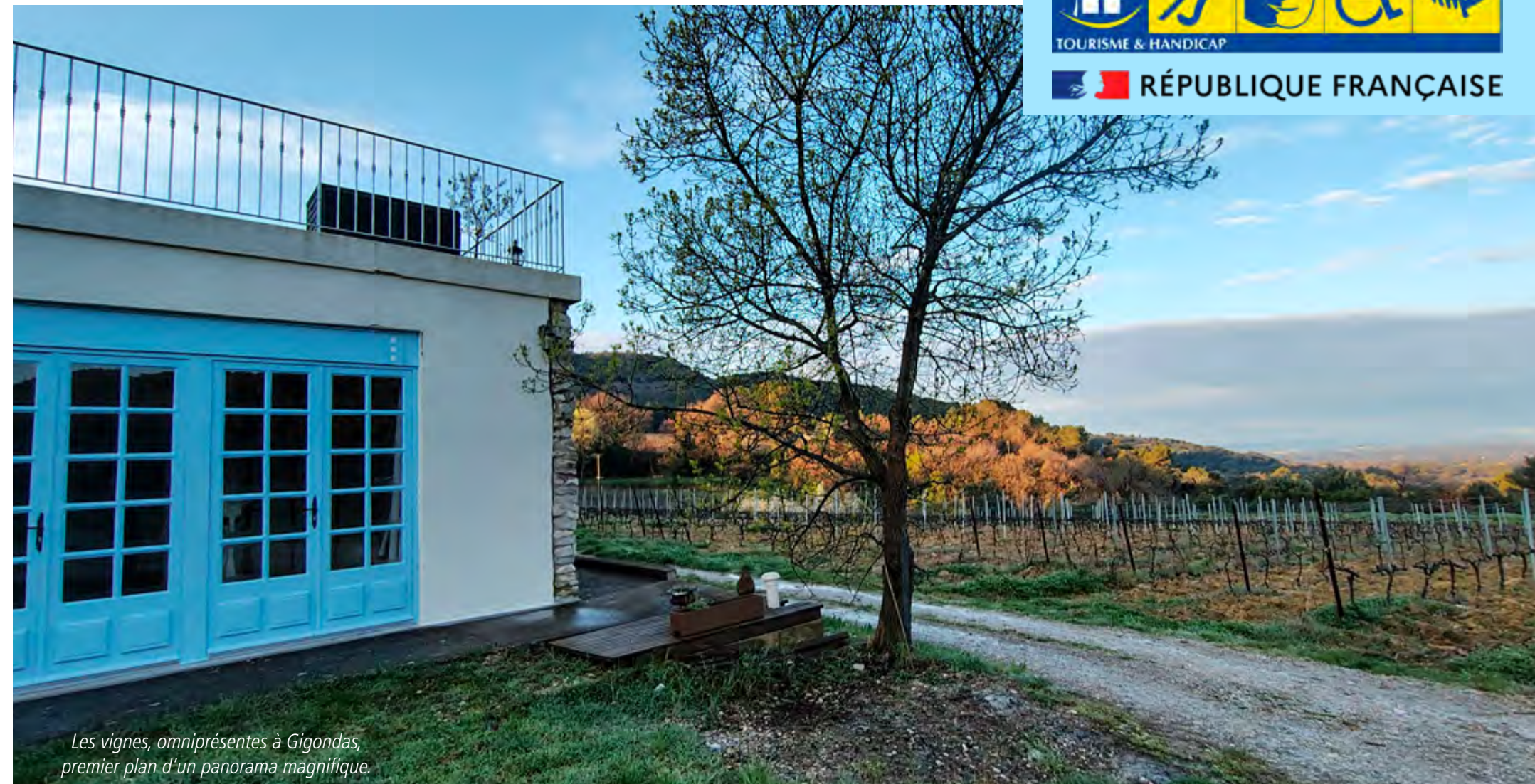
Lit médicalisé disponible sur place

Pour les handicaps lourds, le gîte a un partenariat avec la pharmacie Saint-Roch [+33.4.90.46.90.16] à Saublet, un village voisin. Virginie Vincent et son équipe peuvent y livrer tous les types de matériel médical : lit médicalisé, soulève-malade, fauteuil garde-robe, fauteuil roulant, déambulateur et oxygène. Cela peut même se faire dans un délai très court (moins de 24 h). Pensez toutefois à vous y prendre à l'avance et à obtenir les documents nécessaires pour la Sécurité sociale (ordonnance, attestation, carte européenne de mutualité). Les Français titulaires de la carte vitale bénéficient d'un tiers

payant intégral. Pour les Belges et les autres étrangers, la pharmacie va émettre une facture avec la carte européenne. Ils peuvent ensuite se rendre dans des bureaux de la CPAM (Caisse primaire d'assurances maladie) ou dans la mutuelle de leur pays pour obtenir un remboursement. Un conseil : bien se renseigner sur les droits de la PMR avant le départ pour ces aspects administratifs.

Retour au bonheur du farniente gigondassien. Avant notre arrivée, nous avons reçu un e-mail avec un accès à un site expliquant toutes les astuces de la maisonnée ainsi que les modalités d'arrivée et de départ. Le wi-fi étant offert, il est donc très facile de s'y plonger. D'autant qu'un QR code est également affiché dans chaque gîte pour le retrouver. Une touche de modernité, avec la télévision Android TV où il est possible de caster ses programmes belges favoris dans un décor traditionnel.

Christine et Jean-Pascal ont eu à cœur de trouver des meubles anciens à forte saveur locale. Chaque gîte

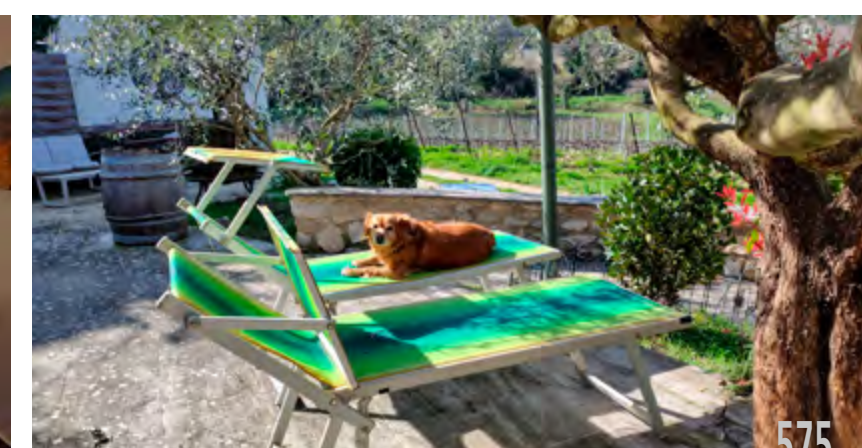
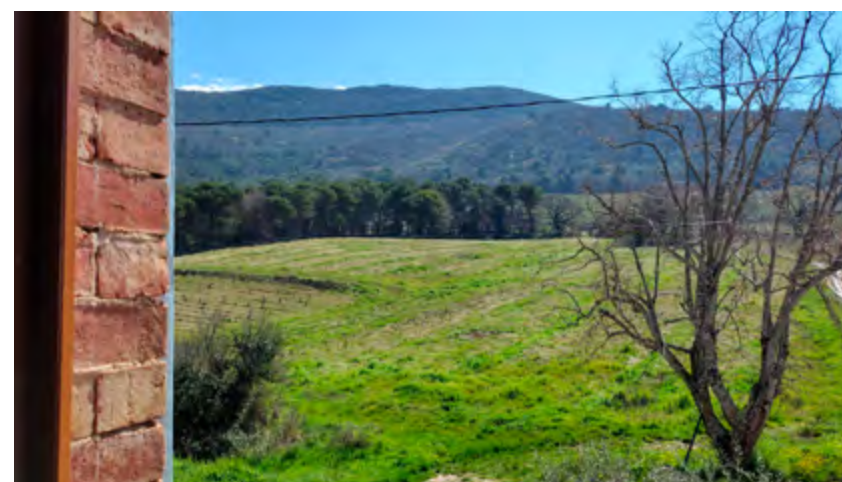


Les vignes, omniprésentes à Gigondas, premier plan d'un panorama magnifique.

a une vaisselle différente. Et dans l'Escalouri, toute la famille peut se rassembler autour d'une cheminée à feu de bois.

Christine et Jean-Pascal ont d'ailleurs expliqué qu'ils prenaient très à cœur l'accueil des visiteurs.

«Nous avons eu le coaching d'un hôtelier pour améliorer l'accueil. Nous avons aussi étendu notre réseau de relations pour aider au mieux nos hôtes. Dans nos carrières respectives, nous





avons des expériences en gestion, en RH et en intégration de personnes à difficulté. Mais ce projet initié après notre départ à la retraite, en Suisse, nous a obligés à être polyvalents.»

De vrais atouts au bénéfice des touristes et voyageurs. Et pas besoin de faire tout le ménage en partant, tout au plus la vaisselle, un peu de rangement et le dépôt des déchets dans les bennes ad hoc. En effet, le mas de Lencieu intègre le ménage dans le prix. Un travail effectué par des personnes en réinsertion sociale.

Une adresse où la nature et le confort se conjuguent avec bienveillance. Il ne

manque vraiment de rien : cuisine équipée, barbecue électrique, four à pizza, vélos en location, outillage.

Pour le matin, il est possible de demander un panier petit-déjeuner (15 €/pers.).

On peut aussi faire appel à un service traiteur ou se faire préparer un panier pique-nique (30 €/pers.).

Pour se détendre et se faire du bien, il est possible de faire venir Estelle, esthéticienne indépendante, dans

la salle La Parenthèse. Pièce également apte à la pratique du yoga avec la professeure Julie Bouyer ou retrouver la forme avec la professeure de Pilates, Kristel Breugelmans.

Pour les soins plantaires ou palmaires : Sylvie Julien, réflexologue, peut aussi se déplacer jusqu'au mas.

Et, gratuitement, il est possible de se préparer une bonne tisane avec les herbes aromatiques du jardin...

Que demander de plus ? Nous, on a adoré...

Combien ça coûte ?

Le mas de Lencieu applique des tarifs basse/moyenne saison (à partir du 1er novembre) et haute saison (à partir d'avril). Le séjour est de 3 nuits minimum. Les prix vont de 98 €/nuit en basse saison et 120€/nuit en haute saison pour un gîte 2 personnes à 196 €/nuit (B.S.) et 240 €/nuit (H.S.) pour le gîte familial l'Escalouri. L'Olivier où nous avons séjourné coûte 113 €/nuit (B.S.) et 138 €/nuit (H.S.). Il est évidemment possible de réserver plusieurs gîtes ou toute l'infrastructure. Des canapés-lits à 20 €/nuit

permettent d'augmenter la capacité des gîtes. Il n'y a pas encore de prise pour voiture électrique sur le parking à l'arrière du mas, mais cela ne saurait tarder.

En résumé

Ce gîte est ouvert à tous : enfants, adultes de toutes générations, valides et PMR. Le décor joue sur le charme d'antan avec ce qu'il faut de technologie pour que le confort soit reposant et reconfortant.

La gentillesse et les contacts humains ne sont pas négligés non plus. Et puis, il y a les stars du mas : Lucky le chien et Felix le chat. En couple, en famille, entre amis, le mas de Lencieu est une garantie de séjour avec plein de délicieux souvenirs.

Christine et Jean-Pascal s'occupent de l'accueil et du confort sur place. Pour les réservations, il faut passer par le site web : cliquez ici

2695 Chem. de Lencieu
84190 Gigondas

+33 (0)7 66 51 01 78
+41 (0)7 92 17 59 53
info@lemasdelencieu.com

La veille, lors du dîner, Christine nous avait proposé de choisir la composition du petit-déjeuner... Après ce départ délicieux, j'ai pris seul la route de la Drôme à la rencontre de Jérôme, un collectionneur passionné par le rallye de Monte-Carlo qui a créé son petit musée à Laborel.

Pour y arriver, la Kia EV9 a dû démontrer ses capacités sur route enneigée. Eh oui, la pluie de la veille dans le col de Perty, c'était de la neige. L'engin de presque trois tonnes à transmission intégrale grimpe sans peine. Toutefois, une telle masse nécessite de la prudence dans la descente. Surtout du côté de l'ubac. Sa largeur crée même quelques sueurs froides lors des croisements. Les palettes au volant permettent de jouer sur la régénération et donc sur le frein par inertie. De quoi soulager les disques.

Au retour, par Buis-les-Baronnies, découverte du passage d'Hannibal. Une rampe y est aménagée. J'y retournerai accompagné cette fois pour faire découvrir cette merveille géologique à mon épouse sur sa chaise. En attendant, les villages perchés, les mas et



Faites le détour jusqu'à Laborel pour découvrir l'étonnant musée de Jérôme Clier.



bastides se succèdent tout autant que les vignobles et champs d'oliviers sous la protection du seigneur Mont-Ventoux.

Le chemin menant au mas est une petite route sinueuse bordée de Cyprès au garde-à-vous et de domaines viticoles. Il y a aussi la chocolaterie Lencieux (avec un x) en pleine effervescence pour Pâques. De petits lapins de cette institution locale nous attendaient d'ailleurs au gîte. Lequel



propose aussi un barbecue électrique pour passer des moments en famille ou entre amis en admirant les vignes.

Charme au pied des dentelles
Direction le village de Giongondas. Cette commune date du Moyen-Âge. Il est au pied des Dentelles de Montmirail. Ce bourg de 400 âmes a le charme de ses villages anciens aux ruelles étroites, terrain de jeu des chats. Depuis la placette où se trouve la fontaine, il faut



*De belles rencontres,
avec la nature, mais
aussi avec Marion et
Isabelle*



grimper pour atteindre l'église paroissiale Sainte-Catherine-d'Alexandrie et les ruines du château féodal. Ce dernier nécessite d'emprunter des escaliers. Il n'est malheureusement pas adapté aux personnes à mobilité réduite. De même, monter la pente en chaise non électrique depuis le parking sera fastidieux. Il est toutefois possible d'approcher la



voiture via les petites rues pour y déposer la personne en fauteuil roulant pour aller ensuite la stationner sur un des parkings du village pour rejoindre son proche PMR avant de flâner ensemble.

Nos croissants et baguettes, nous sommes allés les chercher à l'épicerie du village. Tenu par Marion Exertier du mardi au dimanche (fermée le lundi), ce lieu n'est pas qu'un magasin. Certes, on peut y acheter son pain amené de la boulangerie «La Main à la

Pâte» de Crestet, un autre village médiéval, par Thomas, son compagnon. Il y a aussi de la charcuterie déposée par une boucherie des environs, des produits locaux, la presse, le point poste, des fruits et légumes de coopérative et une petite table pour discuter... Un lien social indispensable ensoleillé par le dynamisme de Marion.

Pendant notre balade dans le village, la Kia EV9 chargeait calmement sur la (seule) borne semi-rapide à proximité de la mairie. L'office de tourisme, où Stéphanie vous aidera à trouver des activités ou des randonnées en pays voconce, se trouve face à un autre lieu de rencontres : À l'Ombre des Dentelles avec son menu du jour à 18 € savoureux. Les animaux y sont les bienvenus. D'ailleurs, la terrasse est le domaine de sept tortues.

Pays de vignobles

Gigondas ne manque pas de bonnes tables. Nous avons pu le vérifier à l'hôtel-restaurant Les Florets de la famille Bernard. Une place de parking réservée aux PMR se trouve juste devant la cour-terrasse autour d'un magnifique platane. Les acacias sont également là

pour offrir un cadre idyllique avec une magnifique vue sur les Dentelles de Montmirail et leurs dalles calcaires verticales. La nature chantante l'est tout autant que les voix de l'équipe familiale du restaurant, une rencontre délicieuse à découvrir plus loin.

Cette journée gastronomique se terminera à quelques centaines de mètres du mas au domaine viticole Notre-Dame des Pallières. La dégustation sera menée par Isabelle Roux, tout autant amoureuse de ses vins que de son pays. On avoue, on a craqué avec des bouteilles à ramener à Belgique. D'autant que l'appellation d'origine contrôlée Gigondas est célèbre, depuis 1971, pour ses vins rouges secs, charpentés et de garde. Un peu d'exercice de retour au mas, au milieu des vignes, s'impose pour décanter tout cela !

Sauf que Christine et Jean-Pascal nous ont invités à vider notre bouteille de «La Pause» ramenée du domaine. Heureusement que la voiture peut rester au parking.

De l'utile à la décoration

Pour la dernière journée, retour en Drôme provençale

dans les Baronnies pour découvrir la scourtinerie de Nyons (voir encadré). C'est la dernière manufacture à tisser ses filtres authentiques en fibres utilisés autrefois pour extraire l'huile d'olive. De nos jours, les scourtins ne sont plus guère utilisés que par des amateurs de techniques d'autrefois. La Scourtinerie s'est heureusement reconvertie en fabriquant des objets de décoration, tels les paillassons. Ils ont toutefois gardé le savoir-faire du tissage en fibres de coco importées d'Inde. Toute cette histoire est très bien expliquée dans un petit musée évoquant à la fois le rôle du scourtin à ses origines et l'évolution des techniques de tissage.

Mets de l'huile

Il y a parfois des rencontres que nous mène le hasard. En rentrant vers Gigondas, le pays de Nyons nous a réservé une surprise. Une envie d'huile d'olive traditionnelle, une pancarte en bord de route, une allée bordée par deux cyprès et un peu d'audace nous ont fait découvrir un domaine de famille à Mollans sur Ouvèze. Ce Groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) Fabre et

Fils est d'abord une viticulture bio (45 ha), mais c'est aussi un producteur d'huile d'olive grâce à 1 ha d'oliviers sur les coteaux. La dégustation à la cuillère donne rapidement le ton. On a là un produit de grande qualité disponible en vente directe chez le producteur.

Lionel, Valérie et Sébastien sont très sympathiques et ouverts à la discussion. En plus, nous étions arrivés sans prévenir. Impossible après un tel accueil, et avec une telle qualité, de repartir sans sa réserve d'huile d'olive. Nous avons d'abord choisi celle très légèrement piquante à l'olive verte verdale.

Mais l'incontournable, pour épater la galerie lors de votre prochain souper, est celle à la tanche.

Cette variété d'olive noire est typique de la région de Nyons et des Baronnies provençales. Un fruit en « bure de moine » (brun foncé à violet) légèrement ridé avec des arômes de noisette et de pomme. Son huile fruitée se caractérise par sa douceur en bouche, avec une belle onctuosité. On vous conseille vraiment



Un lieu unique au monde : la scourtinerie, adaptée pour les PMR dans la boutique et le musée, vous faire vivre la tradition du tissage de scourtins.

de faire le détour au 1772, route de Nyons à Mollans-sur-Ouvèze. Pour prendre rendez-vous : +33.6.15.15.25.84 ou gaecfabreetfils@gmail.com

Douceurs provençales

Le séjour se termine bientôt. En repartant, je me rappelle que le nom «Gigondas» a des origines antiques. Il est issu du mot latin Jucunditas signifiant joie et allégresse.

Car déjà, dans l'Antiquité, ce lieu était prédestiné à la culture de la vigne... Pour le





Avant de quitter la Provence, il faut se ravitailler en confiserie : berlingots de Carpentras et calissons.



retour vers le Nord, la météo n'est guère engageante. Le mistral s'est levé. La Provence se montre chahutée. Pour nous reconforter, nous ferons une réserve de confiseries. Et pour cela, il faut aller à Carpentras. Découvrir, entre autres, les berlingots de chez Clavel et les calissons de la Maison Jouvaud. Des trésors sucrés qui pourraient mettre en péril votre budget de fin de vacances. Car tout est vachement bon !

Pour rentrer, je délaisse la navigation Android de Google Maps pour la celle intégrée par Kia. Le système choisit directement les bornes en fonction de la consommation et de l'autonomie. Laquelle peut être réglée. J'avais mis la

limite de batterie à 20 % pour les pauses recharge.

En plus, après avoir fait un arrêt impromptu avec bornage, la voiture recalcule tout. Étant connectée, la navigation s'adapte aussi aux circonstances. Même si elle n'a ni pu nous empêcher de rester dans un petit embouteillage au tunnel de Fourvière ni la capacité de prévoir la neige fondante qui nous a surpris entre Lyon et Dijon. Les aléas de la route. Malgré tout, le retour n'a pas pris plus de 11h. En partant

de Carpentras à midi, nous étions à 23 h dans le Brabant wallon, avec plein de souvenirs dans la tête...

Une voiture confortable avec une autonomie suffisante, un gîte parfaitement adapté à la chaise roulante, des plaisirs gustatifs savoureux, des paysages typiques et des Provençaux souriants et cordiaux. Que demander de plus pour passer une semaine printanière inoubliable. Gigondas, tu nous reverras, sois-en sûr !





Quelle vue magnifique en terrasse aux Florets ! Avec une place PMR privilégiée.



L'hôtel-restaurant Les Florets Ravir le palais à l'ombre d'un platane

Parfois, un repas devient un souvenir. Autant par les gens qui nous entourent que par l'ambiance, le décor et les plats dégustés. L'hôtel-restaurant Les Florets à Gigondas vous réservera un moment de gastronomie tel qu'on l'attend en France. Inutile d'en dire beaucoup plus, on a vraiment aimé. Voici pourquoi...

Ce lieu de sommeil et de repas est la propriété de la famille Bernard depuis 1960. Auparavant, c'était déjà une auberge avec des bains d'eau sulfuriée. De nos jours, plus de soins thermaux, la maison est aux bons soins de la troisième génération (Dominique, Thierry, Hugo et Manon). Une affaire de famille qui s'étend même à la serveuse

Hélène, puisque son mari Pascal est également en cuisine avec Manon et Dominique.

Niché dans un écrin de verdure au cœur du vignoble, ce restaurant bistro-nomique propose des plats faits maison qui suivent le rythme des saisons, avec des produits locaux. Ce qui est vraiment impressionnant, c'est la carte des vins avec une grande part aux vins de la région. D'ailleurs, la dégustation sera exclusivement avec des crus de Gigondas et de Vacqueyras, pour la plupart du Domaine de la Garrigue. Et si le vin a

tant de caractère, c'est qu'il remonte à l'Antiquité. Les premiers vignerons de Gigondas ont été des vétérans de la 2e Légion romaine. Ce vignoble a surtout été développé au XIXe siècle par Eugène Raspail.

Belle entrée en matière

Après un muscat de Beaumes de Venise exquis, du Domaine Demoiselle Suzette, pour la mise en bouche, nous avons mixé le menu « Bistro'Florets » à 35 € avec celui « Esprit de famille » à 54 € (64 € avec le plateau de fromages). À chaque fois, c'est trois services. Le saumon Gravlas

en entrée du Bistro'Florets était accompagné d'un excellent parmesan sur copeau de parmesan et d'une sauce hollandaise. Point besoin du tranchant d'un couteau pour découper le poisson. La fourchette suffit. La chair fond littéralement dans la bouche.

Le foie gras de canard mi-cuit (+4 €) est comme il se doit avec un chutney au fenouil. Thierry nous a conseillé un Gigondas et un Vacqueyras blancs. Ce dernier était minéral, pas trop fruité et rond avec une robe brillante. Quant au Gigondas 2024 pour le foie

gras, Thierry nous rappelle qu'il s'agit du deuxième millésime, puisque l'AOC n'existe que depuis 2023 pour le blanc contre 1971 pour le rouge et le rosé. L'ACO Vacqueyras date de 1990. Ce Gigondas du Domaine du Terme voisin, sec, mais velouté, pas trop sucré, contrebalance à merveille le gras du foie.

Papilles en fête

Le plat principal a été orchestré par de la joue et de la queue de bœuf braisées au vin de rouge avec pommes de terre grenailles rôties au parmesan et par du filet de loup confit, soupe de pommes de terre iodée aux palourdes, beurre rouge à l'orange sanguine. Tout un festival pour les papilles gustatives. Le poisson est cuit à merveille. Même constatation pour le bœuf. L'assaisonnement renforce le caractère de la viande qui a le bon goût de se laisser avaler sans trop de gymnastique mandibulaire. Que dire des pommes de terre rôties ? Qu'elles croquent doucement sous les dents avec une douceur étonnante. Preuve d'une belle maîtrise aux fourneaux et à un bon choix de produits. Thierry n'a pas manqué non plus nous faire déguster le

Gigondas Empreinte 1850 et le Vacqueyras Cantarelle du Domaine de la Garrigue. Des vins de bonne tenue aux couleurs chatoyantes. Ils se marieront également avec le fromage.

Nous vous conseillons le Banon, un fromage de chèvre recouvert d'une feuille de vigne. Le plateau des fromages est vraiment varié et gustatif. Mention particulière pour la confiture de méréville provençale en accompagnement. Il restait encore un peu de place pour les desserts. Finale sucrée d'un moment en suspension.

Y dormir et y manger

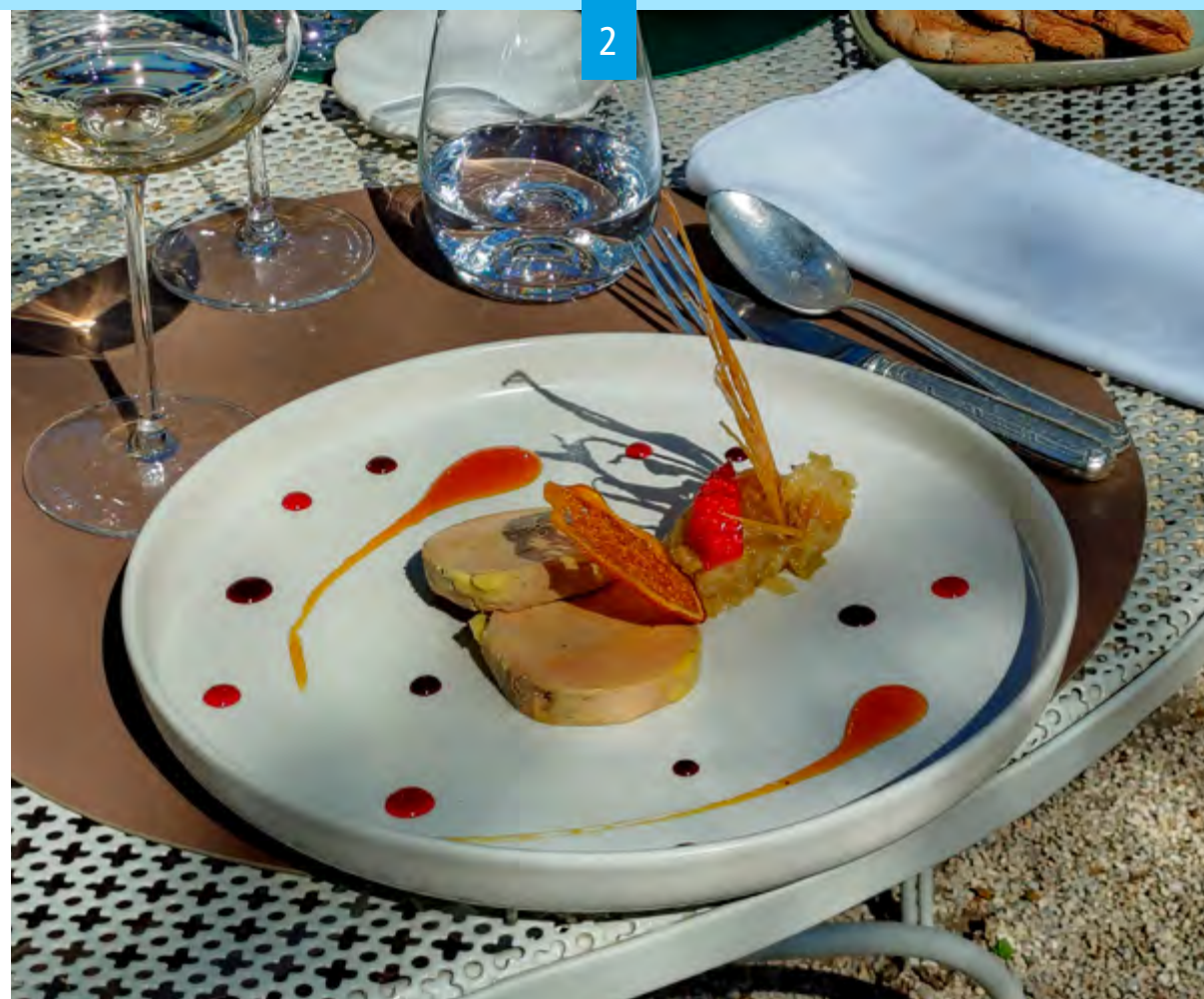
Cet établissement propose 15 chambres. Et les clients de l'hôtel peuvent savourer une trilogie d'entrées nouvelles chaque soir. Les chambres ne sont pas aménagées pour les personnes à mobilité réduite, mais certaines d'entre elles sont accessibles sans escalier. Mais l'atout charme incontestable des Florets, c'est sa cour-terrasse ombragée par des arbres centenaires offrant un panorama somptueux sur les parois verticales des Dentelles de Montmirail. Le restaurant est par ailleurs tout à fait accessible aux PMR avec un parking

devant la terrasse. Si vous le pouvez, réservez un budget pour ce plaisir immanquable. D'autant que vous pourrez aussi savourer l'accent délicieux, les connaissances et la serviabilité d'Hélène, Dominique, Thierry et Hugo au service. Pensez aussi à féliciter Manon et Pascal, artistes en coulisses.

Le restaurant est fermé le mercredi et le jeudi midi. Ouverture de mi-mars au 31 décembre. Réservations conseillées au +33.4.90.65.85.01.



1



2



3



4



5

1 - filet de loup, confit, soupe de pommes de terre iodée aux palourdes au beurre rouge à l'orange sanguine

2 - Foie gras mi cuit chutney de saison - 3 - Saumon Graviac aux asperges
4 - Trio de sorbets - 5 - Macaron poires gingembre et lait d'amande



L'épicerie de Gigondas Coin de bonne humeur

Au cœur du village de Gigondas, cette épicerie n'est pas qu'un commerce : c'est un lieu de vie. À 33 ans, Marion Exertier a redonné souffle et sens à cette boutique emblématique, reprise après le départ à la retraite de ses anciens propriétaires. Avec son énergie, sa verve et son rire communicatif, elle incarne une certaine idée de l'art de vivre provençal, fait de liens humains et de convivialité assumée.

Boutique aux airs de carte postale, l'épicerie de Marion coche toutes les cases du commerce de proximité essentiel : dépôt de pain, charcuterie, produits locaux, presse, point poste, souvenirs, tabac, bouteilles de gaz ou

encore boules de pétanque. Habitants, randonneurs et touristes s'y croisent naturellement. Attirés qu'ils sont à la fois par la diversité de l'offre que par l'accueil chaleureux de la maîtresse des lieux. Une petite table invite même à faire une pause, parfois ponctuée de la lecture de l'horoscope par un habitué, sous l'œil attentif de Laïka, la mascotte à 4 pattes.

Ici, la qualité prime : produits français ou locaux, fruits et légumes issus de coopératives, fromages de Vaison la Romaine, bière et miel de Sarrasins, souvenirs fabriqués à Sablet ou Avignon. Marion prépare également sandwiches, paniers pique nique ou planches apéritives, tou-

jours avec le sourire. Accessible et solidaire, elle se déplace pour les personnes à mobilité réduite et propose livraison et prises de commandes. Une adresse souriante, appétissante et profondément humaine.

Horaires

L'épicerie de Gigondas est ouverte en matinée du mardi au dimanche durant toute l'année et l'après-midi du mardi au samedi d'avril à septembre. Elle restera toujours fermée le lundi. Le restaurant est fermé le mercredi et le jeudi midi. Ouverture de mi-mars au 31 décembre. Réservations conseillées au +33.4.90.65.85.01.



Le Domaine Notre-Dame des Pallières Quand l'ombre et l'eau façonnent le vin

Niché non loin du Mas de Lencieu, au pied des Dentelles de Montmirail, le Domaine Notre Dame des Pallières perpétue une longue tradition viticole chargée d'histoire et de légendes.

Son nom singulier vient d'une source locale qui, au Moyen Âge, attirait les pèlerins pour ses vertus protectrices contre la peste.

Aujourd'hui, ce sont surtout les amateurs de vins de caractère qui s'y arrêtent, attirés par la réputation d'un terroir aussi atypique qu'alléchant.

Le domaine, dirigé par les cousins Claude et

Jean Pierre Roux, s'étend sur une trentaine d'hectares, dont quinze classés en AOC Gigondas. Ici, l'argilo calcaire, la présence de l'eau et l'ombre portée des Dentelles jouent un rôle clé dans le développement aromatique des raisins, apportant force, fraîcheur et équilibre à des vins réputés pour leur structure.

Les vignes, âgées de 40 à 60 ans, plongent profondément leurs racines pour capter minéraux et humidité.

La dégustation, menée avec verve par Isabelle, démarre sur un Sablet gourmand, suivi du rosé «La Pause», aérien et caressant. Place ensuite aux

Gigondas, avec «Les Mourres», charnu et fruité, puis «Les Bois de Mourres», plus complexe, aux nuances de cacao et de moka. Le parcours gustatif se conclut par «Le Sorcier», micro cuvée confidentielle. Accessible à tous et ouvert aux animaux, le domaine s'inscrit dans une franche convivialité, où chaque bouteille raconte un peu de son histoire.

Coordonnées

Domaine N.-D. des Pallières.
Dégustations sur rendez vous
+33 4 90 65 83 03
contact@pallieres.com



La Scourtinerie ou l'art de préserver une tradition unique

«Vous ne savez pas ce qu'est un scourtin ?»

Voilà, vous venez de lancer une brillante rhétorique au prochain repas mondain. Cette faconde viendra de votre visite de la scourtinerie à Nyons. Un lieu unique au monde...

Fondée en 1882, la Scourtinerie de Nyons perpétue un savoir faire unique en France : la fabrication des scourtins, ces filtres circulaires utilisés autrefois pour l'extraction de l'huile d'olive. Face à la modernisation, cette entreprise familiale a su se réinventer. En 1956, la maison Fert adapte la tradition en utilisant la fibre de coco imputrescible avant de transformer ces objets en

pièces décoratives durables et colorées. Aujourd'hui portée par Sophie Villeneuve Fert, 5e génération, la scourtinerie rassemble en un même lieu un musée, une boutique et un atelier encore en activité.

Le parcours plonge le visiteur dans l'histoire provençale de Nyons, entre machines parfois centenaires, gestes précis des artisans et explications limpides sur l'évolution de ce métier rare. On découvre comment les scourtins, autrefois empilés et pressés pour extraire l'huile, trouvent désormais une nouvelle vie sous forme de tapis, paillasons, dessous de plats ou ombrières. Récemment réaménagé, le site est en grande partie accessible aux

personnes à mobilité réduite, à l'exception de l'atelier situé à l'étage, visible néanmoins grâce à l'accompagnement du personnel et à des supports vidéo. Un lieu de mémoire, de création et de découverte d'un patrimoine local à préserver.

Coordonnées

La Scourtinerie – 36 rue de la Maladrerie, 26110 Nyons
Astuce : suivre les panneaux orange La Scourtinerie

La Scourtinerie

Ouvert du lundi au samedi, de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 d'avril à septembre, et jusqu'à 18h d'octobre à mars. Fermé le dimanche et les jours fériés.



Musée du rallye de Monte-Carlo : Garage incontournable pour les fans de rallye

Situé à Laborel, village de la Drôme provençale à 800 m d'altitude, le Musée du rallye de Monte Carlo est un lieu confidentiel entièrement dédié à cette épreuve mythique née en 1911.

Ce musée privé, presque anonyme, a connu une reconnaissance symbolique lorsque le rallye de Monte Carlo 2026 y a donné le départ de deux spéciales.

Une course au scratch devant l'exceptionnelle collection constituée par son fondateur, Jérôme Clier.

À l'origine simple collection personnelle entreposée dans

la maison familiale, le musée s'est étoffé au fil du temps. Depuis 2024, il occupe deux garages et une petite annexe de plain pied.

Les visiteurs peuvent y admirer des affiches historiques, miniatures, pneus, casques, combinaisons, plaques rouges et de nombreux objets retraçant plus d'un siècle d'histoire du rallye.

Plusieurs pilotes de renom, tels Sébastien Ogier, Sébastien Loeb ou Thierry Neuville, ont laissé autographes et dédicaces.

Passionné depuis l'enfance, Jérôme a enrichi sa collection

grâce à des rencontres avec les teams et les pilotes, lors d'épreuves ou d'essais privés. Inauguré officiellement en 2018 par Sébastien Ogier, le musée est gratuit, accessible uniquement sur rendez vous et entièrement adapté aux personnes à mobilité réduite. Il accueille chaque année 300 à 400 visiteurs.

Informations pratiques

Visite sur rendez vous.
Contact : Jérôme Clier
Téléphone : +33 (0)6 47 93 42 35

Facebook : Musée du rallye Monte Carlo