

Le meilleur du Luberon

De la glace au pastis au spot estival du plus sélect club parisien, voici nos incontournables de la région. PAR LAURENCE GUIDICELLI



Le Silencio

Cet été, le très sélect club parisien prend ses quartiers à Bonnieux, dans l'ex-bastide d'Agnès Varda, propriété de sa fille Rosalie. Selon les heures, cet hôtel intimiste se transforme en salon de thé, bar autour de la piscine, restaurant avec une carte signée du chef étoilé Armand Arnal. En soirée: concerts, lectures, conférences, DJ sets.

Maison de l'Aiguebrun, Bonnieux. www.maison-delaiquebrun.com.



La lavande des Agnels

L'entreprise familiale Les Agnels produit et distille de la lavande depuis 1895. A acheter: huiles essentielles bio, eau florale, eaux de toilette. *Les Agnels, route de Buoux, Apt. www.lesagnels.com.*

Scaramouche

Classé 5^e meilleur glacier de France par la communauté TripAdvisor en 2014, cet artisan glacier est devenu, en seulement deux ans d'existence, une référence. Les connaisseurs apprécient les parfums à la truffe du Luberon, au basilic, à la lavande, au melon, et l'incontournable de l'été, au pastis. *Cours Aristide-Briand, Céreste.*

Au Pierrot blanc

Depuis 1945, trois générations de pâtisseries se sont succédé ici. Les habitués connaissent le lieu pour ses croquants aux amandes, sa glace à la lavande, sa guimauve et la nouveauté du moment, la tarte abricot et lavande du Luberon. *36, rue des Marchands, Apt.*



Maison de la truffe et du vin

Dans une bâtisse du XVII^e siècle, la Maison dévoile les secrets de l'or noir aux fins palais, entre initiations, boutique et restaurant chic. Une vaste œnothèque regroupe tous les producteurs de vin de la région. A vivre: les soirées Sunset, les vendredis et samedis, au coucher du soleil. *Place de l'Horloge, Ménerbes. 04.90.72.38.37. www.vin-truffe-luberon.com.*

Maison Pinna

La maison Pinna est experte en pâtes fraîches, charcuterie, mozzarella, tiramisu et autres gressini faits maison. La spécialité de son établissement: les lasagnes. Des sauces en boîtes aux tomates séchées, tout est préparé à partir d'ingrédients issus du potager familial. *Route de Buoux, Apt.*



Les fruits confits

Depuis 1947, la maison Marcel Richaud perpétue un savoir-faire ancestral. Melon du pays, abricots rosés de Provence, calissons et pâtes de fruits. *112, quai de la Liberté, Apt.*

Maison Telme

Les terrines Telme sont préparées depuis près de soixante-dix ans avec du porc élevé dans les Hautes-Alpes et cuisinées avec des ingrédients locaux, sans conservateurs ni colorants. *11, rempart Berluç-Pérussis, Forcalquier.*

Fromages

Marianne Denais fabrique un chèvre délicieux. A acheter aux marchés d'Apt et Bonnieux et à la ferme. *Ferme la Cabriole, La Molière, Saïgnon. 04.90.04.70.59.*