

EN BALADE

2016 - 2017
2,80 €

Évadez-vous en Provence et en Corse

DE L'INSOLITE POUR L'HIVER

Parade nuptiale
des flamants roses
en Camargue

Marche afghane
dans les Alpes

Balade théâtrale
à Beaumes-de-Venise

Multi-activités
dans la Castagniccia...

Testez nos escapades !

➤ BONS PLANS ET IDÉES FUTÉES, AGENDA, PORTRAIT...

La Provence
Bien plus qu'un quotidien

corse-matin
www.corsematin.com

Les balades



Au rythme des chevaux Apenor et Alizé, Ollivier invite à découvrir cette terre vaucusienne de manière insolite et en arpentant des chemins secrets.





Le Luberon

en calèche entre ocres et plantes



Ce matin-là, le rendez-vous est fixé au Château Perreal. Alors que 10h s'apprêtent à sonner, un bruit sourd de sabots résonne au loin avant de devenir bien plus net lorsque Alizé et Apanor pénètrent dans la cour du Domaine où les attend un petit groupe de touristes. Tous impatientes à l'idée de vivre une journée particulière ; au rythme en fait des pas de ces magnifiques Appaloosas qui entraînent la calèche d'Ollivier Augier à travers les sentiers, dont certains secrets car privés, du Luberon. Ce dernier fait les présentations de l'attelage, décrit la balade du jour - « Nous allons commencer par traverser les carrières d'ocre avant de cheminer à travers les plaines, puis remonter sur les coteaux des Monts du Vaucluse et terminer dans un envi-

ronnement de garrigue » - accompagnée par Marie-Claude Paume, herboriste, qui « vous fera découvrir les différentes plantes aromatiques comme médicinales que nous allons trouver sur le parcours et bien sûr leurs vertus. »

Chacun prend place dans la calèche, avant qu'Ollivier ne sonne le départ, en s'adressant directement aux chevaux. « Je communique avec eux essentiellement à la voix. Et comme moi, ils sont polyglottes, car ils comprennent autant le français, l'anglais, le portugais que l'espagnol » rigole-t-il tout en nous invitant à apprécier le paysage et notamment la vue sur Roussillon dont le rouge « éclate » dans le ciel azur.

Alors que nous nous dirigeons vers les ocres, on effectue un premier arrêt face à un imposant églantier, histoire de parler de son fruit : le cynorhodon, vulgairement appelé gratte-cul en raison des poils attachés aux graines que les enfants utilisaient autrefois comme poil à gratter. « Sa graine est très riche en vitamine C »

Autour de Saint-Saturnin-les-Apt et Gargas, le paysage est naturellement haut en couleur.

précise Marie-Pierre, jusqu'à 20 fois supérieure à une orange. On reprend le cours de la balade en pénétrant dans une superbe forêt pour évoluer dans un univers ocrier auquel on a accès qu'avec Ollivier. Au cœur de cet environnement naturellement haut en couleurs, on en prend plein les yeux avant de franchir un petit tunnel et commencer à écouter le cours sur l'ocre assuré par notre guide. On apprend que l'histoire du plus vieux pigment du monde a commencé ici, il y a environ dix millions d'années, avec le retrait de la mer et le dépôt de minéraux, dont l'altération notamment donna naissance à ces ocres aux teintes si chaudes. Toutefois, sans la main de l'homme et leurs coups de

Infos pratiques

- **Pour se rendre à Saint-Saturnin-les-Apt (Domaine de Séoule)** par l'A7, sortir N.25 (Cavaillon), puis suivre la D938, la D2 (Les Taillades, Coustellet, Cabrières d'Avignon) puis la D4 et la D227.
- **Coordonnées GPS :**
Lat : 43.922778 - Lon : 5.529167
- **Office de Tourisme Luberon - Pays d'Apt**, 20 avenue Philippe de Girard, 84400 Apt, 04 90 74 03 18 ou www.luberon-apt.fr
- **Vaucluse Tourisme**, www.provenceguide.com



Photo : DR/Provence HippoServices



Le circuit 100% Ogres propose deux options : la première de 2 heures (30€/adulte et 18€/enfant de 4 à 12 ans) ; la seconde à la journée avec la visite des différents sites (mines de Bruoux, Okhra et sentier des Ogres de Roussillon). Comptez 70€/adultes et 40€/enfants (plus les entrées aux sites 12 €, pique-nique compris)

Le circuit œnotouristique, réalisé en partenariat avec les domaines viticoles bio, vous permet de découvrir les land art local, de multiplier les dégustations et de savourer un bon repas. Comptez 70€ (pique-nique compris)

D'autres prestations sont possibles sur demande et pour les groupes.

**ProvenceHippoServices, Domaine de la Séoule,
Les Bassaquets,
84490 Saint-Saturnin-les-Apt,
07 81 18 98 78
ou www.provencehipposervices.com**



pioche conjugués aux assauts du temps, nous ne pourrions admirer de tels tableaux. Son exploitation a duré environ 6 décennies, entre les années 1870 et 1930. « Au début du XX^e siècle, on produisait 36 000 tonnes d'ocre dans le Pays d'Apt. 90 % du produit partaient à l'exportation » Et de poursuivre : « A l'état naturel, on peut distinguer 24 pigments. Résistant et inaltérable, on le retrouve évidemment dans la fabrication des badigeons et enduits. Mais il est aussi très utilisé dans l'industrie des caoutchoucs et de l'alimentaire. Souvenez-vous des hambres à air des vélos et des anciens bocaux le conserve en verre... »

Remontant le site, on longe l'arrière des mines de Bruoux et son réseau riche de 42 km de galeries - qui, un temps à la faveur de sa température de l'ordre de 10,5°, a abrité la culture de champignons de Paris - pour rejoindre un environnement plus champêtre.

En descendant de la calèche, on se familiarise cette fois avec l'aubépine dont « les fleurs ont des vertus pour traiter l'hypertension et apaiser le système nerveux dans son ensemble » nous explique Marie-Claude ou encore les carottes sauvages et enfin l'aigremoine, réputé pour être un excellent anti-inflammatoire et aide à lutter contre les virus : « C'est idéal pour ceux qui ont des problèmes de gorge ». Alizé et Apenor en profitent pour se reposer un tantinet ; et nous pour apprécier plus encore le territoire, avec toujours Roussillon mais qui nous révèle cette fois très distinctement son sentier des ogres et ses formes fantasmagoriques.

Puis l'attelage reprend la route en direction de Saint-Saturnin-les-Apt et file entre les vergers, les vignes et champs d'oliviers non sans s'arrêter devant des massifs de mûriers qui font le bonheur des gourmands. Rayon truffes, en revanche « ce n'est plus ce que c'était, explique Ollivier. Du temps de mon grand-père, Saint-Sat' était la place forte de la mélanoc. Aujourd'hui, on doit en ramasser 10% de ce que l'on trouvait à l'époque ».

L'heure du pique-nique se précise. Il sera servi au cœur de la combe du Font Jouvale - située sur le domaine agricole et viticole de la famille d'Ollivier - que l'on rejoindra après avoir zigzagué dans les oliveraies et les chênaies, engendrant par ailleurs un décor invitant à la rêverie. Préparé à base de produits du terroir et pour la plupart bio par Nicolas Daubigney - l'ancien propriétaire du restaurant Thym, te voilà à Apt et aujourd'hui cuisinier à domicile - on le savoure au pied de la falaise révélant d'impressionnantes baumes tout en prenant notre temps. Ici, à l'ombre des arbres, il n'est pas vraiment compté. Aussi on en profite un max', tout comme le délicieux gaspacho, la succulente tortillas et l'originale panacotta qui nous sont proposés.

Alizé et Apenor ne sont d'ailleurs pas plus pressés que nous pour entamer le chemin de retour. D'abord à travers de sympathiques sentes forestières ; puis sur la route où les vignes tapissent les abords et enfin la cour du Château Perreal où l'on clôturera en beauté cette journée particulière en dégustant les vins du domaine. ●



Infos techniques

- Le circuit aromatique décrit dure de 10h à 15h/18h et permet de partir, après une incursion dans le massif des ogres, à la découverte de la flore du Luberon. Mais histoire de ne pas tomber dans la routine et de s'adapter aux saisons, Ollivier Augier propose des variantes. Comptez 70 € (pique-nique compris assuré par Nicolas Daubigney, chef à domicile, 06 77 91 75 67 ou www.nicolascuisinelemonde.com)

Le patrimoine au rythme des chevaux...

« Je ne peux pas vous dire à quand remonte ma passion pour les chevaux, mais j'ai appris à monter avant même de savoir marcher », rigole Ollivier Augier. Il est vrai que le désormais meneur accompagnateur en tourisme équestre et créateur de Provence HippoServices a grandi dans la ferme familiale au milieu de chevaux. Très vite attiré par l'attelage, il l'est tout autant par la nature, les rapports que l'on peut entretenir avec elle, la connaissance de soi (etc). Et en 2010, il décide avec sa compagne d'effectuer un tour du monde, notamment à vélo qui durant « 3 ans, 3 mois et 3 jours » l'amènera de la Mongolie à la Patagonie, en passant par le Kirghizistan, le Chili et la Nouvelle-Zélande. Un périple qui lui permet d'apprendre, auprès des différentes peuplades, des techniques de montagne et de communication avec les chevaux mais aussi d'appréhender « des relations nouvelles avec la nature. » De retour au pays, il décide de s'installer comme agriculteur sur les terres familiales et de développer une activité touristique « au cœur de ces paysages qui me sont chers ». Le fait de

parler 4 langues et de connaître à merveille l'histoire du pays « transmise par la famille installée ici depuis 7 générations » facilitent la réalisation du projet concrétisé il y a 3 ans, qui aujourd'hui propose différents circuits - ocres, plantes aromatiques, œnologique et même médiéval - de 2h à la journée en calèche. A noter pour les cavaliers confirmés, des balades sont également assurées par Ollivier et ses chevaux (14 au total dont 7 réservés à l'attelage).



SE RESTAURER



Salle à la déco vintage et hétéroclite, terrasse à l'ambiance apaisante... Ici, vous aurez le choix du décor - pour vous détendre ou vous requinquer - mais aussi le plaisir de picorer dans une carte simple mais ô combien goûteuse. Salade, camembert rôti et poitrine fumée, pâtes à la puttanesca, filet de poulet au citron, mille-feuille de foie gras et jambon cru ou aubergine farcie aux légumes et fromages vous seront peut-être proposés par Nadine & Tjebbe Zijlstra le jour de votre visite. Quant au service, il est en adéquation avec la cuisine, sans faute de goût.



Photos : DR

Restaurant La Fontaine,
Place de la Fontaine, 84400 Villars,
04 90 75 48 55
ou www.restaurantlafontaine.com

SE RESSOURCER



Pas évident de concilier vie familiale et le métier de plagistes-restaurateurs. Après avoir repris durant 7 ans la concession des parents de madame à Théoule-sur-mer, Murielle et Gilles Costa optent pour l'activité « maison d'hôtes ». Diplômés tout deux d'une école de commerce, ils élaborent le projet avant d'avoir un coup de cœur pour Saint-Sat'. « Le village correspondait à tous nos critères, se souvient Murielle. Nous avons mis quand même deux ans pour trouver le terrain » sur lequel ils font construire cette magnifique demeure, abritant trois chambres spacieuses au décor lumineux et personnalisé, s'ouvrant chacune sur une terrasse privée. La cuisine avec ce qu'il faut pour pouvoir grignoter, le jardin et la piscine sont les autres atouts de cette adresse apaisante et chaleureuse à la fois (à partir de 68€, table sur res, 26€).
Le Mas de l'Escaillon, quartier Damazian, 84490 Saint-Saturnin-les-Apt, 04 90 08 28 70 ou www.masdelescaillon.com

(SE) FAIRE PLAISIR



Marie-France Lecoutre a toujours été « nourrie » par la création. Et après des études de naturopathie, cette défenseuse du développement durable se dirige vers « quelque chose qui me ressemble » révèle-t-elle. Ce sera l'univers du textile. « On parle souvent du bien manger, comment se soigner par les plantes, mais peu de personnes ont conscience de l'impact du vêtement. » Dans la foulée, elle crée sa marque et imagine une ligne de vêtements féminins, raffinés à base de matière noble. « Mon ambition est de permettre aux femmes d'être élégantes au naturel ». Fabriquées essentiellement en lin et en soie, les pièces le sont à la main et dans le souci permanent du détail, à l'image de ces robes et chemisiers agrémentés de dentelle, que l'on découvre dans la boutique, non plutôt le salon, où chaque cliente apprécie s'attarder pour choisir le modèle et ce dans la teinte qui lui convient : « Rayon couleur, il n'y a pas de hasard. C'est le langage de son âme, le révélateur de sa personnalité. » Et Marie-France se fait un plaisir de les orienter vers celles qui les mettent le mieux en valeur, avec la possibilité de personnaliser tous les modèles.
Etoile de Marie, 17 rue Sainte-Thérèse, 84400 Apt, 04 32 52 10 34 ou www.lapetiterobenlin.com