

 **petit futé**

2024-2025

# Vaucluse

## Avignon - Luberon - Ventoux



[www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)



*Vue générale de Gordes.*

© LAWRENCE BANAHAN - AUTHOR'S IMAGE

## LES BORIES & SPA\*\*\*\* | 4 €€€

route de l'Abbaye de Sénanque

☎ 04 90 72 00 51

www.hotellesbories.com

Fermé janvier et février. 34 chambres de 370 € à 766 € ; suite de 690 à 1 236 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre.

Sur les hauteurs de Gordes, à l'abri de l'agitation du monde, le cadre est superbe. C'est que le très grand domaine est planté de chênes verts et d'oliviers, de lavandes et de jardins aromatiques ; Les chambres et suites, toutes dans des tons clairs, sont baignées de lumière. Deux piscines, l'une extérieure chauffée, l'autre intérieure pour en profiter au fil des saisons. Et l'on prolonge la détente à l'espace bien-être (salle de fitness, hammam, sauna, soins et massages). On s'attable soit au restaurant gastronomique, soit au Bistrot.

## DOMAINE LES MARTINS | 4 €€€

Les Martins

☎ 04 90 72 09 56

www.domainelesmartins.com

Fermé de novembre à mars. 4 chambres d'hôte et 3 gîtes. Tarif sur demande.

Dans un ancien hameau agricole, le domaine Les Martins, fondé dans les années 1600, se trouve sur le territoire de la commune de Gordes. La bastide est immense, dans le style de toutes les maisons de Gordes en pierres sèches. David et Régis vous accueillent dans ce coin de Paradis. Les logements climatisés, superbement restaurés, équipés de tout le confort et de touches très délicates sont organisés autour de deux cours intérieures calmes, près d'un jardin provençal avec piscine chauffée et de nombreux espaces où se détendre. L'accueil est très chaleureux.

## HOTEL MAS DE LA SENANCOLE\*\*\* | 4 €€€

Lieu-dit les Imberts ☎ 04 90 76 76 55

www.mas-de-la-senancole.com

Fermé de janvier à février. Haute saison : chambre double de 164 € à 216 €. Piscine extérieure chauffée. Spa.

L'hôtel de charme dans un mas en pierre de pays est à la sortie du hameau des Imberts. C'est un établissement reconnu pour son classicisme. Les chambres sont spacieuses et les tissus sont épais. Le mobilier résonne la Provence. L'espace détente est très prisé avec son Spa, sauna et hammam. Il fonctionne toute l'année et l'été une piscine extérieure est chauffée. Le jardin méditerranéen est bien vert, fleuri et suffisamment vaste pour que l'on puisse en profiter en toute tranquillité.

## LES TERRASSES | 4 €€€

Les Gros

☎ 04 32 50 25 85

www.chambre-hotes-luberon.fr

Ouvert toute l'année. 3 chambres double de 135 à 243 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 35 €. Restauration.

Les Terrasses sont situées dans le hameau Les Gros, à trois kilomètres du village de Gordes. Elles disposent de trois chambres d'hôtes, très confortables, équipées de tout le confort. Le calme et la tranquillité règnent en maître dans le domaine et son environnement. Le matin, le petit déjeuner gourmand est servi entre les deux jardins. En table d'hôte, uniquement deux soirs par semaine et sur réservation, vous pouvez déguster une cuisine inventive, de saison et régionale à partir de produits locaux, agrémentée des meilleurs vins du Luberon et du Ventoux.

## LE BISTROT DE LA FERME DE LA HUPPE | 4 €€

570, route de Goult

☎ 04 90 72 12 25

www.lafermedelahunpe.com

Le lundi et du mercredi > samedi le soir. Menu unique à 75 €. Carte : 60 € environ. Vin au verre.

Ambiance détendue et accueil professionnel caractérisent cette belle adresse située dans un écrin de verdure à 5 min de Gordes et à 10 km de l'Abbaye de Sénanque. La table est gastronomique avec une cuisine du marché d'inspiration provençale. On s'attable en terrasse dès les beaux jours. Plus convivial, on peut se retrouver autour de planches apéritives au Bar à Cocktails. Et si l'on veut prolonger le séjour et goûter à l'art de vivre en Provence, les chambres sont des nids douillets.

## CASA ROSARIO | 4 €€€

Route de Murs ☎ 04 90 72 35 56

www.casarosario-gordes.fr

Ouvert de mars à novembre du samedi au mercredi midi et soir et vendredi midi. Tlj juillet-août. Pâtes 18 €, plat 24 €.

C'est là où se retrouvent tous les résidents estivaux de Gordes. On comprend leur coup de cœur pour la belle terrasse ombragée où souffle une petite brise pas désagréable. La salle reste petite et sombre mais bienvenue si on veut absolument manger et boire italien. La carte fait l'éloge de la Botté à partir de produits italiens : farine, levure, huile, eaux plates et gazeuses, café... On aime les antipasti et les pâtes fraîches délicieusement accommodées selon la saison, les gnocchis sont succulents. Les pizzas sont grandes et la calzone est énorme. L'accueil est top.

## HÔTEL-RESTAURANT LE CRILLON 🍴 €€

MURS

☎ 04 90 72 60 31

www.provence-hotel-gordes.com

8 chambres climatisées à partir de 88 €.

Demi-pension. Resta. tous les jours midi et soir  
(Fermé dim soir et lun soir).

Vincent Malbec vous accueille dans son établissement de charme. La décoration fait la part belle au tadelakt, aux pierres apparentes sur les murs et aux planchers chaleureux au sol... Les 8 chambres sont joliment décorées dans un esprit cosy, teintes claires et lumières douces. Côté restaurant, Vincent est aux fourneaux, il travaille les produits du terroir provençal - des produits frais et de saison - dans des recettes traditionnelles et revisitées.

## LA BASTIDE DE GORDES 🍴 €€€

61, rue de la Combe

☎ 04 90 72 12 12

Ouvert tous les jours le midi et le soir. L'Orangerie  
menu le soir 120 €. Brunch dimanche 140 €.

Le Clover 110 et 140 €.

A la Bastide de Gordes, vous avez le choix entre deux belles tables. Dans le cadre élégant de l'Orangerie, les chefs font l'éloge de la gastronomie française avec une carte qui suit les saisons. Au Clover, Jean-François Piège cuisine les produits du terroir dans des recettes méditerranéennes, on s'attable dans une ambiance provençale qui sent les vacances. Chacun des restaurants dispose d'une terrasse en surplomb de la vallée. On patiente au bar, on descend dans les jardins et puis l'on prend une chambre si l'on décide de prolonger le séjour dans le Luberon.

## LA FERME

### DE LA HUPPE\*\*\*\* 🍴 €€€



570, route de Gout

☎ 04 90 72 12 25 - www.lafermedelahunpe.com

Fermé de novembre à mars. 10 chambres.

Chambre double de 220 € à 330 €.

Cette ferme du XVIII<sup>e</sup> siècle est en pleine campagne, à 5 min du centre de Gordes. De son passé, subsistent encore les belles pierres, parefeuilles, tomettes, plafonds mansardés. Les bâtiments s'organisent autour d'une cour intérieure, les chambres occupent les anciennes pièces de la ferme : l'Écurie, l'Étable, le Grenier, la Cuve... Beaucoup de charme partout. On apprécie la piscine après les randonnées alentour et on se pose au bar à cocktails dès 18h30. On finit par la table d'Alain Poitou, sa cuisine respire le terroir provençal.

## LES BORIES & SPA 🍴 €€€

route de l'Abbaye de Sénanque

☎ 04 90 72 00 51

www.hotellesbories.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le soir.

Plats de 32 € à 51 €.

De larges baies vitrées qui laissent entrer la lumière à flots. Une terrasse ombragée d'où l'on déguste le paysage. Un cadre exceptionnel où officie Ewen Martin, un chef talentueux, fan de la Provence. Découvrez le cochon du Ventoux en deux façons, le saint-Pierre et son bouillon de langoustine mais aussi les desserts succulents de la cheffe pâtissière Marion Melin : crémeux et sorbet yuzu basilic, fraises de Carpentras ou mousse et glace noisette, feuillantine praline. Pour poursuivre, profitez du club piscine ou encore dégustez cocktails et vins au bar.

## OUTSIDER 🍴 €€

Rue de la Gendarmerie

☎ 04 32 50 27 52

www.restaurant-loutsider.com

Ouvert toute l'année tous les jours de 12h15  
à 13h30 et de 19h15 à 21h. Fermé le mardi +  
le mercredi midi. Menu unique.

Tout petit et niché au fond d'une impasse en face de la bastide de Gordes, autrefois un réservoir d'eau en pierre, c'est une bonne adresse pour se poser. Patrice de Rosa, le chef trentenaire, vient de reprendre le restaurant avec sa femme. On a testé et c'est bon. Sa spécialité, la charlotte d'agneau en deux cuissons si c'est au menu du jour, mais aussi la pêche du jour avec un thon mi-cuit ou la dorade royale. Et en dessert, le véritable fondant et sa ganache au chocolat avec sa crème amande pistache. La carte change toutes les saisons.

## L'ESPRIT DES ROMARINS 🍴 €€€

186, Route de Senanque

☎ 04 90 72 12 13

Fermé de novembre à février. Ouvert pendant  
les vacances de Noël. Haute saison : ouvert tous  
les jours midi et soir.

L'équipe lauréate du Prix Staub-Lebey du Meilleur Bistrot Parisien 2012 propose de bons plats traditionnels en bocal. Des produits frais, rôtis ou mijotés, que le chef laisse au naturel, sans matière grasse. Des recettes savoureuses comme le sauté d'agneau à la bière et au miel ou les gnocchetti au Beaufort et au jambon cru. Les terrines artisanales valent également le détour avec des alliances délicieuses : sanglier au romarin, faisau aux giroles, chevreuil aux olives de Nyons ou encore lapin au thym. Des plats sains et originaux pour ravir vos papilles !

# LA FERME DE LA HUPPE

## RENCONTRE AVEC NOEMIE ET ROMAIN BLANC

Respectivement dans le transport maritime et la banque privée à Genève, Noémie et Romain Blanc ont décidé avant 40 ans de changer de vie pour devenir hôteliers en Provence. Depuis leur acquisition de la Ferme de la Huppe en 2022, ils mettent leur passion dans le projet de leur nouvelle vie.

### Comment êtes-vous arrivés dans cette maison ?

Nos réflexions sur la qualité de la vie et le sens qu'on voulait y donner nous ont décidés à reprendre un hôtel-restaurant dans le sud de la France pour en faire un établissement accessible au fort niveau de service personnalisé. L'entrée de la Ferme de la Huppe avec cette grande allée de cyprès et son cadre exceptionnel nous ont convaincus.

### Quels changements avez-vous faits ?

Nous souhaitons en faire un lieu de vie pour nos clients et une destination pour tous, le restaurant et le bar étant ouverts toute l'année. Des travaux ont déjà été réalisés et d'autres sont prévus pour aménager les lieux tout en conservant l'authenticité de l'ancienne ferme. A notre arrivée, nous avons rénové les 10 chambres et créé un bar extérieur avec une offre de cocktails et de tapas. Le restaurant et le bar intérieur seront également bientôt remodelés.

### Qu'est-ce qui attire vos clients ?

Nous proposons une offre qui, à notre sens, manque de plus en plus, un lieu haut de gamme demeurant accessible ! Nos clients profitent à la fois d'un esprit convivial et bon enfant, alliant luxe et tradition. Côté restauration, nous proposons une table bistro provençale aux beaux jours, et un restaurant éphémère de montagne en hiver, inspiré de nos origines suisses et savoyardes.

### Alors, heureux ?

Notre passion et notre complémentarité sont notre force. Ce n'est pas un long fleuve tranquille mais nous sommes animés par l'accueil du public et le fait de voir que notre démarche plait. Alors oui, heureux !

## LA FERME DE LA HUPPE\*\*\*

570, route de Goult  
☎ 04 90 72 12 25

[www.lafermedelahunpe.com](http://www.lafermedelahunpe.com)



© LA FERME DE LA HUPPE

© LA PHOTOGRAPHIESUDREALEE

© LA FERME DE LA HUPPE

