

# HAUTEMENT PROVENCE

— *ici* —

*des produits d'excellence*

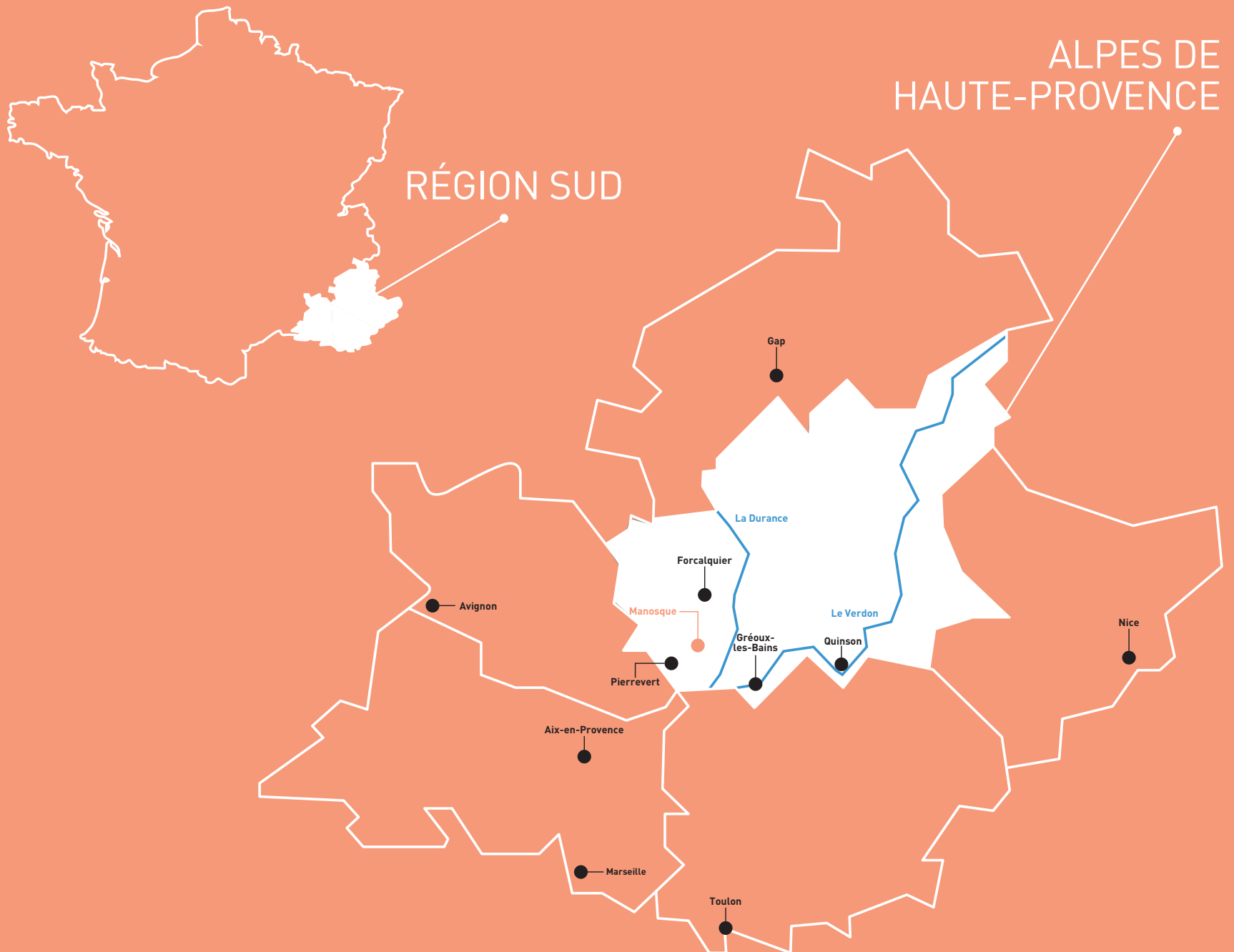


*Here, it's all about excellent products / Qui, i prodotti sono di eccellenza*

# —ici—

*c'est autre chose que loin c'est ailleurs...*

*Jean Giono*



*\*Here you're not far away, you're some place else... / Qui, non è lontano, è altrove...*

# Édito\*\*

## ICI, chaque seconde est exceptionnelle

Au cœur de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, entre les parcs régionaux du Luberon et du Verdon, autour de la ville-centre de Manosque, notre destination offre une grande variété de sites et d'activités pour des séjours ou des vacances. Ce pays de Haute-Provence, fait de grands espaces préservés et célébrés dans les romans de Jean Giono, est un territoire authentique où la culture, la gastronomie et l'art de vivre sont au rendez-vous toute l'année. Ici, l'histoire et la culture se mêlent dans une nature préservée! Ici, le climat est méditerranéen et le soleil brille 300 jours par an! Ici, les habitants ont un accent chantant qui sent bon la Provence! Ici, la terre est généreuse et offre des produits d'excellence transformés par le savoir-faire d'artisans et d'entreprises en mille saveurs!

C'est dans cette ambiance typiquement provençale que vous pourrez découvrir des produits d'exception. Aux terrasses des restaurants, dans les boutiques ou sur les étals des marchés, leur parfum contribue à enjoliver vos vacances. Vivez des moments insolites en vous lançant sur les chemins d'une terre où l'or est rosée et la gastronomie sacrée. Partez à la rencontre de producteurs passionnés et vivez des expériences inoubliables! Réveillez vos papilles en dégustant des produits d'exception!

En résumé, prenez le temps. Ici il vous appartient!

## Here, each and every second is exceptional

At the heart of the Provence-Alpes-Côte d'Azur region, between the Luberon and Verdon regional nature parks and around the central town of Manosque, our area offers a huge variety of destinations and activities for trips and holidays. The Haute-Provence region, made up of protected areas celebrated in the novels of Jean Giono, is an unspoilt territory where culture, gastronomy and the art of living are embraced all year round. Here, history meets culture in a protected nature park. Here, the climate is Mediterranean and the sun shines for 300 days a year. Here, the inhabitants have an almost musical accent you'll only hear in Provence. Here, the land is generous, offering up excellent products which are transformed by expert artisans and businesses of every kind imaginable.

Here, in this typically Provençal setting, you will discover truly exceptional products. On the restaurant patios, in the boutiques and on the market stalls, their fragrance will permeate your entire holiday. Discover the unique character of this region where the gold is the colour of rosé and the gastronomy sacred. Meet passionate producers and enjoy unforgettable experiences. Delight your taste buds by sampling exceptional produce.

Take your time. Here, it's up to you!

## QUI, ogni secondo è eccezionale

Nel cuore della regione Provenza-Alpi-Costa Azzurra, incastonata fra i parchi regionali del Luberon e del Verdon, attorno alla cittadina di Manosque, la nostra destinazione offre un'ampia varietà di siti e attività per soggiorni e vacanze. Questo dipartimento di Alta Provenza, caratterizzato da grandi spazi protetti e celebrati nelle pagine dei romanzi di Jean Giono, è un territorio autentico dove agricoltura, gastronomia e arte di vivere vanno a braccetto tutto l'anno. Qui, storia e coltivazioni si sposano con una natura incontaminata! Qui, il clima è mediterraneo e il sole splende 300 giorni all'anno! Qui, gli abitanti parlano con una cadenza melodiosa inconfondibile della Provenza! Qui, la terra è generosa e dona prodotti di eccellenza lavorati a regola d'arte da artigiani e aziende per dar vita a un'infinità di sapori!

In questa atmosfera tipicamente provenzale potrete scoprire prodotti unici. Nelle terrazze dei ristoranti, nelle boutique o nei banchi dei mercati, i loro profumi sapranno rallegrare lo spirito delle vostre vacanze. Vivete dei momenti di rara bellezza immergendovi nei sentieri di una terra dove l'oro è rosato e la gastronomia ne è la regina. Partite alla scoperta di appassionati produttori e collezionate esperienze indimenticabili. Deliziate le vostre papille gustative assaporando prodotti d'eccezione.

In fin dei conti, fermate lo scorrere il tempo. Qui siete voi a deciderne il ritmo!

## Marque de Haute-Provence

La Haute-Provence... un lieu à part! Prenez le temps de découvrir notre Art de vivre. Ici, les produits sont méticuleusement sélectionnés et issus d'une agriculture locale et/ou biologique. C'est aussi une région où le terroir et les savoirs faire sont l'essence même d'une production de qualité portée par sa nouvelle marque "Hautement Provence".

## Haute-Provence mark

Haute-Provence... a unique region. Take the time to discover our art of living. Here, locally or organically farmed products are carefully selected. It's also a place where terroir and expertise form the very essence of high-quality production methods as indicated by the new "Hautement Provence" mark.

## Marchio dell'Alta Provenza

Alta Provenza: un luogo come nessun altro luogo! Concedetevi il tempo di scoprire la nostra Arte di vivere. Qui, i prodotti sono selezionati con cura e frutto di un'agricoltura locale e/o di coltivazione biologica. In questa regione, il territorio e le competenze sono l'essenza stessa di una produzione di qualità contraddistinta dal nuovo marchio "Hautement Provence".

page 04

Les domaines viticoles  
Wine domains  
Tenute viticole

page 08

Les activités  
Activities  
Attività

page 10

Les produits  
Products  
Prodotti

page 18

Les bonnes adresses  
The best places  
Indirizzi utili



— *ici* —

*le vin est haut en saveurs\**

En 1925, fût créée la Coopérative Vinicole et Agricole des Coteaux de Pierreverth. Appellation d'Origine Protégée en 1998, elle est devenue en 2011 Appellation d'Origine Contrôlée. Perché à quelque 500 mètres d'altitude, le village de Pierreverth accueille sur son terroir provençal un vignoble jouissant d'un climat idéalement ensoleillé.

*The Société Cooperative Vinicole Et Agricole Des Coteaux De Pierreverth was founded in 1925. It was awarded Protected Designation of Origin status in 1998 and Controlled Designation of Origin in 2011. Perched at an altitude of 500 metres, the Provençal terroir in the village of Pierreverth is home to a vineyard that enjoys a climate with ideal sunshine conditions.*

*Nel 1925 viene fondata la Coopérative Vinicole et Agricole des Coteaux de Pierreverth, una cooperativa di viticoltori che nel 1998 ottiene il riconoscimento di denominazione di origine protetta (AOP) e nel 2011 quello di denominazione di origine controllata (AOC). Arroccato a circa 500 metri sul livello del mare, il borgo di Pierreverth accoglie nel suo territorio provenzale un vigneto baciato da un clima splendidamente soleggiato.*



#Vinsdehauteprovence

[aop-pierreverth.fr](http://aop-pierreverth.fr)



## Domaine La Blaque



**Domaine La Blaque**  
Domaine Châteauneuf,  
04860 Pierrevert  
domainelablaque.fr  
04 92 72 39 71

S'étendant sur les communes de Montfuron et Pierrevert - un vignoble de 52 hectares - le Domaine La Blaque est situé sur les contreforts du Luberon. Depuis 25 ans, Laurence et Gilles Delsuc, un couple d'œnologues passionné, y produit des vins intégralement biologiques d'une rare qualité.

*Extending across the communes of Montfuron and Pierrevert, the 52-hectare Domaine La Blaque vineyard nestles in the foothills of the Luberon. For 25 years, Laurence and Gilles Delsuc, a couple of passionate œnologues, have been producing wholly organic wines of a rare quality.*

*Il Domaine La Blaque, con i suoi 52 ettari di vigneto che si estendono nei comuni di Montfuron e Pierrevert, sorge nei contrafforti del Massiccio del Luberon. Da 25 anni a questa parte, la passione per l'enologia di Laurence e Gilles Delsuc si traduce in vini di una rara qualità prodotti interamente con metodo biologico.*

## Cave la Madeleine



Situé entre Manosque et Volx, sur des pentes exposées sud-est, ce merveilleux domaine viticole familial de 75 hectares est un lieu unique. Ici, l'histoire du vin est une passion qui se transmet de génération en génération. Avec l'exigence d'offrir une large variété de produits pour satisfaire tous les goûts.

*Situated on the exposed south-eastern slopes between Manosque and Volx, this wonderful family-owned 75-hectare wine domaine is a unique place. Here, the history of wine is a passion passed down from generation to generation. The ambition is to offer a broad range of products to satisfy every taste.*

*A cavallo tra Manosque e Volx, su pendici esposte a sud-est, questa splendida tenuta viticola a conduzione familiare di 75 ettari spicca per la sua unicità. Qui, la storia del vino narra di una passione tramandata di generazione in generazione, animata dall'esigenza di offrire un'ampia varietà di prodotti per soddisfare tutti i gusti.*



**Cave la Madeleine**  
RN 96 La Madeleine,  
04130 Volx  
cavelamadeleine.wordpress.com  
04 92 72 13 91



## Petra Viridis Cave coopérative



**Petra Viridis**  
1 avenue Auguste Bastide,  
04860 Pierrevert  
petra-viridis.com  
04 92 72 19 06

**Petra Viridis**  
Quartier Pont de Ville Route de barrage,  
04500 Quinson  
petra-viridis.com  
04 92 74 40 44

Un territoire particulier, une localisation privilégiée entre mer et montagne, une agriculture écoresponsable... force est de constater que la cave Petra Viridis ("La roche verte") ne manque pas d'atouts pour élaborer des vins d'une très haute qualité au sein des appellations AOP Pierrevert et IGP Alpes de Haute Provence.

*A unique territory, a special location between the sea and the mountains, eco-friendly farming... it's clear that the Petra Viridis ('green rock') winery is perfectly equipped to produce very high quality wines meeting the PDO Pierrevert and IGP Alpes de Haute Provence certifications.*

*Un territorio particolare, una posizione geografica privilegiata tra mare e montagna, un'agricoltura ecosostenibile... Senza ombra di dubbio la cantina Petra Viridis ("roccia verde") ha tutte le carte in regola per produrre vini di altissima qualità nell'ambito delle denominazioni AOP Pierrevert e IGP Alpi dell'Alta Provenza.*

300 hectares dont 200 en vignes à plus de 400 mètres d'altitude au pied du Luberon : le Domaine de Régusse à Pierrevert bénéficie d'une qualité de terroir exceptionnelle et d'une diversité de cépages encline à la production de vins fins et conviviaux qui raviront les envies les plus diverses.

*300 hectares, including 200 hectares of vines at an altitude of over 400 metres at the foot of the Luberon: the Domaine de Régusse in Pierrevert enjoys an exceptionally high-quality terroir and a broad range of grape varieties, ideal for producing fine and characterful wines to suit the most diverse tastes.*

*300 ettari di cui 200 di vigneti posizionati a oltre 400 metri di altitudine alle pendici del Luberon: il Domaine de Régusse di Pierrevert vanta un terroir di eccezionale qualità e una varietà di vitigni votati alla produzione di vini raffinati e conviviali che affasciano anche i palati più esigenti.*

## Le Domaine de Régusse



**Le Domaine de Régusse**  
Route de la Bastide des Jourdans,  
04860 Pierrevert  
domaine-de-regusse.com  
04 92 72 30 44



## Château de Rousset



**Château de Rousset**  
1267 route D4,  
04800 Gréoux-les-Bains  
chateau-rousset.com  
04 92 72 62 49



Il faut remonter à 1825 pour découvrir l'origine du fabuleux vignoble du Château de Rousset, exploité par la famille EMERY à Gréoux-les-Bains. S'épanouissant au cœur du plateau de Valensole, ses vignes font mûrir leurs fruits à l'abri des morsures du soleil, offrant ainsi des vins exquis.

*We must look back to 1825 to discover the origin of the fabulous Château de Rousset vineyard run by the EMERY family in Gréoux-les-Bains. Extending across the Valensole plateau, the fruit on its vines ripens away from the fiercest glare of the sun, resulting in some exquisite wines.*

*Occorre risalire al 1825 per scoprire le origini del celebre vigneto di Château de Rousset gestito dalla famiglia EMERY a Gréoux-les-Bains. Nel cuore dell'altopiano di Valensole si estendono viti che producono uve maturate al sole, per offrire vini dall'aroma d'eccezione.*

## Château Saint-Jean-Lez-Durance



Implanté sur des terrasses caillouteuses nichées entre le Luberon et la Durance, le vignoble de Saint-Jean, créé en 1880, se distingue des autres par son aspect romanesque qui plaît tant aux écrivains et aux poètes. Ses vins, d'une belle fraîcheur et d'une grande générosité, dévoilent tout le savoir-faire des vigneron qui le chérissent chaque jour.

*Located on stony terraces nestling between the Luberon and the Durance, the Saint-Jean vineyard, founded in 1880, is notable for its Roman character so beloved of writers and poets. Its fresh, generous wines impart the full expertise of the winegrowers who lovingly tend it every day.*

*Nelle terrazze di ciottoli annidate tra il Luberon e la Durance troviamo il vigneto di Saint-Jean, creato nel 1880, che si contraddistingue per il suo fascino romanzesco tanto amato da scrittori e poeti. Freschezza e generosità sono le parole chiave di vini che racchiudono tutta la maestria sublimata ogni giorno dai viticoltori.*



**Château Saint-Jean-Lez-Durance**  
Chemin Saint-Jean,  
04100 Manosque  
chateau-saint-jean.fr  
04 92 72 50 20





# —ici—

*la culture de la vigne  
est un Art de vivre*

Dans ce département aux 11 AOP-IGP, il y a bien longtemps que l'on a eu la judicieuse idée d'ajouter les produits de bouche à ceux des vignobles. Ici nous parlons et vivons au rythme des saisons pour vous offrir des produits d'excellence.

*Long ago, in this département boasting 11 PDO/PGI certifications, someone had the wise idea of adding edible products to those of the vineyards. Here, we live according to the seasons to bring you exceptional produce.*

*Nel dipartimento con 11 AOP-IGP, da diverso tempo abbiamo avuto la saggia idea di affiancare ai prodotti dei vigneti quelli da tavola. Il ritmo delle stagioni scandisce ogni aspetto della nostra vita per offrirvi sempre le nostre eccellenze.*







### Salon des Vins et de la Gastronomie - Avril

*Wine and Gastronomy Fair - April*  
*Fiera del vino e della gastronomia - Aprile*  
Gréoux-les-Bains - Lions Club de Manosque



### VTT dans les vignes - Toute l'année

*Mountain bike in the vineyards - All year*  
*Mountain bike nei vigneti - Tutto l'anno*  
Office de Tourisme : [durance-luberon-verdon.com](http://durance-luberon-verdon.com)



### Bar à vins

*Wine bar*  
Office de Tourisme : [durance-luberon-verdon.com](http://durance-luberon-verdon.com)



### Rosé Day - 4<sup>e</sup> vendredi du mois de juin

*4<sup>th</sup> Friday of June / 4<sup>o</sup> venerdì di giugno*  
Pierrevert - Office de tourisme de Manosque : [tourisme-manosque.fr](http://tourisme-manosque.fr)



### Évènement Art et Vin - Juin

*Art and wine event - June*  
*Evento di arte e vino - Giugno*  
Domaine Saint-Jean-Lez-Durance : [chateau-saint-jean.fr](http://chateau-saint-jean.fr)



### Des étoiles et du vin - Juillet - Août

*Stars and wines - July - August / Stelle e vino - Luglio - Agosto*  
Domaine Saint-Jean-Lez-Durance  
Insolite nature - [insolitenature.fr](http://insolitenature.fr) - [chateau-saint-jean.fr](http://chateau-saint-jean.fr)



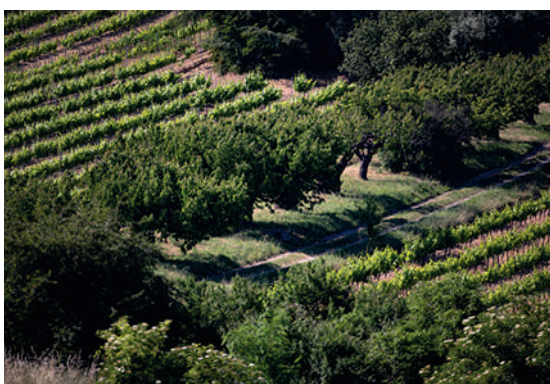
### Randonnée pédestre dans les vignes - Toute l'année

*Walking trail - All year / Percorso pedonale - Tutto l'anno*  
Office de Tourisme : [durance-luberon-verdon.com](http://durance-luberon-verdon.com)



### Fête des Primeurs - 3<sup>e</sup> jeudi du mois d'octobre

*Primeur festival - 3<sup>rd</sup> Thursday of October*  
*Festival del Primeur - 3<sup>o</sup> giovedì di ottobre*  
Pierrevert - ODG des Vins des Alpes du Sud : [aop-pierrevert.fr](http://aop-pierrevert.fr)



### Les Escapades de Clément - Toute l'année - All year - Tutto l'anno

*Traversée de la route des vins et visites gastronomiques commentées*  
*Crossing the wine route and guided gastronomic tours*  
*Attraversando la strada del vino e visite gastronomiche guidate*  
Les Escapades de Clément : [provenceverdonvisite.com](http://provenceverdonvisite.com)



### Musée de la vigne et du vin - Juillet - Août

*Vine and wine museum - July - August*  
*Museo della vite e del vino - Luglio - Agosto*  
Pierrevert - [mairie-pierrevert.fr/musee-vigne-vin.html](http://mairie-pierrevert.fr/musee-vigne-vin.html)

Retrouvez toutes les activités sur [www.durance-luberon-verdon.com](http://www.durance-luberon-verdon.com)

*Find all the activities on / Trova tutte le attività su*





— *ici* —

*Le diamant est noir*

*Here, the diamonds are black / Qui, il diamante è nero*





C'est au mois de novembre que les premières truffes parfument les étals des marchés et les tables des restaurateurs. Au pied des chênes, dans le sol calcaire de la Haute-Provence, des chiens découvrent ces pépites culinaires. Pouvant coûter jusqu'à 1000 € le kilo, elles sont connues pour apporter aux mets une saveur inimitable.

*In November, the scent of the first truffles begins to suffuse the market stalls and restaurants. At the foot of oaks, in the limey soil of Haute-Provence, dogs chance upon these culinary jewels. Costing up to 1000 € per kilo, they are known for the inimitable flavour they impart to dishes.*

*Nel mese di novembre i primi tartufi inebriano con il loro aroma i banchi dei mercati e le tavole dei ristoranti. All'ombra delle querce, nel suolo calcareo dell'Alta Provenza, i cani da tartufo vanno alla scoperta di questi tesori culinari che conferiscono ai piatti il celebre aroma inconfondibile e il cui prezzo può arrivare a toccare i 1.000€ al chilogrammo.*





—ici—

*la lavande est à perte de vue\**

Dès le mois de juin le plateau de Valensole se transforme en océan de lavandes aux effluves enivrantes. Découvrez les secrets de cette plante typique de la Provence aux milles vertus, cultivée depuis des générations par la passion des Hommes.

*From June, the Valensole plateau is transformed into an ocean of lavender that fills the air with its intoxicating fragrance. Discover the secrets and innumerable benefits of this typical Provençal plant, cultivated for generations by passionate growers.*

*Nei mesi di giugno, l'altopiano di Valensole si trasforma in una distesa oceanica di lavanda dall'inebriante profumo. Scoprite i segreti di questa pianta tipica della Provenza dalle mille proprietà, coltivata da generazioni sempre con grande passione.*



*\*Here, the lavender stretches as far as the eye can see  
Qui, lo sguardo si perde nell'orizzonte di lavanda*



—ici—

*l'amande est le fruit  
d'une terre aride\**

La floraison annonce le printemps en offrant aux paysages les premières touches de couleurs. Symbole de renouveau l'amandier dévoile en septembre un fruit tant apprécié pour ces bienfaits.

*Flowering heralds the Spring, peppering the landscape with the first touches of colour. The almond tree – a symbol of renewal.*

*La fioritura annuncia l'arrivo della primavera punteggiando i paesaggi con i primi sprazzi di colore. Il mandorlo simbolo di rinascita.*



*\*Here, almonds are the fruit of an arid land  
Qui, la mandorla è il frutto di una terra arida*



# —ici—

*le fromage a du caractère\**

C'est l'heure de passer au fromage ! Mais pas n'importe lequel : le Banon. Un fromage de chèvre AOC, affiné et au goût affirmé. Issu d'anciennes recettes des fermes des Alpes de Haute-Provence, il est facilement reconnaissable à son enveloppe de feuilles de châtaignier liées avec du raphia.

*It's time for the cheese course! But not just any cheese: Banon, a refined PDO goat's cheese with a bold flavour. Made using old recipes from the farms of Alpes-de-Haute-Provence, it is easily recognisable thanks to its wrapping of chestnut leaves tied with raffia.*

*È tempo di passare al formaggio! Ma non un formaggio qualsiasi: il Banon. Un formaggio caprino AOC affinato e con un gusto deciso. Prodotto secondo le antiche ricette delle fattorie delle Alpi dell'Alta Provenza, si distingue facilmente grazie al suo involucri di foglie di castagno tenute insieme da nastri di rafia.*







# —ici—

*le miel a le goût des fleurs\**

Ne quittez pas notre destination sans déguster le miel de Provence labélisé IGP et le miel de lavande label rouge.  
De garrigues, toutes fleurs ou de lavande, ce nectar reflète toutes les saveurs et les senteurs de la Provence !

*Don't leave our region without tasting PGI certified Provençal honey and red label lavender honey.*

*Whether garrigue, multi-flower or lavender, this nectar is packed with all the flavours and scents of Provence.*

*Prima di lasciare questa zona, non dimenticate di assaporare il miele di Provenza a marchio IGP e il miele di lavanda a marchio Label Rouge. Millefiori, di lavanda o di Garrigue, questo nettare sprigiona tutti i sapori e sentori della Provenza!*





—ici—

*l'huile d'olive est précieuse*

Partez sans hésitation à la rencontre des producteurs qui se feront un plaisir de vous révéler la typicité et les arômes de cette huile qui donnent tant de saveurs à la cuisine provençale.

*Meet producers who will delight in revealing to you the typicality and aromas of this oil that lends so much flavour to Provençal cuisine.*

*Non esitate a incontrare da vicino i produttori che con piacere vi sveleranno il gusto tipico e aromatico di questo olio che dona un tocco di sapore unico alla cucina provenzale.*







# — ici —

*le safran est un trésor*

Bienvenue dans un terroir d'exception où se cache la culture du safran de Provence. Travaillé avec passion et rigueur, récolté à la main dès le mois d'octobre, cet or rouge mythique sublime la cuisine et ravive les papilles. N'oublions pas que 200 fleurs sont nécessaires pour produire 1 gramme de safran sec.

*Welcome to an exceptional terroir that harbours the secret of Provençal saffron. Cultivated with passion and discipline and harvested by hand in October, this mythical red gold awakens the taste buds and adds real magic to the local cuisine. It takes 200 flowers to produce just one gram of dry saffron.*

*Benvenuti in un terroir d'eccezione dove si nasconde la coltivazione dello zafferano di Provenza. Lavorato con minuzia e passione, e raccolto a mano a partire dal mese di ottobre, questo leggendario oro rosso sublima i piatti gastronomici e delizia i palati. Ma non dimentichiamo che per produrre un grammo di zafferano secco sono necessari ben 200 fiori.*





# —ici—

## OFFICES DE TOURISME\*

*Durance Luberon Verdon Tourisme, c'est 6 lieux pour vous accueillir, vous renseigner, vous conseiller.*

*Durance Luberon Verdon Tourisme has six offices offering information and advice. Durance Luberon Verdon Tourisme: 6 punti dedicati all'accoglienza, alle informazioni e ai consigli.*

*Gréoux-les-Bains*

04 92 78 01 08

greouxlesbains@tourisme-dlva.fr

*Manosque*

04 92 72 16 00

manosque@tourisme-dlva.fr

*Oraison*

04 92 78 60 80

oraison@tourisme-dlva.fr

*Quinson*

04 92 74 01 12

quinson@tourisme-dlva.fr

*Riez*

04 92 77 99 09

riez@tourisme-dlva.fr

*Valensole*

04 92 74 90 02

valensole@tourisme-dlva.fr

Service réceptif (organisation de séjours à la carte, d'excursions ou de randonnées sur-mesure,...) : 04 92 74 63 87 - commercial@tourisme-dlva.fr



@TourismeDLVA



@dlva.tourisme



@Dlva\_Tourisme



@DLVA Tourisme

Retrouvez l'ensemble des producteurs sur [www.durance-luberon-verdon.com](http://www.durance-luberon-verdon.com)

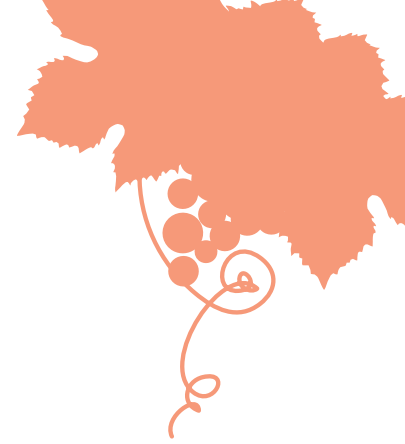
*Find all the producers on [www.durance-luberon-verdon.com](http://www.durance-luberon-verdon.com)*

*Trova tutti i produttori su [www.durance-luberon-verdon.com](http://www.durance-luberon-verdon.com)*



# — ici —

*nos partenaires\**



Coordination-rédaction *Coordination/Editing* *Coordinazione-redazione*: Pôle attractivité et commercialisation de l'Office de Tourisme et des Congrès Durance Luberon Verdon.

Crédits photos *Photo credits* *Crediti fotografici*: François Xavier Emery, Thibaut Vergoz, Emmanuel Lopez, Kevin Clerc, Sergio Ruffato, Unsplash, AdobeStock.

Création, conception et impression *Creation, design and printing* *Creazione, realizzazione e stampa*: Altavia Aura - Tirage : 10 000 exemplaires.





Huile d'olive  
Lavande **Vin** Fromage  
Miel Safran  
Truffe Amande