

Autour de Rustrel

Livret voyage du circuit - Version du 3 février 2022



Table des matières

Information régionale	2
Vaucluse	2
Alpes-de-Haute-Provence.....	5
Carte du circuit	9
Programme du circuit	10
Jour 1.....	10
Jour 2.....	11
Jour 3.....	13
Fiches communes	15
Forcalquier	15
Roussillon	15
Rustrel	17
Simiane-la-Rotonde.....	17
Fiches balades	19
Colorado provençal	19
Hébergement et restauration	20
Restaurants	20
Chambres d'hôtes	20
Locations de vacances	20
Campings.....	21
Hôtels	21



Conditions d'utilisation: Les informations contenues dans ce document sont indicatives, et doivent être reconsidérées pour la période de visite effective en fonction de la saison, des horaires d'ouverture, et du mode de transport. L'impression de ce document est autorisée dans le cadre d'un usage privé uniquement. Malgré le soin apporté au traitement des informations, France-Voyage.com ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations mises à la disposition dans ce document. En conséquence, France-Voyage.com décline toute responsabilité pour toute imprécision ou omission portant sur ces informations. Les textes, images et photos contenus dans ce document sont protégés. Toute représentation, reproduction intégrale ou partielle sans consentement préalable est considérée comme illicite.



Information régionale

Vaucluse



Gastronomie

Au coeur de la Provence, le [Vaucluse](#) offre une incroyable richesse avec ses sites naturels exceptionnels et son important patrimoine culturel et architectural. Ce territoire, où collines et montagnes, champs de lavande, gorges sauvages et falaises d'ocre se succèdent, est également recherché pour le charme de ses villages pittoresques, ses marchés colorés, sa cuisine ensoleillée et ses traditions provençales.

Les fruits confits d'Apt

Capitale mondiale du fruit confit et Site Remarquable du Goût, Apt, n'est pas peu fière de cette friandise tellement appréciée. Apparue en Provence durant le Haut Moyen Âge, la conservation par confisage se faisait à l'époque dans du miel, ce n'est qu'avec les Croisades que le sucre fut introduit. Les fruits, tels l'abricot, l'angélique, la cerise, la clémentine, la figue, le melon, la poire ou encore la prune, sont glacés au moyen d'une technique de conservation qui consiste à remplacer par osmose l'eau du fruit par du sucre. Une fois confectionné, le tout est dégusté tel quel, ou en pâtisserie pour garnir et décorer cakes, gâteaux et brioches.

Ces douceurs provençales sont régulièrement mises à l'honneur par la confrérie du fruit confit d'Apt, au travers d'intronisations, de dégustations et d'animations. De plus, la ville accueille deux lieux qui permettent d'en apprendre un peu plus sur ces friandises: le musée de l'Aventure Industrielle du Pays d'Apt et la Maison du Fruit Confit. Cette dernière permet à ses visiteurs de découvrir un musée doté d'un parcours olfactif, consacré à l'univers des fruits confits.

Le miel de Provence

Détenteur d'une IGP, le miel de Provence est issu d'une palette végétale diversifiée qui lui confère des arômes variés. Dans cette partie de la France, les miels les plus couramment produits sont ceux de lavande ou de lavandin au goût délicatement aromatique et acidulé ; de bruyère à la texture crémeuse et aux arômes de caramel et de cacao ; de romarin aux saveurs délicates ; de châtaignier à l'odeur forte et au goût tannique ; ou encore des miels toutes fleurs et de forêt.

Le miel de Provence peut se déguster de multiples façons, que ce soit en tartine, pour sucrer des boissons chaudes, dans le pain d'épices, dans des recettes sucrées-salées ou encore dans l'hydromel ou le fameux nougat de Sault. Il est reconnu pour ses nombreux bienfaits thérapeutiques, notamment pour renforcer le système immunitaire, soulager le mal de gorge, cicatriser des plaies ou lutter contre l'insomnie.

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, on compte environ 4 500 apiculteurs et près de 165 000 ruches pour une production d'environ 2 000 tonnes par an de miel. Ce dernier est célébré chaque année fin avril lors de la fête du miel de Mouans-Sartoux, dans les Alpes-Maritimes, ou encore à Roquebrune-sur-Argens, dans le Var, chaque mois d'octobre. Et si vous souhaitez visiter un rucher, direction le musée vivant de l'Abeille situé à Valensole, dans les Alpes-de-Haute-Provence !

Le melon de Cavaillon

Grand centre d'activités agricoles, Cavaillon est la capitale du melon. Ce fruit rafraîchissant de l'été se déguste à merveille nature mais aussi sous forme de confiture ou de liqueur. Le melon intervient également dans de nombreuses recettes culinaires.

Pour célébrer ce fruit, un festival du melon est organisé au mois de juillet.



L'huile d'olive de Provence

Détentriche d'une AOC, l'huile d'olive de Provence est produite dans les Alpes-de-Haute-Provence, les Alpes-Maritimes, les Bouches-du-Rhône, le Var et le Vaucluse. Elle est principalement issue de quatre variétés d'olives produites dans la région, que sont l'aglandau, la bouteillan, le cayon et la salonenque, que l'on récolte du 1er novembre au 15 janvier.

Elaborée selon la même technique depuis le XIX^e siècle, l'huile d'olive de Provence se décline en deux sortes: l'huile d'olive de Provence aux arômes végétaux et de fruits secs, et l'huile d'olive de Provence-olives mûrées, qui libère des arômes de sous-bois et de fumé. Très appréciée en cuisine, notamment pour confectionner une sauce vinaigrette ou des spécialités provençales comme l'anchoïade, la tapenade ou encore l'aïoli, l'huile d'olive de Provence est également utilisée pour la fabrication du savon de Marseille.

L'huile d'olive de Provence est également un excellent atout santé. Avec ses antioxydants, ses acides gras mono-insaturés et sa forte concentration en vitamine E, elle est réputée anti-âge et anti-cholestérol !

Pour en savoir plus sur l'olivier et son huile, direction le musée ethnographique de l'olivier à Cagnes-sur-Mer, dans les Alpes-Maritimes, et l'écomusée de l'olivier à Volx, dans les Alpes-de-Haute-Provence !

La lavande

La lavande est le symbole même de la Provence. C'est dans les Alpes-de-Haute-Provence, la Drôme, le Vaucluse et les Hautes-Alpes que la lavande est cultivée. Une fois récoltée et distillée, la lavande se destine à la parfumerie et à la pharmacie. L'huile essentielle de lavande est d'ailleurs réputée pour ses nombreuses vertus calmantes, relaxantes, cicatrisantes, antiseptiques... La lavande se présente également sous forme de fleurs en bouquets pour la décoration ou encore sous forme de sachets pour parfumer les armoires. En cuisine, les fleurs de lavande infusées apporteront une touche d'originalité.

Un musée de la Lavande, situé dans le Vaucluse à Cabrières-d'Avignon, retrace l'histoire et la distillation de la lavande. Enfin, de multiples circuits sont proposés par les Routes de la Lavande.

Le raisin muscat du Ventoux

Le raisin muscat du Ventoux se reconnaît à ses grappes coniques et homogènes, ainsi qu'à ses grains de couleur bleutée noire. Ce dernier pousse sur les coteaux à plus de 200 m d'altitude, ainsi que dans la vallée du Calavon, et est récolté entre fin août et mi-novembre. Produit à partir du cépage muscat de Hambourg, qui lui confère un goût sucré et musqué, ce raisin de table bénéficie également d'arômes de violette, de rose, de cassis et de framboise.

Si la vigne est cultivée sur les coteaux de Provence depuis l'Antiquité, ce n'est que depuis le XIX^e siècle que l'on trouve ce raisin sur le piémont du Mont Ventoux. Avec une production de près de 2000 tonnes par an, il bénéficie également d'une AOC et d'une AOP.

Riche en antioxydants et vitamines, le raisin muscat du Ventoux est excellent pour la santé. C'est un véritable atout tonus lorsque les mauvais jours arrivent, et il possède de grandes qualités diurétiques.

Tous les ans, au mois de septembre, une fête du raisin muscat des terrasses du Ventoux est organisée à Villes-sur-Auzon. C'est l'occasion d'assister à un marché de producteurs et à de nombreuses animations, et bien sûr de déguster ce fameux raisin.

Le nougat de Sault

Spécialité traditionnelle du plateau d'Albion en Haute-Provence, le nougat de Sault est confectionné de manière artisanale par la maison Boyer depuis 1887. Pour l'élaborer, du miel de lavande de Provence et des blancs d'œufs montés en neige sont cuits dans des chaudrons avant d'y ajouter en fin de préparation du sirop de vanille et des amandes régionales. Présenté entre deux plaques de pain azyme, le nougat de Sault se décline en deux versions: le blanc que l'on apprécie pour son côté onctueux et tendre, le noir pour son côté délicatement caramélisé...

En visitant le petit musée de la maison Boyer, à Sault, vous pourrez en apprendre un peu plus sur l'histoire de cette délicieuse friandise et sur ses procédés de fabrication.



Le vignoble vaclusien

Le vignoble vaclusien, qui s'étend sur plus de 45 000 hectares, compte plusieurs Appellations d'Origine Contrôlée (AOC): Côtes du Rhône, Côtes du Luberon et Côtes du Ventoux.

Parmi les grands crus du Vaucluse, citons le Châteauneuf du Pape, le Gigondas et le Vacqueyras, tous trois de renommée internationale.

Chaque année, en juillet, le village de Vacqueyras accueille sa fête des vins, avec grand repas champêtre, animations musicales et dégustation de vins.

La fraise de Carpentras

D'apparence parfaite avec son beau rouge sombre et sa belle odeur sucrée, la fraise de Carpentras a fait son apparition dans le Comtat Venaissin à la fin du XIX^e siècle, et son succès ne s'est jamais démenti depuis lors. Marque déposée depuis 1987, on la retrouve en général sur les étals entre mars et juin.

Issue de trois variétés, que sont la ciffrette, la gariguette et la pajaro, la fraise de Carpentras, riche en vitamines C et B9, bénéficie d'un climat ensoleillé et d'un sol bien drainé, ce qui donne de gros fruits au goût sucré et parfumé. Elle peut être dégustée nature, en dessert avec de la crème chantilly ou du sucre, ou encore en pâtisserie, en confiture, en sirop ou en nectar.

Quatrième département producteur de fraises, le Vaucluse détient 5 % de la production française. Ce fruit délicieux est célébré chaque année à la mi-avril, dans la ville de Carpentras, avec au programme: rencontre avec les producteurs, dégustations de fraises, démonstrations culinaires, animation musicale et défilé de la confrérie de la fraise de Carpentras !

Le petit épeautre de Haute-Provence

Le petit épeautre est une céréale cultivée depuis l'Antiquité qui fait partie du patrimoine agricole de Haute-Provence. Il a la particularité de n'avoir jamais connu de manipulation génétique et est donc une céréale authentique depuis des millénaires. D'ailleurs, avec leur savoir-faire unique, les producteurs continuent de le cultiver de façon traditionnelle. Sa zone de production s'étend sur quatre départements: la Drôme, le Vaucluse, les Hautes-Alpes et les Alpes-de-Haute-Provence.

L'altitude ainsi que les terrains calcaires et pauvres de Haute-Provence laissent peu de place à la diversité des cultures. Pourtant le petit épeautre a su se développer à plus de 400 mètres d'altitude, dans cet environnement préservé. Son cycle végétatif très long, environ 11 mois, lui donnant cette saveur authentique et une qualité exceptionnelle.

Apprécié pour son petit goût de noisette, le petit épeautre est une céréale riche, notamment en minéraux et fibres, et dont la teneur en gluten est faible. Réputé pour sa grande digestibilité, il contient également les huit acides aminés indispensables à l'organisme !

Dans l'alimentation, le petit épeautre représente une excellente alternative au blé et au riz, et sa farine est utilisée pour la confection de pain, de pâtes et de gâteaux.

Le pittoresque village de Monieux, dans le Vaucluse, accueille chaque premier dimanche de septembre la fête du petit épeautre et de la gastronomie, avec au programme, stands de produits du terroir, animations et spectacles médiévaux.

Le tian

Gratin de légumes, le tian est une recette provençale dont l'origine remonte au Moyen Âge et qui tient son nom du plat en terre cuite dans lequel on le cuit. A l'époque, ce mets était cuit dans le four banal, le four communal, puis dans celui du boulanger jusqu'au milieu du XX^e siècle.

Cette spécialité du Comtat Venaissin se compose généralement de légumes, comme par exemple des blettes, des courgettes, des tomates, des aubergines, des artichauts, des épinards, de la courge ou encore du chou, que l'on superpose avec de l'ail, du fromage, des herbes, et parfois un mélange de crème fraîche et de jaunes d'œufs. Il existe des variantes de tians au poisson, à la viande, au fromage, ou encore sucrées. Le tout cuit lentement au four avant d'être servi tout juste tiède avec un vin rouge ou rosé de la région.



La truffe du Tricastin

Région naturelle de la vallée du Rhône regroupant le sud-ouest de la Drôme et le nord-ouest du Vaucluse, le Tricastin est la première région trufficole de France avec 60 % de la production nationale.

Très appréciée des gourmets, la truffe est un champignon qui pousse sous terre, dans un sol calcaire, idéalement au pied d'un chêne. Deux variétés de truffes y sont récoltées: la Tuber Melanosporum et la Tuber Brumale. La première est la plus recherchée car plus parfumée et apporte davantage de saveurs aux plats.

La récolte des truffes se déroule de novembre à mars. Des trufficulteurs vous proposeront de les accompagner lors de leur cavage, en compagnie de leur chien truffier dont l'odorat permet de dénicher les précieux diamants noirs.

Pour en savoir davantage sur la truffe, direction la Maison de la Truffe et du Tricastin, à Saint-Paul-Trois-Châteaux. Ce musée raconte l'histoire de la truffe noire, de son cycle biologique à sa récolte, en passant par la gastronomie.

Les arbres fruitiers

Les terres du Vaucluse sont parsemées de nombreux arbres fruitiers et plus particulièrement de cerisiers.

Le berlingot de Carpentras

Friandise parfumée, le berlingot de Carpentras aurait été inventé au début du XIV^e siècle par l'un des cuisiniers du pape Clément V nommé Sylvestre. Ce dernier l'aurait offert au souverain pontife avec ces mots: "Honneur à BERtrand de GOT...", son vrai nom, ce qui aurait donné en langage courant le mot berlingot. C'est grâce au pâtisssier-confiseur François Pascal Long, qui en améliora la recette en 1844, que le berlingot de Carpentras acquit sa renommée.

Confectionnée à base de sirop de fruits confits, cette petite pyramide dure et translucide, striée de blanc, se décline en différentes couleurs, comme le rouge, le vert, le jaune, l'orange..., qui rappellent ses différents parfums, que sont la menthe, l'anis, le citron, l'orange... De quoi ravir les amateurs de douceurs sucrées !

La confiserie du Mont Ventoux, à Carpentras, offre aux visiteurs un petit musée du berlingot, qui retrace l'histoire de cette friandise. Il est également possible de faire une visite de la fabrique et d'assister à une dégustation.

La pâte de coing

La pâte de coing est une friandise à la couleur ambrée et au délicieux goût fruité. A l'origine, cette technique de fabrication était surtout utilisée pour conserver le coing plus longtemps, après la cueillette. La recette de cette douceur automnale consiste à cuire la pulpe de coing, avec un poids environ égal de sucre. On coupe ensuite le tout en morceaux que l'on recouvre de sucre afin que la pâte ne colle pas aux doigts. Très appréciée dans le sud de la France, la pâte de coing est l'un des treize desserts de Noël de Provence, et on la mange traditionnellement à cette période de l'année.

La pâte de coing bénéficie de tous les atouts santé de son fruit. En effet, ce dernier possède de nombreuses vertus protectrices pour le colon et le rectum. Riche en fibre, le coing favorise le transit intestinal et permet de prévenir les troubles cardio-vasculaires.

Le crespou

Originnaire de la région d'Avignon, le crespou, sorte de gâteau d'omelettes, était autrefois mangé lors des travaux des champs, les ouvriers l'emportant dans leur besace pour le déguster à la pause de midi.

Le crespou se compose de plusieurs couches de légumes et d'herbes battus avec des œufs, qui sont cuites comme des crêpes, avant d'être superposées les unes sur les autres. En général, on essaye d'alterner les couleurs, avec des couches à base de tomates, d'épinards ou de blettes, de poivrons ou encore d'olives. Traditionnellement, on mange le crespou froid, accompagné, si on le souhaite, d'un petit coulis de tomates. Il peut également être servi à l'apéritif, coupé en petits morceaux.



Alpes-de-Haute-Provence



Bénéficiant d'un air pur et d'un ensoleillement exceptionnel tout au long de l'année, le département des [Alpes-de-Haute-Provence](#) dispose aussi d'un remarquable patrimoine, tant naturel que bâti. D'une part, avec l'impressionnant canyon du Verdon, les magnifiques montagnes alpines, la Réserve naturelle géologique de Haute-Provence, le plateau de Valensole et ses champs de lavande ou encore les merveilleux lacs du Verdon. D'autre part, avec les beaux villages et cités de caractère, le patrimoine vernaculaire et les villes au riche héritage, telles que Manosque, Digne-les-Bains, Barcelonnette ou encore Sisteron. Les Alpes-de-Haute-Provence sont également un paradis pour la pratique d'activités de plein air comme la randonnée, le VTT, le ski ou encore les sports d'eau vive.

Gastronomie

[Le miel de lavande](#)

Spécialité de la Provence et plus particulièrement du plateau de Valensole, le miel de lavande est réputé pour son goût crémeux à la fois subtil et délicat. Récolté dès la fin du mois de juillet, après la floraison de la lavande, ce délicieux nectar bénéficie de deux signes de qualité reconnus, que sont l'Indication Géographique Protégée (IGP) "Miel de Provence" et le Label Rouge.

[Les herbes de Provence](#)

Originaires des régions méditerranéennes, les herbes de Provence sont un mélange de plantes aromatiques fraîches ou séchées, traditionnellement composé de thym, de romarin, de sarriette, de basilic et d'origan. Un Label Rouge, gage de qualité, est attribué aux vraies herbes de Provence qui sont cultivées et séchées dans le sud-est de la France. Indissociables de la cuisine provençale, ces herbes parfument à merveille les sauces, les ragoûts, le poisson, et les viandes grillées telles que l'agneau de Sisteron.

[L'huile d'olive de Provence](#)

Détentrices d'une AOC, l'huile d'olive de Provence est produite dans les Alpes-de-Haute-Provence, les Alpes-Maritimes, les Bouches-du-Rhône, le Var et le Vaucluse. Elle est principalement issue de quatre variétés d'olives produites dans la région, que sont l'aglandau, la bouteillan, le cayon et la salonenque, que l'on récolte du 1er novembre au 15 janvier.

Elaborée selon la même technique depuis le XIX^e siècle, l'huile d'olive de Provence se décline en deux sortes: l'huile d'olive de Provence aux arômes végétaux et de fruits secs, et l'huile d'olive de Provence-olives mûrées, qui libère des arômes de sous-bois et de fumé. Très appréciée en cuisine, notamment pour confectionner une sauce vinaigrette ou des spécialités provençales comme l'anchoïade, la tapenade ou encore l'aïoli, l'huile d'olive de Provence est également utilisée pour la fabrication du savon de Marseille.

L'huile d'olive de Provence est également un excellent atout santé. Avec ses antioxydants, ses acides gras mono-insaturés et sa forte concentration en vitamine E, elle est réputée anti-âge et anti-cholestérol !

Pour en savoir plus sur l'olivier et son huile, direction le musée ethnographique de l'olivier à Cagnes-sur-Mer, dans les Alpes-Maritimes, et l'écomusée de l'olivier à Volx, dans les Alpes-de-Haute-Provence !

[L'agneau de Sisteron](#)

Bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée (IGP) et du Label rouge, l'agneau de Sisteron est réputé pour sa viande à la fois fine, tendre et savoureuse. L'appellation "Agneau de Sisteron" n'est accordée qu'aux agneaux, issus de brebis de race Mérinos d'Arles, Mouréous et Préalpes du Sud, qui ont été allaités par leur mère pendant au moins deux mois dans la région autour de Sisteron.

Le carré d'agneau à l'ail, le gigot d'agneau ou encore les côtes d'agneau grillées aux herbes Provence sont autant de saveurs qui font le régal des gastronomes.



Chaque week-end de l'Ascension, une fête de l'agneau est organisée dans la ville de Sisteron.

La lavande

La lavande est le symbole même de la Provence. C'est dans les Alpes-de-Haute-Provence, la Drôme, le Vaucluse et les Hautes-Alpes que la lavande est cultivée. Une fois récoltée et distillée, la lavande se destine à la parfumerie et à la pharmacie. L'huile essentielle de lavande est d'ailleurs réputée pour ses nombreuses vertus calmantes, relaxantes, cicatrisantes, antiseptiques... La lavande se présente également sous forme de fleurs en bouquets pour la décoration ou encore sous forme de sachets pour parfumer les armoires. En cuisine, les fleurs de lavande infusées apporteront une touche d'originalité.

Un musée de la Lavande, situé dans le Vaucluse à Cabrières-d'Avignon, retrace l'histoire et la distillation de la lavande. Enfin, de multiples circuits sont proposés par les Routes de la Lavande.

L'huile d'olive de Haute-Provence

AOC depuis 1999, l'huile d'olive de Haute-Provence est produite dans les Alpes-de-Haute-Provence, les Bouches-du-Rhône, le Var et le Vaucluse. C'est cependant dans le premier département cité que la production est la plus importante, notamment dans des villages comme Le Castellet, Mirabeau, ou encore Corbières.

L'huile d'olive de Haute-Provence n'est fabriquée qu'à partir de certaines espèces d'olives, comme l'exige son AOC. Ainsi, elle est composée à 80 % minimum d'olives Aglandau, une variété de la région. Pour le reste, on trouve le Bouteillan, la Picholine ou encore la Tanche. Avec son goût fruité et vert, qui rappelle le parfum de l'artichaut ou celui de l'herbe verte, elle enchante les gastronomes ! Ce mets des dieux se mange à toutes les sauces, et se retrouve souvent dans la tapenade ou encore l'anchoïade, des plats typiques du Sud de la France.

A l'Ascension, chaque année, il est possible d'apprécier les délices de l'huile d'olive de Haute-Provence, lors de la fête départementale de l'Olivier à Gréoux-les-Bains. On peut y découvrir des démonstrations de taille, et y apprécier des dégustations. La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier est également présente pour remettre des prix aux meilleures huiles d'olives de la région.

Le petit épeautre de Haute-Provence

Le petit épeautre est une céréale cultivée depuis l'Antiquité qui fait partie du patrimoine agricole de Haute-Provence. Il a la particularité de n'avoir jamais connu de manipulation génétique et est donc une céréale authentique depuis des millénaires. D'ailleurs, avec leur savoir-faire unique, les producteurs continuent de le cultiver de façon traditionnelle. Sa zone de production s'étend sur quatre départements: la Drôme, le Vaucluse, les Hautes-Alpes et les Alpes-de-Haute-Provence.

L'altitude ainsi que les terrains calcaires et pauvres de Haute-Provence laissent peu de place à la diversité des cultures. Pourtant le petit épeautre a su se développer à plus de 400 mètres d'altitude, dans cet environnement préservé. Son cycle végétatif très long, environ 11 mois, lui donnant cette saveur authentique et une qualité exceptionnelle.

Apprécié pour son petit goût de noisette, le petit épeautre est une céréale riche, notamment en minéraux et fibres, et dont la teneur en gluten est faible. Réputé pour sa grande digestibilité, il contient également les huit acides aminés indispensables à l'organisme !

Dans l'alimentation, le petit épeautre représente une excellente alternative au blé et au riz, et sa farine est utilisée pour la confection de pain, de pâtes et de gâteaux.

Le pittoresque village de Monieux, dans le Vaucluse, accueille chaque premier dimanche de septembre la fête du petit épeautre et de la gastronomie, avec au programme, stands de produits du terroir, animations et spectacles médiévaux.



Le fromage de Banon

Le charmant village de Banon, niché au coeur de la Provence, est réputé pour son fromage de chèvre AOC. Cette délicieuse spécialité est honorée chaque année lors de la fête du fromage qui se tient fin mai à Banon.

La pomme des Alpes de Haute-Durance

Reconnue à l'échelle européenne, la pomme des Alpes de Haute-Durance ne manque pas de charme et de goût ! Elle est constituée d'un mélange de variétés Golden delicious et Gala qui lui confère un goût sucré et appréciable. Les 300 jours d'ensoleillement par an de la région favorise également cette douceur dans la chair et dans la texture croquante et ferme de cette pomme si particulière.

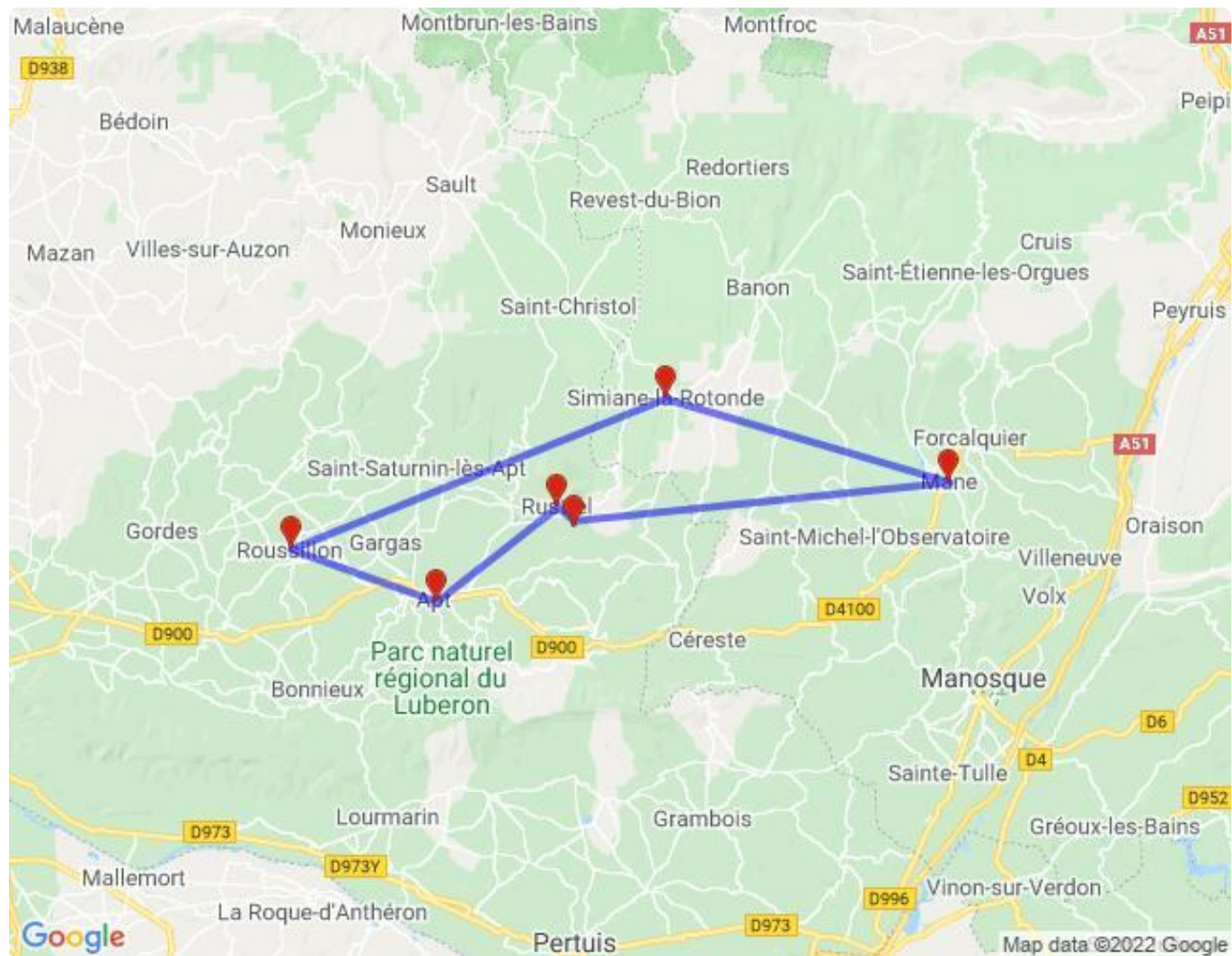
Depuis 2010, la pomme des Alpes de Haute-Durance bénéficie d'une IGP, qui limite sa production à seulement six cantons des Alpes-de Haute-Provence, et à treize cantons des Hautes-Alpes. A l'heure actuelle, près de 170 producteurs se partagent sa culture, pour un résultat d'environ 100 000 tonnes de pommes par an.

Tous les ans, une fête de la pomme est organisée en octobre à Sisteron, dans les Alpes-de-Haute-Provence, l'occasion d'en apprendre un peu plus sur ce fruit cultivé depuis plusieurs siècles dans la région, et dont l'essor débuta dans les années 1930.



Carte du circuit

La carte ci-dessous offre une vue générale du circuit. Le trajet est dessiné en bleu, alors que les étapes sont indiquées par des points rouges.



Programme du circuit

Jour 1



Départ depuis Rustrel en direction de la première étape

18 min



Le Parc Naturel Régional du Luberon

2h55

Ses paysages variés et préservés raviront les amoureux de la nature et les sportifs !

Coordonnées GPS: Latitude 43.8752773 (N 43° 52' 31") - Longitude 5.3977847 (E 5° 23' 52")

Couvrant deux départements, le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence, le Parc Naturel Régional du Luberon possède un patrimoine naturel exceptionnel. Cela lui a valu d'être classé réserve de biosphère et Géoparc mondial par l'UNESCO. Appréciez la diversité des paysages qui sont une alternance de garrigues, de forêts (qui recouvrent plus de la moitié du parc), de chênaies, de plaines, de collines, de vignes, de vergers et de milieux rocheux comme le Petit Luberon et les monts de Vaucluse. Ici, canyons et parois rocheuses sont l'habitat favori des rapaces. Situé dans le Grand Luberon, le Mourre Nègre qui s'élève à 1 125 mètres d'altitude, est le point culminant du parc. Prisé des randonneurs, son sommet vous offrira un panorama exceptionnel sur toute la Provence.

Propice aux balades, ce territoire préservé dispose de sentiers de découverte ponctués de panneaux d'information sur la nature et le patrimoine. Si vous êtes un amateur de la petite reine, "Autour du Luberon à vélo" est un itinéraire de 236 kilomètres sur routes balisées pour explorer toutes les splendeurs de cette destination. Le canoë, l'escalade, le VTT, l'équitation, le parapente ou encore la spéléologie font partie des nombreuses activités possibles pour explorer le Luberon de différentes façons. La Maison du Parc à Apt communique toutes les informations utiles pour votre visite. Et si vous êtes du côté de Manosque, la Maison de la Biodiversité abrite un très beau verger conservatoire contenant plus de 400 variétés d'arbres fruitiers.

Le Parc Naturel Régional du Luberon recèle une grande variété d'espèces animales et végétales. On y recense 270 espèces animales vertébrées comme la marmotte, le cerf, le chevreuil, le hibou grand-duc, l'aigle de Bonelli, le vautour percnoptère, la fauvette, le merle bleu ou encore le lézard ocellé. La flore est également très variée avec près de 1 800 espèces végétales.

Lors de vos promenades dans le Luberon, vous pourrez admirer de nombreuses traces du passé en flânant dans les pittoresques villages perchés comme Gordes, Ménerbes, Roussillon ou Simiane-la-Rotonde. Admirez le patrimoine bâti ancien de ces sites pleins de charme, puis contemplez chapelles, châteaux, bastides aristocratiques et pigeonniers que vous croiserez au gré de votre périple. Les bories, ces cabanes en pierres sèches, font également partie de cet héritage remarquable et se découvrent au hasard des sentiers de randonnées. Ne faites pas non plus l'impasse sur des paysages spectaculaires comme les falaises d'ocre de Roussillon ou le Colorado provençal de Rustrel. Un véritable enchantement !

Grambois est situé à 15 minutes de Pertuis, 20 minutes de Manosque, 30 minutes d'Aix-en-Provence, 40 minutes de Marseille et de la mer. Point de départ idéal pour découvrir le Luberon et ses villages



dont la renommée n'est plus à faire: Lourmarin, Cucuron, Vaugines, Bonnieux, Ménerbes, Gordes. Mais aussi la Provence de Giono (Manosque, Forcalquier, la Montagne de Lure), les gorges du Verdon, la Provence verte, les calanques de Cassis, Apt, Rustrel et les carrières d'ocres.



Déjeuner

1h30



[Le Parc Naturel Régional du Luberon](#)

4h05

Ses paysages variés et préservés raviront les amoureux de la nature et les sportifs !

Suite de la visite...

Jour 2



Trajet jusqu'à la prochaine étape

18 min



[Roussillon](#)

2h45

Quelle merveilleuse palette de couleurs pour ce village provençal classé parmi les plus beaux de France !

Coordonnées GPS: Latitude 43.9025176 (N 43° 54' 9") - Longitude 5.2928138 (E 5° 17' 34")

Dominant la vallée du Luberon et entouré par un cadre somptueux, le village de Roussillon n'est pas un village du Vaucluse comme les autres. Perché au milieu d'anciennes carrières d'ocre, il se démarque par ses couleurs, si caractéristiques des lieux. Le jaune, l'orange ou encore le rouge viennent orner les façades des maisons de cette cité provençale au charme authentique.

Partez à la découverte des attraits de Roussillon en flânant sur les jolies placettes et en sillonnant les ruelles jalonnées de maisons colorées et de coquettes boutiques, qui vous mèneront au sommet du village. Une fois arrivé tout en haut, profitez du splendide panorama sur les monts de Vaucluse et le mont Ventoux qui s'offre à vous depuis la table d'orientation ! Prenez ensuite plaisir à flâner ou à boire un verre sur la jolie place de la Mairie entourée de maisons du XVIII^e siècle, avant d'aller faire le plein de produits frais et du terroir au petit marché qui a lieu chaque jeudi matin sur la place du Pasquié. Votre promenade sera aussi rythmée par la présence de vieux édifices comme le beffroi, vestige de l'enceinte fortifiée remanié au XIX^e siècle, et l'église Saint-Michel, un édifice roman du XII^e siècle dont la façade et les fonts baptismaux datent du XVII^e. L'ancien chemin de ronde, quant à lui, vous offrira une belle vue sur les aiguilles du val des Fées.

Après la visite du village, ne manquez pas d'aller faire un tour à l'écomusée de l'Ocre - Ôkhra. Installé dans une ancienne usine d'ocre, ce lieu unique consacré à l'univers de l'ocre en Luberon se découvre au gré d'une visite guidée ou à son rythme en suivant le parcours commenté. Des ateliers de découverte pour toute la famille y sont proposés, ainsi que des expositions d'artistes.

À ne pas rater également, le sentier des ocres, un parcours de balade dans une ancienne carrière d'ocre à ciel ouvert. Jalonné de panneaux explicatifs sur la formation et l'exploitation du site, ce circuit aménagé permet d'aller à la rencontre d'un patrimoine et de paysages colorés exceptionnels !



[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Roussillon...](#)



Trajet jusqu'à la prochaine étape

21 min



Déjeuner

1h30



Suite du trajet...

21 min



Simiane-la-Rotonde

1h55

Un village perché plein de charme

Coordonnées GPS: Latitude 43.9806905 (N 43° 58' 50") - Longitude 5.5618704 (E 5° 33' 43")

Entouré d'oliviers et de champs de lavande, le village perché de Simiane-la-Rotonde, situé entre le massif du Luberon et le Pays de Forcalquier, forme un ensemble typiquement provençal. Dominé par la rotonde du château médiéval, le vieux village, plein de charme, incite tout particulièrement à la flânerie, avec ses ruelles pavées fleuries bordées de belles demeures, ses ateliers d'art et d'artisanat, et ses pittoresques halles couvertes du XVI^e siècle qui offrent une belle vue sur le paysage environnant.

Au sommet du village, la visite du château fort des Agoult-Simiane permet de découvrir la rotonde, ancien donjon du XII^e siècle, et sa splendide salle romane ornée de détails sculptés. À cela s'ajoute une exposition sur l'histoire du château, ainsi qu'une initiation à l'aromathérapie.

Au mois d'août se tient dans le cadre de la magnifique rotonde, un festival international de musique ancienne: les Riches Heures Musicales de la Rotonde.

[Pour plus d'informations, consultez les fiches communes de Forcalquier, Simiane-la-Rotonde...](#)



Trajet jusqu'à la prochaine étape

36 min



Mane

1h00

Un pittoresque village dominé par la silhouette de sa citadelle médiévale

Coordonnées GPS: Latitude 43.9373500 (N 43° 56' 14") - Longitude 5.7663629 (E 5° 45' 59")

Au coeur des douces collines du Pays de Forcalquier, entre le Luberon et la montagne de Lure, se dresse le ravissant village de Mane. Cité de caractère, dominée par une citadelle médiévale du XII^e siècle, Mane charme le regard des promeneurs, avec ses pittoresques calades en pente, ses hôtels particuliers et ses belles demeures en pierre. À ces attraits s'ajoute un magnifique panorama, depuis les abords de la citadelle, sur les toits du village et les paysages provençaux environnants.

Mais son patrimoine ne s'arrête pas là ! En effet, à la sortie du village se nichent deux trésors architecturaux: le prieuré de Salagon et le château de Sauvan.

Classé monument historique, le prieuré Notre-Dame de Salagon, abrite le musée départemental ethnologique de Haute-Provence. La visite des lieux permet de



découvrir l'église romane du XII^e siècle, les expositions permanentes et temporaires du musée dédiées à la Haute-Provence, ainsi que des jardins ethnobotaniques. Non loin du prieuré se dévoile le château de Sauvan, "petit Trianon de Provence" datant du XVIII^e siècle, et son jardin à la française... À l'intérieur de ce superbe édifice de style classique, de magnifiques pièces meublées s'offrent au regard des visiteurs.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Forcalquier...](#)

Jour 3



Mane

3h15

Un pittoresque village dominé par la silhouette de sa citadelle médiévale

Suite de la visite...



Déjeuner

1h30


Mane

1h10

Un pittoresque village dominé par la silhouette de sa citadelle médiévale

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

41 min


Le Colorado provençal

1h50

Au cœur de la Provence, dépaysement et émerveillement garantis dans un incroyable site aux allures de Far West !

Coordonnées GPS: Latitude 43.9173890 (N 43° 55' 3") - Longitude 5.4964900 (E 5° 29' 47")

Dans le Vaucluse, à 2 kilomètres au sud-est du village de Rustrel, de superbes paysages se dévoilent dans une palette de couleurs extraordinaires. Il s'agit du Colorado provençal. En voilà un nom plutôt atypique en plein cœur du Luberon ! Et pour cause, ce sont bien des paysages de western que vous avez devant vous comme en témoignent ces anciennes carrières d'ocre ressemblant à des canyons. Formés par l'érosion et façonnés par l'homme au fil du temps, ils offrent un vaste panel de reliefs. Falaises, ravins, pitons, grottes, promontoires... se déclinent en différentes couleurs allant du jaune pâle au rouge vif en passant par le brun, l'orange, le vert et le mauve !

Deux circuits pédestres balisés vous permettront de partir à la découverte de cet incroyable site aux allures de Far West : le circuit du Sahara qui vous mènera dans un décor unique (2,1 km - 40 min), et le circuit des Belvédères qui vous offrira de magnifiques points de vue sur le Colorado provençal (3,9 km - 1h45). Sahara, Désert blanc, cheminées des fées sont autant de lieux insolites que vous pourrez admirer au fil de vos pas. Vous pourrez également y observer une flore atypique, et



inhabituelle pour la région, comme le châtaignier, le pin maritime, la bruyère ou encore le genêt.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Rustrel...](#)



Retour vers Rustrel

3 min

Fiches communes

Forcalquier



A voir, à faire

Sous-préfecture des Alpes-de-Haute-Provence, Forcalquier est aussi une ville médiévale traversée par la via domitia.

On peut visiter sa vieille ville aux ruelles étroites. Il y a de petites places, dont certaines sont ornées de fontaines, de belles demeures du XII^e au XV^e siècle, dont on peut admirer les entrées.

Forcalquier est desservie par l'autoroute A51, son entrée se situe à environ 10 km (La Brillanne).

- » Notre-Dame du Bourguet: Co-cathédrale connue depuis 1155. Plan primitif en croix latine avec une nef centrale en berceau brisé, transept roman, abside gothique, modifié au XVII^e siècle par l'ajout de nefs latérales. L'orgue est de 1629, remarquable instrument. Beau vitrail au-dessus.
- » Couvent des Cordeliers: Couvent franciscain du XIII^e siècle. Accès gratuit aux jardins et au cloître. Les salles sont quelquefois ouvertes pour des expositions. Atelier du parfumeur: cours de création de parfum dans le superbe amphithéâtre du couvent des Cordeliers. Un moment magique et inoubliable proposé par l'Université européenne des Senteurs et des Saveurs. A ne pas rater !
- » Artemisia Museum: Nouveau ! Le couvent abrite désormais l'Artemisia Museum invitation à la découverte de la haute Provence et de ses plantes à parfum, aromatiques et médicinales. Espace de connaissances pour tous, Artemisia Museum vous plonge au cœur du secret des plantes de la haute Provence à travers 7 espaces de découverte interactifs.
- » Cimetière classé monument historique pour ses ifs taillés formant un cloître de verdure.
- » Les Mourres, site naturel: Ce sont des édifices calcaires qui ont été façonnés par l'érosion. Ils ont environ 25 millions d'années. Mourre en provençal veut dire tête. Ce sont d'énormes champignons de calcaire et ils sont spectaculaires. L'endroit est assez sauvage. Accès: à Forcalquier, prendre l'avenue Marcel André qui monte à gauche de la place de la Mairie, puis tourner à droite par la D12 en direction de Fontienne. Au bout d'environ 2,5 km, on arrive sur le site. Un grand parking dit "du banc des cèdres" se trouve sur la gauche: il y a de la place pour un car et plusieurs voitures.

Évènements

- » Tous les lundis matin grand marché provençal.
- » Fête votive de Saint-Pancrace en mai.
- » En été, festivals Cooksound (en juillet) et Rencontres Musicales de Haute Provence (la dernière semaine de juillet).
- » Tous les ans mi-juillet: Marché Potier de Terres de Provence.
- » Tous les 2 ans: Biennale des métiers d'art (en avril).

Roussillon



Roussillon est une commune du Vaucluse, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, à 25 km au nord-est de Cavaillon.

La localité est devenue durant la seconde moitié du XX^e siècle le deuxième village le plus visité du Luberon, après Gordes, en raison notamment de son charme singulier que lui confère la couleur ocre de ses habitations.



Au Moyen Âge, Roussillon n'est cependant encore qu'un fief doté d'un petit château et dont l'église dépend de l'abbaye de Villeneuve-lès-Avignon. Mais dès l'Ancien régime, via l'exploitation de carrières et l'implantation d'usines, l'ocre de Roussillon devient la richesse première du territoire. La roche ferrugineuse aux tons variant du jaune au rouge permet notamment de teindre les tissus et cette industrie emploie plus d'un millier d'ouvriers jusqu'au lendemain de la Première guerre.

La beauté des anciennes carrières désormais converties en lieux de promenade, le pittoresque du bourg et l'environnement verdoyant de la campagne environnante (collines boisées ou couvertes de vignes) permettent ensuite au tourisme de se développer.

Tout au long de l'année et en particulier l'été, des milliers de visiteurs apprécient chaque jour d'arpenter les ruelles de la commune qui a rejoint le cercle des Plus beaux villages de France et de contempler le spectaculaire paysage constitué par les carrières... Perle du Luberon, ce petit massif qui relie la vallée du Rhône aux Alpes provençales, Roussillon (environ 1300 habitants) est tout simplement un merveilleux "incontournable".

A voir, à faire

Avant même le village, quand on arrive par le sud-est dans la commune, le site des anciennes carrières qui offre un paysage digne d'un western, est évidemment une première étape qui s'impose (un vaste parking étant aménagé à proximité, on pourra ensuite gagner le village lui-même).

Pour les visiteurs, un "sentier des ocres" a été conçu jalonné de panneaux didactiques qui expliquent l'origine de la roche, son exploitation, l'érosion qui a également joué un rôle dans le façonnement des chemins et reliefs, sans compter la flore qui réussit, dans ce cadre hors norme, à s'épanouir. Deux parcours sont proposés (longs de 30 ou 60 minutes) intégrant les points les plus remarquables ("aiguilles", "géants"). Attention : il est désormais interdit de ramasser la moindre parcelle de roche !

Un conservatoire des ocres et pigments abrité dans une ancienne usine peut compléter la visite, avec expositions, ateliers et conférences dédiés à la fabrication de l'ocre, sa géologie, les techniques utilisées par les peintres, artisans et autres tisseurs utilisant cette matière première étonnante. Ouvert tous les jours sauf en janvier. Entrée : 1,50 et 2,50 euros, 7,50 euros avec l'entrée au conservatoire. Renseignements au 04 90 05 66 69.

Direction ensuite le village, légèrement en relief, que traverse une rue centrale conduisant au sommet. Il est composé d'habitations aux façades colorées datant pour l'essentiel des XVII^e et XVIII^e siècles, et, si nombre de boutiques et galeries sont implantées, le développement du commerce n'a en rien affecté la beauté et le pittoresque des lieux.

Au fil de cette promenade, sont ainsi à voir successivement la place du Pasquier ayant fait office successivement de lieu de pâturage, de champ de foire, de cour d'école et désormais de parking puis la place de l'Abbé Avon où le four du boulanger était creusé dans une roche.

Élevé au niveau de l'ancienne porte de l'enceinte fortifiée médiévale, le beffroi remanié au XIX^e siècle est devenu le clocher annexe de l'église. Sur la gauche, il est possible de rejoindre l'ancien chemin de ronde (d'où l'on profite de jolis points de vue sur le village et la campagne alentour). A voir ensuite, la place de la Forge qui fut au X^e siècle la première cour du château.

A proximité, l'église Saint-Michel aux bases médiévales a été fortement remaniée notamment à des fins de sécurisation, l'édifice jouxtant une falaise... On remarque la façade du XVII^e siècle, le chœur du XVIII^e, et à l'intérieur, des tableaux, une statue de saint Michel en bois, des fonts baptismaux encadrés par un baldaquin en pierre. A proximité immédiate, en bordure de la falaise (le site étant cependant sécurisé) une table d'orientation est implantée pour profiter du panorama formidable qui englobe les monts du Luberon.

Les maisons XVIII^e siècle de la place de la mairie, la fontaine à bétail de la place de la Poste et, en contrebas du village, la fontaine des Naiades complètent encore cet itinéraire. Evidemment, outre les commerces de bouche, on peut tout à loisir effectuer des étapes : boutiques artisanales, galeries...

En été, des visites guidées du village sont proposées. Départ de la place du Pasquier. Informations au 04 90 05 60 25.



D'autres promenades ou randonnées sont proposées incluant les zones boisées (pins, chênes), les petits sommets, les éléments de patrimoine et les vignes du territoire communal, vaste de 30 km². Plusieurs secteurs sont par ailleurs réputés pour leur richesse écologique. Cartes et renseignements au 04 90 05 60 25 ou 04 90 74 03 18.

Il peut s'avérer pertinent par ailleurs de contacter le Parc Naturel Régional du Luberon qui programme régulièrement expositions, conférences, randonnées thématiques et animations. Informations au 04 90 04 42 00.

Enfin, à noter que disputer une partie de tennis est possible dans la commune. Joindre le club local au 04 90 05 65 46.

Évènements

- » Le premier dimanche de juin, marché des potiers.
- » Le dernier week-end de juin, fête de la Saint-Jean des couleurs avec retraite aux flambeaux, feu, bal, et le dimanche, repas champêtre et marché provençal.
- » Chaque jeudi matin, marché avec produits du terroir.
- » Fin juillet, festival Beckett.
- » En juillet-août, festival international de Quatuors à cordes.
- » Début septembre, fête du Livre dans le village.

Rustrel



Charmant village du Vaucluse, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rustrel prend place à une dizaine de kilomètres d'Apt, entre le Luberon et les Monts de Vaucluse. Il se situe au milieu des vignes et des oliviers, non loin de Gargas, Gignac et Saint-Christol.

Occupé depuis le Néolithique, le territoire de Rustrel s'est développé à l'époque gallo-romaine puis au Moyen Âge, notamment grâce à sa production viticole, avec notamment l'AOC Ventoux ou son extraction de l'ocre, un matériau qui a valu son surnom de Colorado provençal au site. Aujourd'hui, la commune continue d'attirer les visiteurs par la richesse de ses paysages autant que par son incroyable patrimoine architectural qui témoigne d'un passé exceptionnel. Sa proximité avec certaines des plus belles villes de la région en fait également un lieu de villégiature idéal pour les personnes désireuses d'apprécier la beauté des lieux.

A voir, à faire

Spécialisée dans la truffe, la commune de Rustrel est aussi connue pour son importante activité touristique enrichie par son patrimoine architectural. De passage dans les environs, ne manquez pas d'admirer l'ancien château du XVII^e siècle qui abrite désormais la mairie ou encore les différents édifices religieux comme le prieuré Saint-Julien, l'église Notre-Dame-des-Anges agrandie au XVII^e siècle ou l'église Saint-Romain du XVI^e.

Entre les lavoirs et les fontaines, laissez-vous séduire par le moulin à huile du XVIII^e siècle. Ouvert au public, il produit notamment l'huile d'olive de Provence AOC.

Témoignage du passé industriel du village, les hauts fourneaux dévoilent encore leurs ruines aujourd'hui. Ne manquez pas non plus le laboratoire souterrain à bas bruit, très original.

Le Colorado provençal et ses couleurs chatoyantes vous ouvre ses portes toute l'année pour admirer des paysages d'exception et quasi lunaires. Plusieurs sentiers balisés sont également accessibles comme ceux de Beaussès et de Charbonnier, de la Baume du Midi ou des Maîtres de Forges.

Évènements

- » Un marché semi-nocturne est proposé les mercredis du 1^{er} mai au 31 octobre.
- » En juillet, place à la fête votive et à ses animations.



Simiane-la-Rotonde



À l'extrémité sud-ouest des Alpes-de-Haute-Provence, limitrophe du Vaucluse, Simiane-la-Rotonde est perché au-dessus d'une plaine, à 650 m d'altitude. Le bourg est au centre d'un triangle réunissant les sommets du Ventoux, de la montagne de Lure et du Grand Luberon. Cerné par le parc naturel régional du Luberon, le plateau d'Albion et le Pays de Forcalquier, son terroir est au point de rencontre des influences méditerranéennes et alpines: il accueille avec bonheur l'olivier, qui approche de sa limite septentrionale, et la lavande fine, dont la culture commence à cette altitude. Fort de ses paysages, de la plus importante coopérative de lavande et de lavandin de France, d'une salle sur les huiles essentielles au château médiéval et d'animations autour des plantes au jardin de l'abbaye de Valsaintes, Simiane-la-Rotonde s'avère un remarquable site des plantes à parfum !

A voir, à faire

- » À visiter: Le château médiéval et sa somptueuse rotonde. Renseignements Château et Office de Tourisme au 04 92 73 11 34.
- » Le village et ses ruelles.
- » Les hôtels particuliers: Depuis la fin du XVI^e siècle, la noblesse locale et la bourgeoisie administrent la cité. Ces familles laisseront les plus beaux hôtels particuliers encore bien visibles aujourd'hui.
- » Aromathérapie au château (laboratoire Ste Victoire / Young Living). Présentation des huiles essentielles et de leurs vertus, espace vente et conseils (produits naturels à base de plantes, huiles essentielles, produits de soins, d'hygiène et cosmétiques, ouvrages de référence et conseils en naturopathie). Renseignements au 04 92 75 98 90.
- » Le jardin de l'abbaye de Valsaintes à 4 km du village. Renseignements au 04 92 75 94 19.
- » Sur ces hautes terres où domine la sensation de l'espace, un environnement vallonné et boisé séduira les adeptes de la balade et de la randonnée. Quel que soit le moyen utilisé: à pied, en VTT ou à cheval, les sentiers balisés de Simiane-la-Rotonde, et notamment le GR 4, permettent de se ressourcer au contact d'une nature souveraine, à une altitude vivifiante. Les uns choisiront les sous-bois, à la rencontre des hameaux, des grosses fermes ou des témoignages de la pierre sèche: murets, cabanes (bories), bergeries...

Évènements

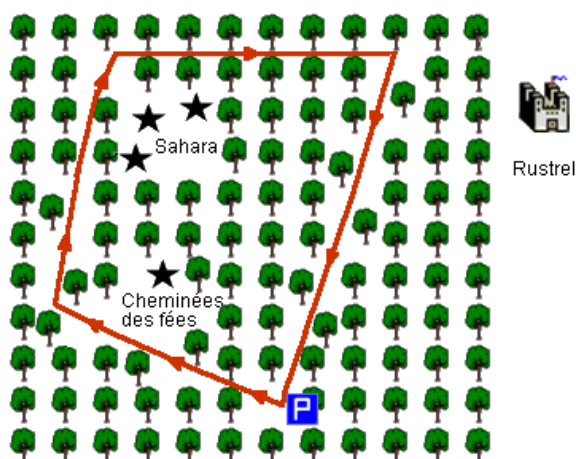
- » Au château médiéval:
 - De mars à novembre, expositions temporaires.
 - Début août: Festival "Les Riches Heures Musicales de la Rotonde". Sur réservation uniquement. Renseignements au 04 92 75 90 14. Programme détaillé sur le site Internet du festival. Réservations de préférence par courrier "Réservation du Festival - 04150 Simiane-la-Rotonde" ou par mail: festival.mus.simiane@free.fr
- » L'Abbaye en Roses célèbre la pleine floraison de milliers de rosiers au jardin de l'abbaye de Valsaintes, à 4 km du village, en mai jusqu'à début juin.

Fiches balades

Colorado provençal



Le Colorado provençal est un site aux couleurs flamboyantes, que la nature et les mains des hommes ont créé dans d'anciennes carrières d'ocre. Avec ses cheminées des fées orange vif et son Sahara qui passe du blanc au pourpre, il enchante en toutes saisons.



Commune de départ

Rustrel

Type de balade

Randonnée pédestre

Difficulté

Facile

Durée moyenne

1h00

Période conseillée

de janvier à décembre

Environnement

Campagne

Kilométrage

2 km

Altitude au départ

300m

Dénivelé

350m

Accès

En partant d'Apt prendre la D 22 vers Rustrel sur 10 km. Parking près du Colorado et plusieurs sentiers balisés.

Itinéraire

En partant du parking, aller d'abord aux cheminées des fées, où l'on jouit d'un panorama grandiose. Redescendre le long du minuscule ruisseau (souvent à sec) et remonter sur l'autre versant en suivant le fléchage "Sahara". Là, suivre les divers itinéraires pour atteindre les monts rouges, blancs et orangers. Revenir par l'ancien viaduc et les restes des usines d'ocre et rejoindre le parking.



Hébergement et restauration

Le guide en ligne France-Voyage.com vous propose de nombreuses options d'hébergement et de restauration tout au long de vos vacances. En voici quelques-unes, pertinentes dans le cadre de ce circuit.

Restaurants



[Mona Lisa - Apt](#)

Restaurant Cuisine française
13, place Gabriel Peri, Apt
Latitude: 43.8758500 (N 43° 52' 33")
Longitude: 5.3952500 (E 5° 23' 43")

[La campagne Saint lazare](#)

Restaurant Cuisine française
Ancienne route de dauphin. La Louette, Forcalquier
Tel : 04 92 75 48 76
Latitude: 43.9485329 (N 43° 56' 55")
Longitude: 5.7764645 (E 5° 46' 35")

[Le Cloître](#)

Restaurant Cuisine française
Chemin des Jeux de Mai, Mane
Latitude: 43.9365909 (N 43° 56' 12")
Longitude: 5.7694402 (E 5° 46' 10")

[La Tour de l'Ho](#)

Restaurant Cuisine française
125, boulevard National, Apt
Latitude: 43.8741900 (N 43° 52' 27")
Longitude: 5.3961700 (E 5° 23' 46")

[Le Moulin de Lavon table et chambres d'hôtes](#)

Restaurant Provençal
304 chemin de lavon, Gargas
Latitude: 43.8834316 (N 43° 53' 0")
Longitude: 5.3259767 (E 5° 19' 34")

Chambres d'hôtes



[Mas de l'ecurie](#)

●●●● Mas avec 3 chambres
Mas de l'ecurie 1752chemin des puits, Apt
Tel : 06 70 64 54 42 ou 04 90 74 66 33
Latitude: 43.8828770 (N 43° 52' 58")
Longitude: 5.4047919 (E 5° 24' 17")

[Vacances-en-Luberon](#)

●●● Maison avec 3 chambres
Rue Daniel Reynaud, Reillanne
Tel : 04 13 49 00 11 ou +31 513 744 744
Latitude: 43.8781791 (N 43° 52' 41")
Longitude: 5.6611035 (E 5° 39' 40")

[Le jardin de Suzanne](#)

●●●● Maison avec 1 chambre
1 rue des rosiers - Angle rue grande et rue des rosiers, Reillanne
Tel : 06 07 53 74 33 ou 06 85 41 72 00
Latitude: 43.8779560 (N 43° 52' 41")
Longitude: 5.6605480 (E 5° 39' 38")

[Les Grenadiers de Saint Sat -Chambres d'hôtes](#)

●●●● Mas avec 2 chambres
Chemin des moulins, 223A, Saint-Saturnin-lès-Apt
Tel : 06 18 71 75 62 ou 04 86 69 60 94
Latitude: 43.9440216 (N 43° 56' 38")
Longitude: 5.3783864 (E 5° 22' 42")

Locations de vacances



[Cent Cinq 2. Apt](#)

●●● Appartement pour 3 personnes
105 rue des Marchands, Apt
Tel : 07 80 58 30 32
Latitude: 43.8760981 (N 43° 52' 34")
Longitude: 5.3964706 (E 5° 23' 47")

[La Campagne Saint Lazare. mas Provence Luberon](#)

●●● Mas pour 18 personnes
Quartier saint Lazare, Forcalquier
Tel : 04 92 75 48 76
Latitude: 43.9465970 (N 43° 56' 48")
Longitude: 5.7755280 (E 5° 46' 32")

[Cent Cinq 1. Apt](#)

●●● Appartement pour 3 personnes
105 rue des Marchands, Apt
Tel : 07 80 58 30 32
Latitude: 43.8760437 (N 43° 52' 34")
Longitude: 5.3965549 (E 5° 23' 48")

[Le Jas des Hauts de Beyssan](#)

●●● Villa pour 6 personnes
Chemin du mistral, Gargas
Tel : 09 50 05 73 79 ou 06 82 97 85 26
Latitude: 43.9078548 (N 43° 54' 28")
Longitude: 5.3732101 (E 5° 22' 24")



[La Grange des Davids](#)

●●● Mas pour 15 personnes
 La Grange des Davids, Oppedette
 Tel : 06 10 59 20 55 ou 04 92 75 90 44
 Latitude: 43.9397021 (N 43° 56' 23")
 Longitude: 5.5875979 (E 5° 35' 15")

[Maison de charme la burliere](#)

Maison pour 4 personnes
 La Burlière, Roussillon
 Tel : 04 90 74 27 85 ou 06 16 28 91 52
 Latitude: 43.9011020 (N 43° 54' 4")
 Longitude: 5.2937388 (E 5° 17' 37")

[Les Cardélines-maison authentique Luberon](#)

●●● Maison pour 8 personnes
 Les Cardélines, rue des Braves. Lincel Village, Saint-Michel-l'Observatoire
 Tel : 06 11 69 79 91
 Latitude: 43.8895350 (N 43° 53' 22")
 Longitude: 5.7081870 (E 5° 42' 29")

[Les Grenadiers de Saint Sat](#)

●●●● Maison pour 4 personnes
 Chemin des Moulins, Saint-Saturnin-lès-Apt
 Tel : 06 18 71 75 62 ou 04 86 69 60 94
 Latitude: 43.9435573 (N 43° 56' 37")
 Longitude: 5.3790736 (E 5° 22' 45")

[Gîte provence luberon PACA](#)

●●● Maison pour 5 personnes
 Relais de la graviere, les bremonds, Revest-des-Brousses
 Tel : 07 86 13 03 89 ou 06 45 10 71 41
 Latitude: 43.9750766 (N 43° 58' 30")
 Longitude: 5.6706077 (E 5° 40' 14")

[L'Oustau des Oliviers](#)

●●● Mas pour 7 personnes
 Chemin de la feraille, Rustrel
 Tel : 09 50 05 73 79 ou 06 82 97 85 26
 Latitude: 43.9214497 (N 43° 55' 17")
 Longitude: 5.4805307 (E 5° 28' 50")

[La ferme savy](#)

●●●●● Mas pour 8 personnes
 Route de Banon, Saint-Michel-l'Observatoire
 Tel : 06 85 56 00 31
 Latitude: 43.9122393 (N 43° 54' 44")
 Longitude: 5.7082464 (E 5° 42' 30")

Campings


[Camping arc en ciel](#)

★★☆☆ 70 emplacements sur 7ha
 2317 route de gault, Roussillon
 Tel : 06 35 23 58 90
 Latitude: 43.8910000 (N 43° 53' 28")
 Longitude: 5.2777858 (E 5° 16' 40")

Hôtels



10 hôtels à [Apt](#)
 1 hôtel à [Gargas](#)
 1 hôtel à [Revest-des-Brousses](#)
 1 hôtel à [Saint-Michel-l'Observatoire](#)
 1 hôtel à [Villars](#)

3 hôtels à [Forcalquier](#)
 1 hôtel à [Mane](#)
 5 hôtels à [Roussillon](#)
 2 hôtels à [Saint-Saturnin-lès-Apt](#)

