

PATRIMOINE
GOURMAND
DES PAYS
DU VENTOUX

par Daniel Morin
& Philippe Galas
Photos Ange Esposito

aux éditions A. Barthélemy



Événement aux Éditions A. Barthélemy

Patrimoine gourmand des pays du Ventoux

Par Daniel Morin et Philippe Galas

Photographies Ange Esposito

Préface de Christian Étienne

Après *Patrimoine gourmand d'Avignon*, cosigné en 2005 par le chef cuisinier Christian Étienne et le journaliste Daniel Morin, les Éditions A. Barthélemy publie *Patrimoine gourmand des pays du Ventoux*. Une nouvelle balade sur les chemins du goût, à la découverte d'un pays, de ses saveurs, de son histoire.

Ici, sur les terres du Ventoux, manger une caillette aux épinards, se réchauffer d'une soupe d'herbes, partager une brochette de grives arrosée d'un verre de vin, a conservé tout son sens.

Les auteurs, Daniel Morin, journaliste à Radio France, passionné par l'univers de la cuisine et par la mémoire du goût, et Philippe Galas, chef cuisinier du restaurant La Chevalerie à Malaucène, formé chez des chefs étoilés comme Michel Philibert et Jean-Marc Banzo, ont exploré la mémoire gourmande de ce terroir aux multiples facettes allant de la plaine comtadine au plateau de Sault, de la vallée du Toulourenc aux monts de Vaucluse.

L'histoire qu'ils ont mise en mots, en recettes et en images n'avait jamais été écrite. Pour vous la raconter, ils sont partis à la rencontre de ceux qui l'ont faite, grands-mères devant leurs fourneaux ou fameux cuisiniers bâtisseurs de la légende du Ventoux, ayant accompagné et souvent même précédé l'épopée des sports d'hiver, l'ouverture des routes, les exploits des champions et l'envolée du tourisme. « Un livre d'héritage et de partage », aiment-ils à dire. Ces anecdotes, ces souvenirs gourmands, ces recettes qui appartiennent à la mémoire collective, ils les ont rassemblés dans un souci de transmission, pour les faire vivre encore longtemps.

Le tout, richement illustré de photos anciennes, de tableaux tirés de collections publiques ou privées, de documents d'époque jamais montrés, s'agrémenté d'un cahier de quarante recettes superbement photographiées par Ange Esposito dans les cuisines du château Juvenal, à Saint-Hippolyte-le-Graveyron. L'ouvrage est préfacé par Christian Étienne, brillant défenseur du patrimoine gourmand, qui a accompagné l'aventure de ses encouragements amicaux.



Couverture souple - Format 24,5 x 27,5 cm - 192 p. - Intérieur couleur - Plus de 200 illustrations - 40 recettes
ISBN 978-2-87923-25-2 - 38 euros - En librairie début octobre.

Éditions A. Barthélemy - Domaine de Fontvert - BP 50 - 84132 Le Pontet Cedex

Tél. 04 90 03 60 00 - Fax 04 90 03 60 09

infos@editions-barthelemy.com - www.editions-barthelemy.com

Votre contact : Sophie Verdet - 04 90 62 93 98 - 06 16 93 68 98 - sophie.verdet@free.fr

Les auteurs...

Daniel Morin,
un journaliste passionné par la mémoire du goût



Daniel Morin vit à Avignon. Il exerce depuis plus de vingt ans son métier de journaliste au sein de Radio France et est actuellement rédacteur en chef adjoint à France Bleu Vaucluse. Mais c'est aussi un passionné de cuisine, qui a poussé la passion jusqu'à décrocher son CAP de cuisinier en formation continue, un chercheur attaché à faire vivre la mémoire à travers le goût, l'histoire des saveurs et des plats. Fondateur de l'association Mémoire, il fait partie des Amis des Disciples d'Escoffier. Il aime « écrire l'histoire qui ne se trouve pas dans les bibliothèques ». Avec Christian Étienne, il a d'abord retracé l'épopée gourmande d'Avignon. Puis il est allé à la rencontre des gens du Ventoux,

et ce furent trois années de découvertes, de témoignages recueillis, de recettes retrouvées et de belles histoires confiées en toute amitié. Au fil de ces pérégrinations, ce Catalan de Perpignan s'est découvert des affinités profondes avec les hommes et les femmes du Ventoux. Il a aimé leur authenticité, ils le lui ont bien rendu en ouvrant pour lui leurs cœurs et leurs armoires aux souvenirs.

Philippe Galas,
un cuisinier de haut vol fidèle au Ventoux



Ayant grandi entre Avignon et Malaucène, Philippe Galas a appris très tôt à aimer la cuisine auprès d'une grand-mère cordon-bleu d'origine italienne, « Mamé Rosa ». Il lui doit ses premières émotions gustatives — ah, la saveur tiède du pain-coing et les aubergines à la tomate chopardées en douce dans le frigo ! Et, surtout, une philosophie généreuse qu'il applique à son tour : « Cuisiner pour faire plaisir, pour rendre les gens heureux. » Tout un programme ! Pour atteindre ce but ambitieux, le jeune Philippe est allé se former d'abord à l'école hôtelière d'Avignon, puis auprès des chefs étoilés, en particulier au Saule Pleureur

de Michel Philibert et au Clos de la Violette de Jean-Marc Banzo. Il est revenu ensuite se fixer sur les pentes du Ventoux, « ce sacré caillou », dit-il sur un ton mi-bourru, mi-affectueux. Il a retenu la leçon des grands chefs et s'est souvenu des recettes de Mamé Rosa. « Elle ne donnait jamais ses trucs, mais moi, je l'observais... », confie-t-il. Le résultat : un joli mélange d'authenticité et de technicité servi à sa table de La Chevalerie, à Malaucène.

... et le photographe

Ange Esposito,
un photographe amoureux des choses de la vie



Cet homme d'images a effectué l'essentiel de sa carrière dans la presse quotidienne régionale. D'abord au *Méridional*, puis à *La Provence*. Voici près de trente ans qu'il sillonne Avignon et le Vaucluse comme photo-reporter, avec la patience nécessaire pour guetter « l'instant décisif ». « J'aime raconter les choses de la vie et jouer avec la lumière », dit-il quand on l'interroge sur son métier. Ange Esposito, c'est un réel talent d'artiste, un sens aigu du cadrage, une sensibilité à fleur de peau, qui s'exercent au plus chaud de l'actualité. Mais aussi dans le secret des cuisines, auprès des fourneaux où il magnifie depuis plusieurs années déjà les créations culinaires de Christian Étienne. Dans son objectif, les recettes du Ventoux, photographiées au coin de la cheminée, deviennent autant de toiles de maîtres. Des images qui mettent l'eau à la bouche.



Dans la cuisine du château Juvenal...

Les recettes

SOUPES & ENTRÉES :

- 102. Soupe d'épeautre du plateau de Sault
- 104. Soupe d'herbes sauvages
- 106. Soupe d'escargots à l'ail
- 108. Baïane de légumes
- 110. Salade de cocos de Mollans
- 112. Salade d'artichauts
- 114. Omelette de truffes
- 116. Escargots en sauce tomate
- 118. Caillette aux herbes du Ventoux
- 120. Pâté de grives

VIANDES - VOLAILLES & GIBIERS :

- 122. Brochette de grives et ses tartines
- 124. Salmis de bécasses
- 126. Perdrix aux lentilles
- 128. Ragoût d'agneau de Sault
- 130. Civet de lièvre
- 132. Civet de sanglier
- 134. Chevreau aux amandes
- 136. Jarret de porc gratiné de Mamé Rosa
- 138. Gras-double et ses pommes de terre

POISSONS :

- 140. Truite du Toulourenc au pèbre d'ase
- 142. Tian de Carpentras
- 144. Beignet de brandade de morue de Pernes

LÉGUMES & GRATINS :

- 146. Pinins du Ventoux en bocaux
- 148. Ragoût de truffes
- 150. Tian de courge
- 152. Gratin de courgettes de Cosette
- 154. Gratin de pommes de terre
- 156. Tian de faioù de Caromb
- 158. Tourte de Carpentras
- 160. Tourton du Ventoux
- 162. Asperges sauvages en omelette
- 164. Aubergines à la poêle

FROMAGE & DESSERTS :

- 166. Lou cachat
- 168. Nougat noir
- 170. Salade de fraises à la neige du Ventoux
- 172. Pâte de coing
- 174. Pan-coudoun
- 176. Oreillettes
- 178. Brassadeaux
- 180. Buscatello et confiture de gigerine



Tourton du Ventoux.

Au sommaire

Préface de Christian Étienne

Mot des auteurs

Chapitre I :

Le pain de la terre

Le banquet des bouchers - À la table des Juifs du pape - Les conserves de glace - Bedoin, terre de potiers - Des verreries sur un plateau - L'amphore vinaire de Mazan

Chapitre II :

Le temps des marchés

Chasse aux filets, aux lacets, au furet... - La Saint-Siffrein draine les foules - Le pays du tian - Le Vin de Sautel

Chapitre III :

Un siècle de saveurs



Festin de célibataires et biasse du berger - Du gibier et des truffes - Le jardin de la France - Tians et berlingots - Premier banquet au Ventoux - Les truffières d'Auguste Rousseau - Louis Giraud, l'homme providentiel - L'Élixir du mont Ventoux - Au temps joyeux des fraisières



Banquet dans les rues de Malaucène, début xx^e siècle.

Chapitre IV :

Des chefs au sommet

Un goût d'éternité - Des brassadeaux par douzaines - Manin, reine du Ventoux - L'hôtel Aumage à Sault - Le civet de la mère Signoret - Une dynastie de cuisiniers à Entrechaux - Le four de Savoillan - Roger Bouvier, l'âme du pain - Le nougat des frères Silvain - L'ascension d'une appellation



Ancienne salle à manger de l'hôtel Vendran, au sommet du Ventoux.

Cahier de recettes (détail page suivante)



Civet de lièvre.

Carnet d'adresses

Bibliographie

Crédits photos

Remerciements

Un livre richement illustré

Patrimoine
des pays
du Ventoux

*Ma tante Germaine m'a écrit
de Paris le 15 Mars 1936
L.P. 143*

Un grand Terroir

Raoul Vendran a 53 ans lorsqu'il prend la succession de son père décédé en 1936. Reporter spécial à Paris et passionné par les arts, Raoul contribue à développer les ventes automobiles et cyclistes sur le Ventoux. Son carnet d'adresses est très riche.



Le carnet de notes de Raoul Vendran.

Le grand Terroir est la quintessence de sa cuisine. Lors que de l'hôtel-restaurant le plus luxueux de France, une adresse très prisée. On y voit des champions équestres s'entraîner à l'écouter. Le comédien Germaine Mouton déclare au Festival de Cannes : « C'est un plaisir de manger au Mont-Ventoux, mais du haut ! »

Philippe et ses frères, Lucie Germaine Mouton déclarent au Festival de Cannes : « C'est un plaisir de manger au Mont-Ventoux, mais du haut ! »



« Raoul a posé sur la table un petit fait de poche de sa réserve en main droite. "Il a 80 ans d'âge, ça va-t-il changer les idées et avoir le bon sens maintenant ?" »

En cuisine, les journées commencent tôt chez Vendran. Il ballade attentivement les légumes et choisit les plus beaux et frais. « Raoul vendran a l'habitude de faire un petit tour, faire une montagne de truffes... »



« Raoul a posé sur la table un petit fait de poche de sa réserve en main droite. "Il a 80 ans d'âge, ça va-t-il changer les idées et avoir le bon sens maintenant ?" »

En cuisine, les journées commencent tôt chez Vendran. Il ballade attentivement les légumes et choisit les plus beaux et frais. « Raoul vendran a l'habitude de faire un petit tour, faire une montagne de truffes... »

« Raoul a posé sur la table un petit fait de poche de sa réserve en main droite. "Il a 80 ans d'âge, ça va-t-il changer les idées et avoir le bon sens maintenant ?" »



Plaque de Raoul Vendran, Grand Hôtel du Mont-Ventoux.

« Raoul a posé sur la table un petit fait de poche de sa réserve en main droite. "Il a 80 ans d'âge, ça va-t-il changer les idées et avoir le bon sens maintenant ?" »

En cuisine, les journées commencent tôt chez Vendran. Il ballade attentivement les légumes et choisit les plus beaux et frais. « Raoul vendran a l'habitude de faire un petit tour, faire une montagne de truffes... »

« Raoul a posé sur la table un petit fait de poche de sa réserve en main droite. "Il a 80 ans d'âge, ça va-t-il changer les idées et avoir le bon sens maintenant ?" »



Patrimoine
des pays
du Ventoux



Chevreau aux amandes

INGRÉDIENTS (pour 6 personnes) :

- 1 kg de chevreaux
- 250 g d'amandes en croûte avec la peau
- 2 dl de huile de bonneton de légumes ou de truite
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- sel et poivre

PRÉPARATION :

Faire revenir à l'étouffée dans une cuillère de chevreaux coupés en morceaux avec les amandes et leur peau. Les servir lorsqu'elles sont bien grillées. Ajouter ensuite le bonneton — il doit couvrir la viande — et le persil haché. Laisser mijoter 45 minutes environ à feu doux. Mettre les amandes avec un fond de sauce bonneton pour obtenir une préparation qui sera servie à la sauce. Saler et poivrer.



Meyson Flour, A. Meyson, Flour.



Pierre de Mont, Blanc.

« Ma grand-mère m'a écrit de Marseille les lettres de plusieurs pages pour me remercier de l'envoi de la bouteille de blanc. Elle m'a écrit : "C'est un plaisir de boire le blanc de Mont-Ventoux, mais du haut !" »

« Ma grand-mère m'a écrit de Marseille les lettres de plusieurs pages pour me remercier de l'envoi de la bouteille de blanc. Elle m'a écrit : "C'est un plaisir de boire le blanc de Mont-Ventoux, mais du haut !" »



Blanc de Mont, Pierre de Mont.

Le château Juvenal

Les coulisses du livre

Les auteurs cherchaient une belle cuisine pour réaliser et photographier les recettes du *Patrimoine gourmand des pays du Ventoux*. Ils l'ont dénichée au château Juvenal, à Saint-Hippolyte-le-Graveyron, chez Anne-Marie et Bernard



Forestier. Ces deux Provençaux d'adoption se sont immédiatement piqués au jeu, et ce furent, près de la cheminée, de mémorables séances où le cuisinier pouvait aussi se transformer en

éclairagiste, tandis que le photographe tentait d'orienter les

flammes à coups de soufflet et que l'écrivain aidé par les maîtres des lieux jouait les accessoiristes. Les recettes du Ventoux ont trouvé ici un décor sur mesure : une vraie cuisine à l'ancienne, avec sa pile dans la « patouille », son potager sous la fenêtre, son manteau de cheminée, ses placards muraux avec leurs portes. Chaque séance



s'achevait naturellement autour de la table, où les ouvriers et les visiteurs de passage étaient les bienvenus, pour de fameuses séances de dégustation. Comme la madeleine de Proust, le goût des plats arrosés des vins du domaine faisait alors remonter les souvenirs, histoires de confitures dérobées, de fameux civets, de plats mythiques dont l'évocation laissait parfois le conteur au bord des larmes.



La demeure et son histoire

Tout commence par une histoire d'amour. Un jeune Vosgien, Léon Thouvenot, polytechnicien, ingénieur principal du réseau hydraulique français, arrive dans le Vaucluse, vraisemblablement pour participer à la construction du canal de Carpentras. Il tombe amoureux d'Amélie Nicolet, fille du propriétaire du premier mazet existant sur le domaine, et l'épouse en 1853. En 1870, il fait construire la demeure, dessiner et planter le parc. Plus tard, Angèle, la fille d'Amélie et Léon, épouse Adrien Juvenal, issu d'une grande famille provençale et homme de droit, qui donne

son nom au château. Anne-Marie et Bernard Forestier ont acheté le domaine en 2001 à Charles Martin, arrière-petit-fils d'Angèle et Adrien. Ils poursuivent depuis sept ans la restauration et la mise en valeur de la bâtisse et de son parc, en prenant soin de ne pas altérer la beauté des lieux.



Le domaine aujourd'hui

Le château Juvenal se trouve au cœur du domaine du Graveyron, où l'on cultive plus de 8 ha de raisins vinifiés en rouge et 4 ha d'oliviers, dont certains vieux de trois cents ans, dont on tire une huile classée AOC de Provence. Ses chambres d'hôtes superbement aménagées, en harmonie



avec le style de la bâtisse, offrent aux visiteurs la possibilité de résider dans ce lieu enchanteur et, s'ils le souhaitent, de se restaurer à la table d'Anne-Marie. Le parc est répertorié comme l'un des trois « parcs remarquables » du XIX^e siècle en Vaucluse et le cèdre bleu bénéficie d'une protection départementale.

Anne-Marie et Bernard Forestier
Château Juvenal

Chemin du Long-Serre

84330 Saint-Hippolyte-le-Graveyron

Tel. + 33 (0)4 90 62 31 76 - Port. + 33 (0)6 07 13 11 47

chateau.juvenal@wanadoo.fr

www.chateau-en-provence.com

Les événements autour du livre

Une exposition

Conçue comme le prolongement du livre *Patrimoine gourmand des pays du Ventoux*, cette exposition vous entraîne, en une série de tirages photos sur panneaux métalliques, du côté des saveurs qui mitonnent auprès de la cheminée. En grand format et plein cadre, les images d'Ange Esposito vous plongent avec délices dans le secret des marmites, jouent de la transparence d'une huile d'olive, de la matière sensuelle d'un pain, de la belle épaisseur d'une sauce de civet. Ces photos composées comme des tableaux rappellent par la richesse des couleurs, la douceur d'une lumière d'intérieur, l'atmosphère calme et voluptueuse de certaines toiles flamandes. Elles s'accompagnent de panneaux déclinant les grands thèmes de l'ouvrage. Elle est réalisée par l'association Mémoire.



Il s'agit d'une exposition nomade. D'abord présentée à Pernes-les-Fontaines pour l'ouverture officielle de Ventoux Saveurs Nature, le

L'association Mémoire

Créée au début de l'année 2008 à Avignon, l'association Mémoire s'est fixée pour objet : « La collecte, la préservation et la mise en valeur, à des fins de transmission, des éléments constitutifs d'une mémoire individuelle ou collective, liée à un territoire, à une identité, à un savoir-faire, à un patrimoine ou à une histoire par le biais d'événements culturels et publics, par la réalisation de documents de tous types. » Elle est présidée par Daniel Morin. Ses premières activités : la participation au projet Mets et Mémoires du Comité départemental d'éducation pour la santé de Vaucluse, la création de livrets de cuisine à des fins familiales, collection « La cuisine de... ».



Assoc. Mémoire. Livret La Cuisine de Victorine
20, impasse Mixte,
84000 Avignon. assos.memoire@voila.fr
Relations presse : Carina Istre. 06 79 40 56 37

30 septembre à 18 h 30 au centre culturel des Augustins, elle va ensuite circuler dans les villes et les villages du Comtat au Ventoux : le 11 octobre à la boulangerie de Sainte-Colombe et au restaurant La Chevalerie à Malaucène, le 16 à la Ferme du Pezet, à Villes-sur-Auzon, etc.

Des rendez-vous dans le cadre de Ventoux Saveurs Nature

• **Une rencontre** : Samedi 11 octobre, rendez-vous de 8 à 10 heures à la boulangerie de Sainte-Colombe avec les boulangers, l'ancien et le nouveau, devant le four à bois vieux de cent cinquante ans, pour une évocation du lieu, avec un café chaud et des viennoiseries.

Places limitées.

Réservations :

06 77 90 48 79.

Participation : 5 €.



• **Un dîner-lecture** : Samedi 11 octobre, à partir de 20 heures, au restaurant La Chevalerie à Malaucène : soirée lecture de textes gourmands par Philippe Chauché, autour d'un menu spécial Ventoux élaboré par le chef Philippe Galas.

Prix : 30 €.

Réservation obligatoire : 04 90 65 11 19

• **Une escapade gourmande** : Jeudi 16 octobre au soir, escapade gourmande au restaurant La Ferme du Pezet à Villes-sur-Auzon, par Jean-Pierre Belmon et Daniel Morin. Comme à la veillée, au temps des histoires, des anecdotes et des souvenirs, sur les chemins du goût. Avec les spécialités culinaires de la Ferme du Pezet.

Prix : 24 €.

Réservation : 04 90 61 70 62.

Les autres événements :

• Samedi 4 octobre, signature à l'Espace culturel Leclerc à Carpentras, de 15 heures à 18 heures

• Samedi 18 et dimanche 19 octobre, présentation du livre et dédicace à la Fête de l'Amande à Oraison, Alpes-de-Haute-Provence.

Tél. 04 91 90 08 55

Les Éditions A. Barthélemy

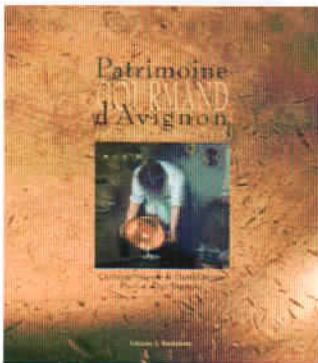
Patrimoine gourmand des pays du Ventoux est un livre des Éditions Alain Barthélemy, ancienne maison des Offray.

Les Offray, imprimeurs des vice-légats du pape à Avignon, y ont établi et perpétué une tradition du livre depuis 1640, tradition dont les Éditions Barthélemy maintiennent la ligne éditoriale à travers deux axes majeurs :

- la Provence, ses hommes, ses sites, son histoire et ses produits ;
- les voyages, où l'image dialogue avec le récit et les renseignements pratiques.

Alain Barthélemy a transmis l'entreprise reçue de son père à ses enfants, Laurent et Arnaud pour l'imprimerie, Odile pour l'édition.

Dans la même collection que *Patrimoine gourmand des pays du Ventoux*, on trouve au catalogue des Éditions *Patrimoine gourmand d'Avignon*, promenade savoureuse à la découverte de la



cuisine d'Avignon et de ses îles, déjà en compagnie de Daniel Morin pour les textes et d'Ange Esposito pour les photos. Les 48 recettes de l'ouvrage sont de Christian Étienne, maître cuisinier de

France. Son restaurant au pied du palais des Papes est un haut lieu de la gastronomie avignonnaise.

D'autres titres du catalogue proposent des recettes du terroir ou du pourtour méditerranéen, ou racontent l'histoire de produits définitivement associés à la Provence. Le plus rare, le fameux diamant noir, est ici célébré par la Confrérie de la truffe du mont Ventoux et du Comtat Venaissin.



Réserve de biosphère, le Ventoux abrite une flore remarquable par sa diversité. Bernard Girerd et



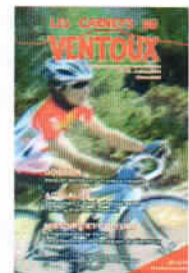
Olivier Madon nous décrivent arbres et arbustes, nous en donnent les noms en français, latin et provençal et tous les critères nécessaires à leur reconnaissance.

Bernard Mondon remonte lui aussi le temps et réunit un florilège de textes mentionnant le voyage au Ventoux, de Pétrarque à nos jours (y compris l'épopée des sports cycliste et automobile !). Une anthologie indispensable à tout amoureux du Ventoux.

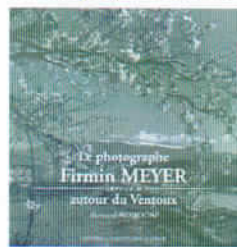


Jacques Galas, qui a grandi au pied du mont, explore le mythe de façon plus personnelle, après avoir créé et dirigé pendant vingt ans *Les Carnets du Ventoux*, une équipe de passionnés de leur

montagne (collection disponible jusqu'au n° 57).



Le Ventoux a toujours attiré les artistes : par exemple, Firmin Meyer dont les photographies



sont impressionnantes dans leur composition, tandis que Jean-Paul Chabaud recense dans un ouvrage abondamment illustré les

peintres qui ont vécu sous les cieux lumineux du Géant, des anonymes du Moyen âge aux contemporains illustres.



De nombreuses monographies sur les villages et les massifs voisins (Sault, Bedoin, Mazan, Dentelles et Baronnies...), sur l'histoire récente ou ancienne, figurent également au catalogue.

Visuels disponibles

Ces photos vous seront gracieusement envoyées sur simple demande de leur titre, par courriel, par mise à disposition sur serveur ftp ou par courrier sur un CD.

Pour tout contact : Sophie Verdet. Tél. 04 90 62 93 98 ou 06 16 93 68 98 - sophie.verdet@free.fr

Couverture du livre



Fac-similés de pages du livre



Patrimoine gourmand des pays du Ventoux, p. 34-35.



Patrimoine gourmand des pays du Ventoux, p. 68-69.



Patrimoine gourmand des pays du Ventoux, p. 134-135.

Photos de recettes



Caillette aux herbes.
© Ange Esposito



Civet de lièvre.
© Ange Esposito



Tourton du Ventoux.
© Ange Esposito



Pan-coudoun.
© Ange Esposito

Les auteurs



De g. à d. : Philippe Galas, Daniel Morin et Ange Esposito dans la cuisine du château Juvenal.
© Carina Istre

Autres photos



La truie dans ses œuvres, Coll. part.



Banquet dans les rues de Malaucène, début XX^e siècle. Coll. J.G.



Ancienne salle à manger de l'hôtel Vendran, au sommet du Ventoux. Coll. Ch. Dułu



Le four à bois du boulanger de Sainte-Colombe. Coll. D. S.



Panneau de l'exposition.



Le château Juvenal, extérieur.
© Ange Esposito



Le château Juvenal, intérieur.
© SARL Château Juvenal

Contacts

L'éditeur

Odile Barthélemy
Éditions A. Barthélemy
Domaine de Fonvert
BP 50
84132 Le Pontet Cedex
Tél. 04 90 03 60 00
Fax 04 90 03 60 09
Courriel : infos@editions-barthelemy.com
www.editions-barthelemy.com

Service de presse :

Sophie Verdet
Tél. Fax 04 90 62 93 98
ou 06 16 93 68 98
Courriel : sophie.verdet@free.fr

Les auteurs :

Pour les demandes d'interviews avec
Daniel Morin, Ange Esposito
ou Philippe Galas,
attachée de presse :
Carina Istre
Tél. 06 79 40 56 37
Courriel : carina.istre@orange.fr

Pour les expositions :

Association Mémoire
20, impasse Mixte
84000 Avignon
Attachée de presse :
Carina Istre
Tél. 06 79 40 56 37
Courriel : carina.istre@orange.fr

Restaurant La Chevalerie

rue des Remparts
84340 Malaucène
Tél. 04 90 65 11 19
Fax 04 90 12 69 22

Le château Juvenal

Anne-Marie et Bernard Forestier
Château Juvenal
Chemin du Long-Serre
84330 Saint-Hippolyte-le-Graveyron
Tél. + 33 (0)4 90 62 31 76
Port. + 33 (0)6 07 13 11 47
chateau.juvenal@wanadoo.fr
www.chateau-en-provence.com