

Dimanche
10 MAI
2026
10h



Luberon!

en tous
sens.



**CHÂTEAU
VAL JOANIS
Pertuis**

**Balade gourmande,
dégustation de vin
& pique-nique de chef**

Tarif : 65 €

Infos et réservation :

www.destinationluberon.com

+33(0)4 90 71 32 01

contact@destinationluberon.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Organisé dans le cadre du déploiement des actions menées par l'office de tourisme Destination Luberon, en partenariat avec les offices de tourisme Pays d'Apt Luberon, Sud Luberon Tourisme, l'office de tourisme de Pertuis, L'Isle sur la Sorgue Tourisme et le Syndicat des Vins de l'AOC Luberon, la troisième édition de l'événement grand public **LUBERON EN TOUS SENS** se tiendra le **DIMANCHE 10 MAI 2026** à **PERTUIS**, dans le cadre magnifique du Château Val Joanis.



LES PARTENAIRES 2026

LE LYCÉE ALEXANDRE DUMAS DE CAVAILLON

Grâce à l'implication de l'équipe pédagogique du Lycée professionnel Alexandre Dumas de Cavaillon, 6 élèves du Lycée Alexandre Dumas (BAC PRO Service en Restauration et BAC PRO Cuisine) participeront de nouveau au service des piques-niques et aux dernières préparations culinaires au côté du chef Christophe Pulizzi.



LE CRÉDIT AGRICOLE - CAISSE LOCALE DE CADENET

Le Terroir Passionnément by Crédit Agricole Alpes Provence - partenaire historique de la filière vin en région Sud-Provence-Alpes Cotes d'Azur.





©Château Val Joanis



LE LABEL «VIGNOBLES & DÉCOUVERTES», QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le label «Vignobles & Découvertes» est une distinction nationale gérée par Atout France, en adéquation avec le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme. Cette marque est attribuée à une destination touristique et viticole pour une durée de 3 ans, afin de la récompenser pour la qualité de son offre oenotouristique.

Peuvent être labellisés des caves et domaines viticoles mais également des hébergements, des restaurants, des événements, des sites patrimoniaux et des activités touristiques. Nous souhaitons par le biais de la labellisation V&D «Vignoble du Luberon» faire rayonner notre territoire comme une destination oenotouristique à part entière, ancrée dans un territoire touristique de qualité et géographiquement cohérent. La labellisation Vignobles & Découvertes nous permet de continuer tout le travail de structuration locale entamé en 2018 sur le territoire. Nous avons rapproché des mondes différents, mis autour de la table des acteurs divers et pu organiser des manifestations communes. Nous œuvrons auprès de la clientèle française et étrangère pour qui l'attribution du label rendra la destination plus «oenotouristiquement reconnue».



L'ÉDITION 2026

L'objectif premier de cet événement est de promouvoir les vins de l'AOC Luberon. Outre la dégustation, **LUBERON EN TOUS SENS** propose une véritable expérience au coeur du Vignoble du Luberon.

Après une randonnée gastronomique ponctuée de **DEUX ARRÊTS DÉCOUVERTES ET DÉGUSTATION**, les quelques **250 PARTICIPANTS** pourront déguster un pique-nique proposé par le chef **Chritophe PULIZZI**, restaurant l'Olivier à Pertuis.

L'occasion pour les participants de (re)découvrir les **PRODUITS DU TERROIR & LES PAYSAGES VITICOLES DU LUBERON**.

**RENDEZ-VOUS LE DIMANCHE 10 MAI 2026 à
10h, Château Val Joanis à Pertuis**

réservation obligatoire



De 10h à 10h30

Départ échelonné pour une randonnée de 7 kilomètres - cet itinéraire sera balisé EXCEPTIONNELLEMENT pour l'occasion.

L'itinéraire sera jalonné de 2 arrêts gourmands.

Un des arrêts permettra aux participants de découvrir le Domaine du Coffre à Pertuis avec notamment des mise en bouche travaillées autour de la pomme de terre de Pertuis signées par le Chef Christophe Pulizzi.

A partir de 12h30

Retour au Château Val Joanis pour terminer la journée en beauté avec :

- Visite des jardins remarquables du Château Val Joanis
- Dégustation de vins proposée par les domaines / caves viticoles participantes
- Pique-nique gastronomique
- Ambiance musicale assurée par le groupe KOBALT.



LE CHEF :

CHRISTOPHE PULIZZI

Originaire de Sicile, Christophe Pulizzi grandit dans un environnement marqué par les saveurs méditerranéennes et les traditions familiales, qui nourrissent très tôt sa passion pour la cuisine. Formé à l'école hôtelière de Sisteron, où il termine major de promotion, il enrichit ensuite son parcours dans différents établissements gastronomiques, en France comme à l'étranger, notamment en Irlande et en Australie. Aux côtés de chefs renommés, il développe une cuisine exigeante, centrée sur le produit et l'émotion. Il rejoint ensuite le restaurant L'Olivier à Pertuis, où il exprime pleinement son identité culinaire, inspirée du terroir, du potager et des saveurs méditerranéennes. À seulement 28 ans, Christophe Pulizzi incarne une nouvelle génération de chefs, proposant une cuisine sincère, inventive et accessible.



LES RENCONTRES VIGNERONS

LE DOMAINE DU COFFRE

Un terroir, trois frères !

L'itinéraire passera par le Domaine du Coffre où les participants auront le plaisir de découvrir ce lieu authentique où tradition et joie de vivre se rencontrent.

Ici, les participants découvriront des vins élaborés par trois frères passionnés, reflétant la richesse de notre terroir ainsi que notre savoir-faire.

Viticulteurs depuis quatre générations, ils sont les premiers à lancer la production de vin sur leur domaine en Luberon.

Les vins du domaine seront accompagnés d'une mise en bouche proposée par le Chef Pulizzi autour de la pomme de terre de Pertuis.



CHATEAU VAL JOANIS

Entre jardin remarquable et vignoble d'exception

La découverte se terminera en beauté avec la découverte du Château Val Joanis. Niché au pied du Grand Luberon, le Château Val Joanis s'étend sur 400 ha dans un écrin de verdure préservé qui se répartissent de manière équilibrée entre vignes, pinèdes et oliviers.

Les participants, dans une ambiance conviviale et festive, pourront découvrir les jardins du château labellisés «Jardin Remarquable» depuis 2005 et élu «jardin de l'année» en 2008. Conçues à l'image des jardins du XVIIème siècle, trois terrasses se déploient à l'abri du mistral.

MARRENON (La Tour D'Aigues)

Marrenon est un des producteurs référents du Luberon et du Ventoux. Il assure la vitalité économique de la région en élaborant des vins premium, au style personnalisé et magnifiant le terroir. Fidèle à ses racines, Marrenon construit une marque internationale en privilégiant le respect de l'environnement et l'innovation. La richesse et la diversité des sols, éboulis calcaires, galets roulés, safres sont le berceau idéal de la Syrah et du Grenache, largement dominants et en blanc du Rolle, fierté de la Maison.

DOMAINE LE NOVI (La Tour D'Aigues)

Situé dans le Sud Luberon, le domaine Le Novi est un domaine familial depuis cinq générations, où la préservation de la biodiversité et le soin apporté aux vignes sont une priorité. Les vignes s'étendent sur près d'une vingtaine d'hectares en agriculture biologique et sont exclusivement plantées en cépages méridionaux. Les vins expriment ainsi l'équilibre et le caractère frais du climat du Luberon.

DOMAINE DE LA CITADELLE (Ménerbes)

Propriété familiale au pied du village sur le versant nord du massif du Luberon. Le domaine soutient une approche holistique du vignoble qui crée un cercle vertueux entre les hommes, la terre et le vin. Le domaine frémit sous le mistral tout au long de l'année. Il bénéficie de la bienveillante présence du Luberon qui lui apporte des nuits fraîches.

CHÂTEAU LA SABLE (Cucuron)

Château La Sable est un vignoble familial de 14 hectares, conduit en agriculture biologique. Construit autour d'une bastide du XVIIIème siècle, il s'agit d'une des plus anciennes caves particulières du Luberon. Entourés d'une forêt de chênes et de platanes centenaires, les terroirs sablonneux apportent aux vins fraîcheur et élégance. Les premières vignes sont plantées en 1967, avec des cépages typiques de la région dont le Grenache, Carignan, Syrah et Cinsaut.

CAVE DE BONIEUX (Bonnieux)

Créée en 1920 par quelques vignerons déterminés à mettre en commun leurs moyens de production, elle est la première cave du département de Vaucluse. Située au coeur du Parc Naturel Régional du Luberon, la cave s'inscrit dans le respect de son environnement. La situation privilégiée des vignobles de la Cave de Bonnieux, entre Haute Provence et Vallée du Rhône, lui permet de bénéficier de conditions variées tant au niveau des sols que des expositions.

MAS DES INFIRMIÈRES (Oppède)

La majestueuse structure du Mas des Infermières, le long du chemin de Saint-Sébastien, se trouve dans la plaine des Poulivets aux portes du Veil Oppède. Propriété de M. Ridley Scott, la cave est le fruit d'une longue ambition de réunir l'excellence de la vinification et l'artisanat du cinéma dans un espace dédié. Les visiteurs peuvent explorer les millésimes mis en bouteille ici sur place, tout en s'immergeant dans des souvenirs du propre monde cinématographique de M. Scott. Sur le plan architectural, la cave s'inspire des caractéristiques d'une cave provençale classique mais avec une approche résolument contemporaine, une philosophie de conception qui se retrouve dans tout le domaine



KOBALT

Kobalt est un groupe de reprises Soul Pop Rock du sud Luberon.

Luberon En Tous Sens est une **EXPÉRIENCE COMPLÈTE** qui comprends :

- Une **RANDONNÉE GOURMANDE BALISÉE EXCEPTIONNELLEMENT** pour l'événement
- **PLUSIEURS HALTES DÉGUSTATION** le long du parcours
- Des **RENCONTRES** avec les vignerons de l'AOC Luberon
- Des **DÉGUSTATIONS** de vins
- Un **PIQUE-NIQUE GASTRONOMIQUE** signé par le chef Pulizzi - Possibilité de réserver un pique-nique végétarien
- L'**AMBIANCE MUSICALE** avec le groupe KOBALT
- L'**ACCÈS AUX JARDINS REMARQUABLES** du Château Val Joanis
- L'accès à la **BOUTIQUE ÉPHÉMÈRE** pour pouvoir acheter vos cuvées préférées

Tarif unique : 65€

**Réservation sur
www.destinationluberon.com**

