PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

100% MADE IN SUD

Gage des ressources et de savoir-faire de la Provence, des Alpes et de la Côte d'Azur, les entreprises riches de labels sur notre territoire font vivre des expériences uniques, mêlant les passions aux secrets de fabrication.

Entre alpages et versants boisés, gorges et plaines agricoles, garrigues et eaux cristallines, l'artisanat puise ici sa force et son audace. Au milieu des vignes ensoleillées, découvrez comment le vin se bonifie, dégustez comme il se doit les gourmandises irrésistibles et produits 100% made in Sud qui l'accompagnent avec subtilité. Sans oublier les bienfaits de l'or bleu et autres senteurs aux parfums délicats qui dévoilent leurs vertus et subliment votre routine quotidienne. Allez, ne soyez pas timides, derrière les portes de ces entreprises labellisées "Qualité Tourisme™", "Bienvenue à la ferme", "Entreprise du Patrimoine Vivant" ou encore "France savoir-faire d'excellence", se cachent de belles rencontres inédites où l'innovation et la créativité subliment les trésors de l'industrie. Le développement des filières, comme les itinéraires des savoir-faire, permet de valoriser nos entreprises locales et de contribuer à la mise en œuvre d'un tourisme à l'année, plus respectueux de l'environnement et des habitants de cette région du bonheur.

Bienvenue en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

François de CANSON

Vice-Président de la Région Sud / *Vice President of the Region Sud*

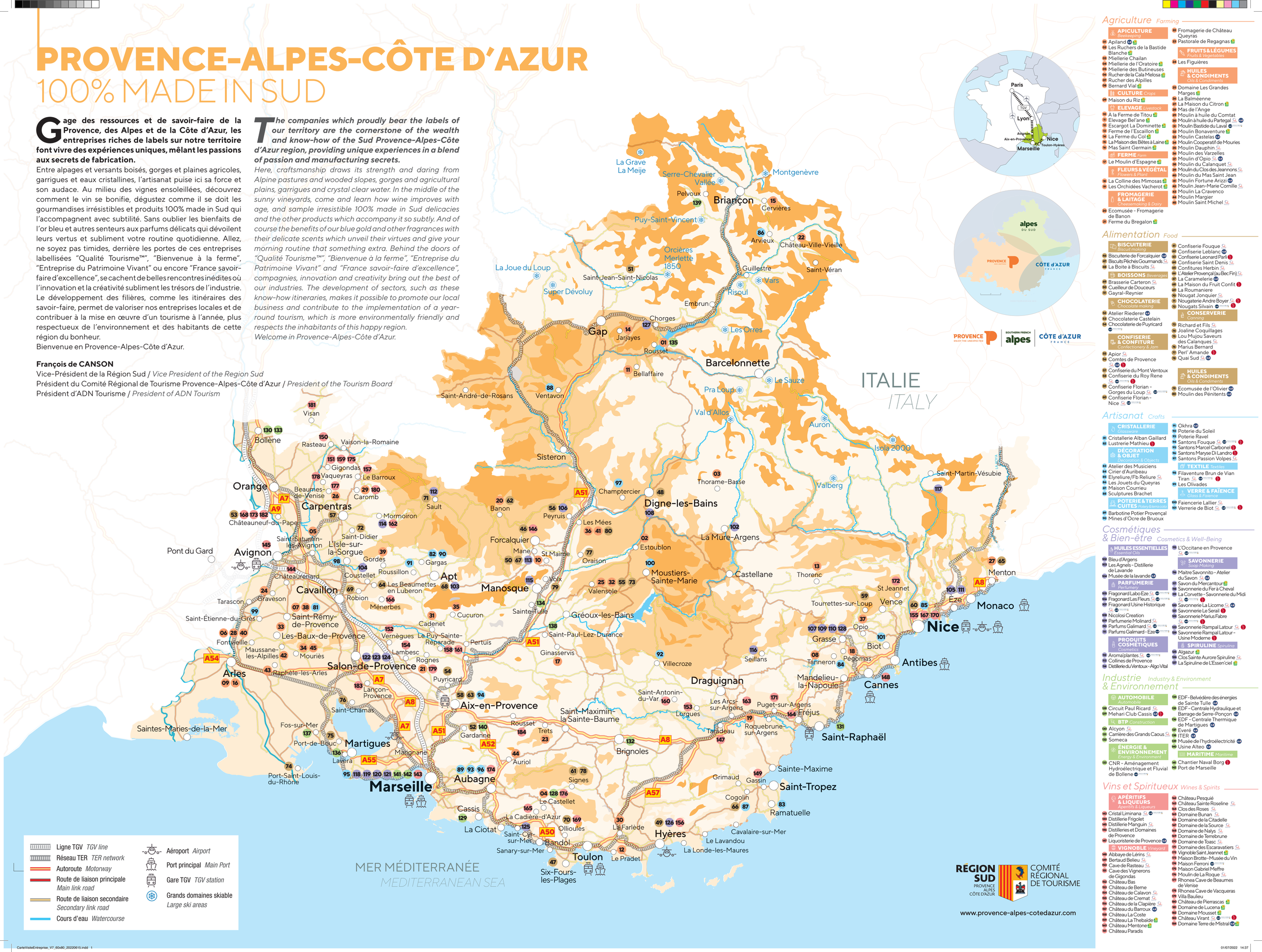
Président du Comité Régional de Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur / *President of the Tourism Board*

Président d'ADN Tourisme / *President of ADN Tourism*

The companies which proudly bear the labels of our territory are the cornerstone of the wealth and know-how of the Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur region, providing unique experiences in a blend of passion and manufacturing secrets.

Here, craftsmanship draws its strength and daring from Alpine pastures and wooded slopes, gorges and agricultural plains, garrigues and crystal clear water. In the middle of the sunny vineyards, come and learn how wine improves with age, and sample irresistible 100% made in Sud delicacies and the other products which accompany it so subtly. And of course the benefits of our blue gold and other fragrances with their delicate scents which unveil their virtues and give your morning routine that something extra. Behind the doors of "Qualité Tourisme™", "Bienvenue à la ferme", "Entreprise du Patrimoine Vivant" and "France savoir-faire d'excellence", compagnies, innovation and creativity bring out the best of our industries. The development of sectors, such as these know-how itineraries, makes it possible to promote our local business and contribute to the implementation of a year-round tourism, which is more environmentally friendly and respects the inhabitants of this happy region.

Welcome in Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Agriculture *Farming*

APICULTURE *Beekeeping*
- 62 Apiland
- 63 Les Ruchers de la Bastide Blanche
- 64 Miellerie Chailan
- 65 Miellerie de l'Oratoire
- 66 Miellerie des Butineuses
- 67 Rucher de la Cala Melosa
- 68 Rucher des Alpilles
- 69 Bernard Vial

CULTURE *Crops*
- 70 Maison du Riz

ELEVAGE *Livestock*
- 71 À la Ferme de Titou
- 72 Elevage Bel'ane
- 73 Escargot La Dominette
- 74 Ferme de l'Escaillon
- 75 La Ferme du Col
- 76 La Maison des Bêtes à Laine
- 77 Mas Saint Germain

FERME *Farm*
- 78 Le Moulin d'Espagne

FLEURS & VÉGÉTAL *Flowers & Plant*
- 79 La Colline des Mimosas
- 80 Les Orchidées Vacherot

FROMAGERIE & LAITAGE *Cheesemaking & Dairy*
- 81 Ecomusée - Fromagerie de Banon
- 82 Ferme du Bregalon
- 83 Fromagerie de Château Queyras
- 84 Pastorale de Regagnas

FRUITS & LÉGUMES *Fruits & Vegetables*
- 85 Les Figuières

HUILES & CONDIMENTS *Oils & Condiments*
- 86 Domaine Les Grandes Marges
- 87 La Balméenne
- 88 La Maison du Citron
- 89 Mas de l'Ange
- 90 Moulin à huile du Comtat
- 91 Moulin à huile du Partegal
- 92 Moulin Bastide du Laval
- 93 Moulin Bonaventure
- 94 Moulin Castelas
- 95 Moulin Cooperatif de Mouries
- 96 Moulin Dauphin
- 97 Moulin des Varzelles
- 98 Moulin d'Opio
- 99 Moulin du Calanquet
- 100 Moulin du Clos des Jeannons
- 101 Moulin du Mas Saint Jean
- 102 Moulin Fortune Arizzi
- 103 Moulin Jean-Marie Cornille
- 104 Moulin La Cravenco
- 105 Moulin Margier
- 106 Moulin Saint Michel

Alimentation *Food*

BISCUITERIE *Biscuit making*
- 107 Biscuiterie de Forcalquier
- 108 Biscuits Pêchés Gourmands
- 109 La Boîte à Biscuits

BOISSONS *Beverages*
- 110 Brasserie Carteron
- 111 Cueilleur de Douceurs
- 112 Gayral-Reynier

CHOCOLATERIE *Chocolate making*
- 113 Atelier Riederer
- 114 Chocolaterie Castelain
- 115 Chocolaterie de Puyricard

CONFISERIE & CONFITURE *Confectionery & Jam*
- 116 Apior
- 117 Comtes de Provence
- 118 Confiserie du Mont Ventoux
- 119 Confiserie du Roy Rene
- 120 Confiserie Florian - Gorges du Loup
- 121 Confiserie Florian - Nice
- 122 Confiserie Fouque
- 123 Confiserie Leblanc
- 124 Confiserie Leonard Parli
- 125 Confiserie Saint Denis
- 126 Confitures Herbin
- 127 L'Atelier Provençal (au Bec Fin)
- 128 La Caramelerie
- 129 La Maison du Fruit Confit
- 130 La Roumaniere
- 131 Nougat Jonquier
- 132 Nougaterie Andre Boyer
- 133 Nougats Silvain

CONSERVERIE *Canning*
- 134 Richard et Fils
- 135 Joaline Coquillages
- 136 Lou Mujou Saveurs des Calanques
- 137 Marius Bernard
- 138 Perl' Amande
- 139 Quai Sud

HUILES & CONDIMENTS *Oils & Condiments*
- 140 Ecomusée de l'Olivier
- 141 Moulin des Pénitents

Artisanat *Crafts*

CRISTALLERIE *Glassware*
- 142 Cristallerie Alban Gaillard
- 143 Lustrerie Mathieu

DÉCORATION & OBJET *Decoration & Objects*
- 144 Atelier des Musiciens
- 145 Cirier d'Auribeau
- 146 Elyreliure/Fb Reliure
- 147 Les Jouets du Queyras
- 148 Maison Courrieu
- 149 Sculptures Brachet

POTERIE & TERRES CUITES *Pottery & terracotta*
- 150 Barbotine Potier Provençal
- 151 Mines d'Ocre de Bruoux
- 152 Okhra
- 153 Poterie du Soleil
- 154 Poterie Ravel
- 155 Santons Fouque
- 156 Santons Marcel Carbonel
- 157 Santons Maryse Di Landro
- 158 Santons Passion Volpes

TEXTILE *Textiles*
- 159 Filaventure Brun de Vian Tiran
- 160 Les Olivades

VERRE & FAÏENCE *Glass & Faience*
- 161 Faiencerie Lallier
- 162 Verrerie de Biot

Cosmétiques & Bien-être *Cosmetics & Well-Being*

HUILES ESSENTIELLES *Essential Oils*
- 163 Bleu d'Argens
- 164 Les Agnels - Distillerie de Lavande
- 165 Musée de la lavande

PARFUMERIE *Perfumery*
- 166 Fragonard Labo Eze
- 167 Fragonard Les Fleurs
- 168 Fragonard Usine Historique
- 169 Nicolosi Creation
- 170 Parfumerie Molinard
- 171 Parfums Galimard
- 172 Parfums Galimard - Eze

PRODUITS COSMÉTIQUES *Cosmetics*
- 173 Aroma'plantes
- 174 Collines de Provence
- 175 Distillerie du Ventoux - Algo Vital
- 176 L'Occitane en Provence

SAVONNERIE *Soap Making*
- 177 Maitre Savonnito - Atelier du Savon
- 178 Savon du Mercantour
- 179 Savonnerie du Fer à Cheval
- 180 La Corvette - Savonnerie du Midi
- 181 Savonnerie La Licorne
- 182 Savonnerie Le Serail
- 183 Savonnerie Marius Fabre
- 184 Savonnerie Rampal Latour
- 185 Savonnerie Rampal Latour - Usine Moderne

SPIRULINE *Spirulina*
- 186 Algazur
- 187 Clos Sainte Aurore Spiruline
- 188 La Spiruline de L'Essen'ciel

Industrie & Environnement *Industry & Environment*

AUTOMOBILE *Automobile*
- 189 Circuit Paul Ricard
- 190 Mehari Club Cassis

BTP *Construction*
- 191 Alcyon
- 192 Carrière des Grands Caous
- 193 Someca

ÉNERGIE & ENVIRONNEMENT *Energy & Environment*
- 194 CNR – Aménagement Hydroélectrique et Fluvial de Bollene
- 195 EDF - Belvédère des énergies de Sainte Tulle
- 196 EDF – Centrale Hydraulique et Barrage de Serre-Ponçon
- 197 EDF - Centrale Thermique de Martigues
- 198 Everé
- 199 ITER
- 200 Musée de l'hydroélectricité
- 201 Usine Alteo

MARITIME *Maritime*
- 202 Chantier Naval Borg
- 203 Port de Marseille

Vins et Spiritueux *Wines & Spirits*

APÉRITIFS & LIQUEURS *Aperitifs & Liqueurs*
- 204 Cristal Liminana
- 205 Distillerie Frigolet
- 206 Distillerie Manguin
- 207 Distilleries et Domaines de Provence
- 208 Liquoristerie de Provence

VIGNOBLE *Vineyard*
- 209 Abbaye de Lérins
- 210 Bertaud Belieu
- 211 Cave de Rasteau
- 212 Cave des Vignerons de Gigondas
- 213 Château Bas
- 214 Château de Berne
- 215 Château de Calavon
- 216 Château de Cremat
- 217 Château de la Clapière
- 218 Château du Barroux
- 219 Château La Coste
- 220 Château La Thebaïde
- 221 Château Mentone
- 222 Château Paradis
- 223 Château Pesquié
- 224 Château Sainte Roseline
- 225 Clos des Roses
- 226 Domaine Bunan
- 227 Domaine de la Citadelle
- 228 Domaine de la Source
- 229 Domaine de Nalys
- 230 Domaine de Terrebrune
- 231 Domaine de Toasc
- 232 Domaine des Escaravatiers
- 233 Vignoble Saint Jeannet
- 234 Maison Brotte - Musée du Vin
- 235 Maison Ferroni
- 236 Maison Gabriel Meffre
- 237 Moulin de La Roque
- 238 Rhonea Cave de Beaumes de Venise
- 239 Rhonea Cave de Vacqueras
- 240 Villa Baulieu
- 241 Château de Pierrascas
- 242 Domaine de Lucena
- 243 Domaine Mousset
- 244 Château Virant
- 245 Domaine Terre de Mistral

CarteVisiteEntreprise_V7_60x80_20220615.indd 1
01/07/2022 14:37

PAR NATURE

By Nature

Ouvrez grands vos papilles… Vos petites envies de péchés mignons n'auront bientôt d'yeux que pour ces produits d'exception fabriqués avec amour.

Open up your taste buds… Your cravings for little indulgences will soon have eyes only for these exceptional products made with love.

De la ruche à la tartine, de l'élevage au fromage de lait fermier, des oliveraies au moulin à huile, nous avons tout à apprendre des hommes qui en sont à l'origine. À la belle saison, suivez les pas d'un apiculteur lors de l'extraction et filtrage du miel selon des méthodes traditionnelles. Ou visitez aux côtés d'un fromager, les ateliers de fabrication du bleu réputé du Queyras au goût et au caractère si affirmé. On dit que tout se joue dans l'affinage ! Un voyage pour fins palais qui se complexifie au fil des étapes, tant il y a de saveurs à goûter dans ce terroir. Les paysages du Sud ont beaucoup à offrir, notamment à la saison des mimosas en fleurs. Venez découvrir chez un producteur les étapes de transformation après la cueillette ! Leur couleur jaune rappelle les rayons du soleil venus réchauffer en douceur les orchidées tropicales aussi magnifiques qu'envoûtantes qui naissent, vivent et se reproduisent dans nos serres. Entrez dans une d'elles pour admirer autant de variétés que de couleurs. Malgré sa présence beaucoup plus dense dans les régions tropicales et subtropicales du globe, le riz possède bel et bien son espace de culture ici en Camargue. La riziculture permet d'adoucir ces sols très salés et offre en retour un produit de grande qualité. Si attendrissants qu'on s'y attache facilement, des petits ânes aussi se sont fait une place dans les élevages de la région Sud. À la différence des vaches de race ou des moutons, sur le dos de Bourriquet on peut se balader et même méditer. Sachez que les fermes dans les alpages tiennent leur promesse, quant à l'accueil aux petits oignons que vous réservent ces habitants à poils. Enfin, parlons de ces fruits et légumes gorgés de soleil que l'on aime retrouver dans nos assiettes ; arboriculteurs et producteurs se font un plaisir de vous faire goûter en avant-première leur récolte à l'occasion de visites de leurs exploitations.

From hive to toast, from breeder to farm milk cheese, from olive grove to oil mill, we have so much to learn from the men who are behind all of these. In the summer months, follow the life of a beekeeper during honey extraction and filtering using traditional methods. Or visit a cheesemaker's workshop where the famous Queyras blue with its distinctive taste and character is made. They say that it's all in the maturing! A journey for discerning palates which becomes more complex from one stage to the next – this region has so many flavours. The landscapes of the Région Sud have much to offer, particularly when the mimosa is in bloom. Come to a mimosa producer's and see the different processing stages once the flowers have been picked! They will remind you of the sun's rays which gently warm the magnificent and bewitching tropical orchids which are born, live and reproduce in our greenhouses. Go into one to admire a host of varieties and colours. Even though rice-growing is denser in the tropical and subtropical regions of the globe, there is actually a rice-farming area here in the Camargue. The farming of rice sweetens the highly salty soils and offers a high-quality product in return. Adorable little donkeys have also made a place for themselves on the farms of of the Région Sud because, contrary to cattle or sheep, you can ride and even meditate on them. And the farms in the Alpine pastures also deliver their promises, with a lovely warm welcome from these furry inhabitants. And, last but not least, the sun-kissed fruit and vegetables we love to see on our plates; here, tree-growers and producers will be delighted to give you a sneak preview of their harvest when you visit their farms.

NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES
Agriculture
Agriculture

DÉLICES D'ICI

Gourmets Delight

Épicurienne avérée, notre région se veut aussi bien généreuse que gourmande, alors profitez-en pour raviver vos fins palais, en quête de quelques douceurs sucrées ou salées !

Our truly epicurean region is both generous and delicious, so make the most of it and wake up your discerning palates, with some of our sweet or savoury delicacies!

Pâtes de fruits, nougats, chocolats, fruits confits, sans oublier les calissons et berlingots… Il y en a pour tous les goûts et toutes les envies ! Tenez-vous prêts pour un voyage des saveurs au cœur des traditions régionales, où les professionnels de la délectation aux savoir-faire d'exception ont bien des choses à vous apprendre. Ils ont le don pour enchanter et envoûter les plus gourmands… Il s'agit bien des chocolatiers, pâtissiers et confiseurs qui nous font retourner en enfance, à nos vacances d'été en Provence telle une madeleine de Proust. D'une douceur authentique et réconfortante, le chocolat en confection va plaire aux plus friands. C'est sous le généreux soleil de la région Sud que les fruits s'épanouissent à merveille pour vous offrir de délicieuses confitures et sirops artisanaux bio 100% naturels. Récolte, pressage, embouteillage puis conditionnement, les fruits suivent les mêmes procédés centenaires mais l'inventivité des hommes, elle, est sans cesse renouvelée. La passion en héritage, qu'il est satisfaisant d'observer la confection des fruits confits, symboles de la gastronomie du Sud. Vous êtes plutôt biscuits : sablé ou en navette ? Découvrez la recette idéale perpétuée par des passionnés, qui dans leurs ateliers, continuent de valoriser les méthodes de fabrication artisanales. Becs salés, vous qui troqueriez volontiers un calisson contre une poutargue, sachez que dans le Sud le choix est large en matière de mets. Pour goûter au Mélet, confit de foie de lotte et taramas, rendez-vous dans une conserverie ou dans les coulisses de fabrication de pâtés spéciaux, et même de purées crues de fruits secs, d'aïoli ou encore d'anchoïade. Il vous sera alors difficile de repartir sans faire vos petites emplettes à la boutique.

Fruit jellies, nougat, chocolate, candied fruit, and of course calissons and berlingots… There's something for all tastes. Be ready for a journey of flavour through regional traditions, where the professionals of sensual enjoyment with their exceptional know-how have a lot to teach you. They are good at enchanting and bewitching the greediest among you… They are the chocolatiers, pastry chefs and confectioners who take us back to our childhood, to our summer holidays in Provence and conjure up forgotten memories. Authentically sweet and comforting, chocolate confectionery will delight the greediest among you. Fruit ripens beautifully under the bountiful sun of the Région Sud and offers you delicious 100% organic natural jams and cordials. The fruit goes through the same hundred-year-old process of harvesting, pressing, bottling and packing, our inventiveness is never-ending. It's so satisfying to watch a legacy of passion in the making of candied fruit, which is one of the symbols of the gastronomy of the Région Sud. So you prefer biscuits? Sablé or navette? Discover the ideal recipe carried on by the enthusiasts who continue to valorise artisanal biscuit-making methods in their workshops. You're more into savoury – you'd happily swap a calisson for a poutargue, the Région Sud has a wide choice of dishes. To try Mélet, confit de foie de lotte and taramas, head for a cannery or behind the scenes in places where special patés and even raw fruit jellies, aïoli and anchoïade are made. There' s no way you'll be able to leave the place without buying something.

NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES
Alimentaire
Food

ESSENTIEL

Essential

La tendance est au naturel jusqu'à la trousse de toilette ! Adoptez les produits cosmétiques issus des plantes emblématiques de nos paysages dans votre routine quotidienne.

Natural is the trend and can even be found in our toilet bags! Include cosmetics made from the emblematic plants of our landscapes in your morning routine.

C'est grâce à des ressources naturelles précieuses et diversifiées conjuguées à un savoir-faire préservé, que votre région s'est fait connaître pour ses parfums et cosmétiques aux fragrances ensoleillées et subtiles. Parfois situées au milieu d'un champ de lavandes, les exploitations se font un plaisir d'ouvrir les coulisses de fabrication de leurs produits de qualité. Quand on connaît la provenance des ingrédients utilisés pour la fabrication de ces savons ou huiles essentielles, on prend davantage goût aux senteurs et parfums qui nous entourent. Qu'est-ce qui compose ces créations parfumées ? Quels sont les bienfaits de la spiruline, cette algue verte cultivée en Provence ? L'huile essentielle de lavande possède plusieurs vertus, lesquelles ? Les réponses à toutes vos questions se trouvent derrière les portes de ces parfumeries, distilleries et savonneries. Le savon de Marseille connu dans le monde entier se caractérise par des procédés de fabrication précis dont on vous dévoilera les secrets uniquement ici. C'est entre les murs de ces ateliers et laboratoires, où règne parfois une atmosphère d'antan, que vous allez devenir incollable sur ces produits populaires qui font de notre région une référence cosmétique. Exploitation en agriculture bio, collection d'alambics en cuivre ou l'on distille, ces lieux à la fois atypiques et authentiques, vont éveiller et combler vos sens. C'est le microclimat dont bénéficie Grasse, nichée dans les premiers contreforts des Préalpes, qui permet depuis plusieurs siècles de cultiver les fleurs les plus délicates aux senteurs remarquables. Rose, jasmin, oranger, violette, mimosa,… le parfum et la douceur de celles-ci peut vous rappeler une personne, un souvenir, un lieu, alors ne soyez pas surpris si tous vos sens sont décuplés et votre nostalgie réveillée. C'est le pouvoir des fleurs !

Thanks to precious and varied natural resources and preserved know-how, our region has made a name for itself with its perfumes and cosmetics and their sunny, subtle fragrances. The farms are sometimes located in the middle of lavender fields and the farmers are happy to invite you to their distilleries to see how their quality products are made. When you know where the ingredients used in making these soaps or essential oil come from, you will be much more aware of the scents and fragrances all around you. So what makes up these perfumed creations? What are the benefits of spirulina, the green seaweed cultivated in Provence? And what are the multiple virtues of essential oil of lavender? The answers to all your questions are to be found behind the doors of these perfumeries, distilleries and soap works. Marseille soap is known all over the world and is characterized by precise manufacturing processes whose secrets will only be unveiled there. And behind the walls of these workshops and laboratories, with their sometimes old-world atmosphere, you'll become unbeatable at answering questions about these popular products which make our region a reference in cosmetics. Organic farming, collections of copper stills for distilling, and atypical, authentic places, will all awaken and fill your senses. Grasse, nestled in the foothills of the Préalpes, has a microclimate which has made it possible to grow the most delicate flowers with remarkable scents for many centuries. Roses, jasmine, orange blossom, violets, mimosa,… their fragrance and gentleness may conjure up memories of a person, or a place, so don't be surprised if your senses are all heightened and you're filled with nostalgia. That's flower power for you!

NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES
Cosmétiques & Bien-être
Cosmetics & Well-Being

INNOVATION

Innovation

Véritable écrin de biodiversité entre mer et montagne, le territoire innove et s'engage pour l'environnement, découvrez comment !

The territory is a real setting for biodiversity between the sea and the mountains. It innovates and is committed to the environment, and here's how!

Au-delà de ses productions réputées, tels que le parfum, le savon de Marseille, l'olivier, le calisson, la lavande, le santon… de grands aménagements et lieux fondateurs racontent l'histoire de notre belle région. Au cours d'une balade, approfondissez vos connaissances sur les énergies renouvelables face à un Belvédère aménagé ou nez-à-nez avec l'un des plus grands barrages d'Europe. Revivez la grande aventure de l'eau sur le territoire pour mieux comprendre son importance et sa gestion grâce aux installations hydroélectriques qui appartiennent aux paysages du Sud. Des exploitations de carrières à l'un des premiers ports de France, de la construction de bateaux en bois traditionnels et modernes aux pièces automobiles uniques qui font frissonner les amateurs d'auto vintage, partout s'exprime un sens certain de l'innovation et un goût pour le challenge ! Dans la région Sud, la protection de l'environnement fait aussi partie des priorités du territoire, comme en témoigne le centre de compost des déchets végétaux issus des jardins et des espaces verts et de la restauration collective. Une façon de voir le recyclage et le tri différemment. Les animaux eux aussi, sont à l'œuvre, ils produisent l'engrais organique fertilisant les champs des fruits cultivés en agriculture bio. Et parce qu'il faut garder un peu de mystère… rendez-vous au cœur de ces petites et grandes industries pour saisir l'occasion de se mettre au vert tout en s'instruisant !

Beyond its famous productions such as perfume, soap of Marseille, the olive tree, the calisson, lavender, the santon… major developments and founding venues tell the story of our beautiful region. On your walks, learn more about renewable energy on a specially designed belvedere or see one of the biggest dams in Europe close up. Experience the great adventure of water on the territory understand how important it is and how and how it is managed with the hydroelectric installations that belong to the landscapes of the Sud. From the quarry pits to one of the leading ports in France, from the building of traditional and modern wooden ships to unique car parts that give Vintage fans a thrill, everywhere there's a sense of innovation and a taste for challenge! In the Région Sud, environmental protection is also one of the territory's priorities, as can be seen in the centre composting plant waste from gardens and green areas and mass catering. A different way of thinking recycling and sorting. Animals are also working to produce the organic fertiliser for the Organic farming fruit groves. And because some of this must remain a mystery… head for these small and big industries to grab the chance of going green and learning something at the same time!

NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES
Innovation
Innovation

BONS VINS

Good Wines

Terre de vignobles depuis l'ère grecque, première région productrice de rosés au monde, le Sud défend sa place en matière de découvertes œnologiques.

Réputé pour son rosé fin et fruité, le vignoble de Provence produit également des vins rouges jeunes, friands et souples, des vins blancs aromatiques, équilibrés, tout en rondeur et des vins de garde charpentés et puissants, que tout bon œnophile prend plaisir à déguster. S'étendant sur près de 200 kilomètres d'Ouest en Est, de nombreux domaines offrent des décors surprenants de par leurs vignes cernées de jardins magnifiques, ponctuées d'œuvres d'art contemporain, ou encore entourées d'oliveraies. Poussez les portes de ces caves et chais pour une dégustation exceptionnelle des vins de la Vallée du Rhône (avec les AOC Châteauneuf-du-Pape, Luberon ou Ventoux, ou les crus Gigondas ou Vacqueyras). Également d'autres appellations qui se sont aussi fait un nom tel que le Bellet dont les vignes s'épanouissent à l'ouest de Nice, ou le Pierrevert, à la croisée des influences méditerranéennes et alpines. Ancrées dans le paysage provençal et contribuant à l'effervescence de ses senteurs, le thym, le romarin et autres herbes servent à produire des liqueurs traditionnelles confectionnées à partir de recettes ancestrales ou remises au goût du jour. Aventurez-vous dans une distillerie locale pour suivre les étapes de production : du séchage au vieillissement en fûts de chêne, en passant par la macération des plantes et la distillation dans les alambics en cuivre. À la dégustation, une seule gorgée d'un de ces nectars solaires suffit à vous faire voyager dans le temps, à exalter vos sens et à réchauffer vos cœurs. Rencontrer un vigneron ou un distillateur du Sud, c'est faire corps avec notre région, rendre hommage aux savoir-faire ancestraux et goûter le produit d'une passion, celle de transformer ce que nous offre la nature en un élixir séduisant.

The Sud has been home to vineyards since Grecian times and as the leading rosé producing region in the world, it has carved itself a place for wine-making discoveries.

Famous for its fruity sophisticated rosés, the Provencal vineyard also produces young, highly drinkable supple red wines, balanced, round and powerful aromatic white wines, and well-structured laying-down wines that any serious wine enthusiast will just love to taste. Stretching over around 200 kilometres from West to East, many wine estates have surprising settings where their vines are lined with magnificent gardens, dotted with contemporary works of art, and even surrounded by olive groves. Visit these cellars and wineries for an exceptional tasting of the wines of the Rhône Valley (with the AOC Châteauneuf-du-Pape, Luberon or Ventoux, or the vintages of Gigondas or Vacqueyras). Other designations have already made a name for themselves such as Bellet whose vines thrive to the west of Nice, or Pierrevert, where the Mediterranean and Alpine influences converge. Rooted in the Provencal landscape and adding to the effervescence of its fragrances, thyme, rosemary and other herbs are used to produce traditional liqueurs made from age-old or updated recipes. Venture into a local distillery to follow the manufacturing stages: from drying to ageing in wooden casks, and the maceration of plants and distilling in copper stills. A mouthful of one of these sun-kissed nectars is enough to take you back in time, sharpen your senses and warm the cockles of your heart. Meet a wine-grower or a distiller from the Sud and you'll melt into our region, pay homage to age-old know-how and taste the product of a passion – the transformation of what nature has in store for us into an alluring elixir.

NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES
Vins & Spiritueux
Wine & Spirits

ART DU GESTE

Art of skills

L'artisan, qui puise dans la richesse des espaces naturels de la région, s'en inspire, lui donne forme, lui donne vie… vous partage son talent !

Craftsmen draw from the wealth of the natural spaces in the region. They are inspired by them, shape them, bring them to life… and share their talent with you!

Verrerie, faïence, poteries, mythiques santons de Noël ou encore jouets… Entrez dans les coulisses des ateliers d'artisans d'art à la recherche des indices de création laissés visibles sur leurs lieux de travail. C'est comme si de l'or sortait de leurs mains, d'un geste à l'autre, ils construisent leur œuvre : arts de la table, luminaires, décoration ou tout autre pièce unique qui habillera avec goût votre intérieur. Connaissez vous la technique du souffleur de verre que l'on trouve en Côte d'Azur ? Savez-vous comment naissent les bulles de verre ? À quelle température l'argile va-t-elle donner à la poterie son aspect final ? Comment l'acier forgé peut-il se transformer en une sculpture si unique et authentique ? Il faut dire que la créativité a gagné le cœur de ces passionnés, pour qui, partager leurs techniques et leurs sources d'inspiration rappelle souvent la transmission d'un savoir-faire de génération en génération. Comme en témoigne l'univers de la filature, qui depuis plus de 200 ans, permet de travailler la fibre naturelle pour produire une laine et une soie de grande qualité. De l'élevage à la confection, les Alpes possèdent un grand nombre d'experts qui en font sa renommée. C'est également dans la montagne que l'on redonne vie aux bois issus des massifs forestiers alpins en confectionnant de jolis jouets en bois naturels pour les enfants. À quoi vous font penser les petites figurines très colorées que l'on crée en Provence ? Aux fameux Santons, n'est-ce pas ? Leur histoire et la tradition qui invite à les placer dans la crèche de Noël continuent de faire parler d'eux, en dépit des siècles qui se sont écoulés depuis leur création. Finalement, la région du Sud aime faire perdurer ses savoir-faire et traditions, c'est ainsi qu'elle finit toujours par vous surprendre avec de belles découvertes.

Glass-making, faience, the mythical Christmas santons (figurines) and even toys. You can see the signs of creation which remain visible behind the scenes in fine artisans' workshops. It's almost as if they were making gold, and they build their art from one gesture to the next: tableware, lamps, decoration or any other items to tastefully embellish your home. Do you know the glassblower's technique found in the Côte d'Azur? Do you know how glass bubbles are born? At what temperature will clay acquire its finish? How do they turn cast iron into such unique and authentic sculptures? Creativity has won over the hearts of these passionate workers for whom the sharing of their techniques and sources of inspiration can often be likened to the handing down of know-how from one generation to the next. This can be seen in the world of spinning, which has, for over 200 years, made it possible to work natural fibres to produce high-quality wool and silk. From breeding to fabrics, the Alps have a large number of experts who contribute to its fame. It's also in the mountains that we give life to the wood from Alpine forests by making pretty natural wooden toys for children. And what do the colourful little figurines created in Provence make you think of? The famous Santons, of course! Their history and the tradition which places them in the Christmas crib are still very much alive, despite the centuries which have gone by since they were created. And last but not least, the Région Sud likes to carry on its know-how and traditions, and that's how it always manages to surprise us with some wonderful discoveries.

NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES
Artisanat
Crafts

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
COMITÉ RÉGIONAL DE TOURISME

www.provence-alpes-cotedazur.com

PROVENCE alpes du sud CÔTE d'AZUR FRANCE

REMERCIEMENTS

L'association Entreprise et Découverte, Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, Chambre régionale de Commerce et d'Industrie, Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur, et l'association EPV Sud.
Sélection de 184 entreprises ouvertes à la visite, hors centres commerciaux, sauf erreur ou omission.

OUR THANKS GO TO

The association Entreprise et Découverte, Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, Chambre régionale de Commerce et d'Industrie, Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur and the association EPV Sud.
A selection of 184 companies open for visits, excluding malls, errors and omissions excepted.

Published by the Comité Régional de Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur - 2022. Graphics : www.studio-modus.com
Print : Caractère. Copy-rights: Christophe Luparini, CRT Sud, iStock, J.Cabanel CRT Sud, Jacob Frederick.

LABELS/ PARTENAIRES

Labels/ Partners

ENTREPRISE ET DÉCOUVERTE

Cette association s'impose comme la référence dans le paysage du tourisme de savoir-faire en France. Elle œuvre pour l'émergence et la structuration de cette nouvelle offre culturelle française. En 2019, Entreprise et Découverte lance la marque France Savoir-faire d'Excellence, qui distingue les plus belles visites d'entreprises pour faire la promotion du tourisme de savoir-faire à l'international.

This is currently the reference in Know-how tourism in France. It works on the emergence and structuring of this new French cultural offer. In 2019, Entreprise et Découverte launched the France Savoir-Faire d'Excellence brand which singles out the best company visits, to promote know-how tourism on an international scale.

››› entreprisetdecouverte.fr

QUALITÉ TOURISME

Afin de toujours améliorer la qualité des prestations touristiques en France, l'Etat a créé la marque Qualité Tourisme™ attribuée aux professionnels du tourisme pour la qualité de leur accueil et de leurs prestations.

In order to continuously improve tourist services in France, the Government has created the Qualité Tourisme™ brand granted to tourism professionals for the quality of their services.

››› qualite-tourisme.gouv.fr

BIENVENUE À LA FERME

Les agriculteurs du réseau s'engagent à proposer la visite des fermes et exploitations en toute transparence sur leurs pratiques agricoles, des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable.

The farmers are committed to offering visits to their farms, quality farm products and a personalized and professional welcome in well-tended surroundings, and as they are the ambassadors of sustainable and responsible farming, they are firmly rooted in the region.

››› bienvenue-a-la-ferme.com

ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Ce label EPV est une marque de reconnaissance de l'Etat qui distingue des entreprises françaises aux savoir-faire industriels et artisanaux d'excellence qui savent concilier l'innovation et la tradition, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international.

The EPV label is a sign of recognition granted by the Government which singles out French companies with excellent industrial and artisanal know-how, and which blend innovation and tradition, know-how and creation, work and passion, heritage and the future, local and international.

››› institut-metiersdart.org/epv/un-label-de-l-etat-francais

CarteVisiteEntreprise_V7_60x80_20220615.indd 2
01/07/2022 14:38