



# LE PHÉBUS & SPA

FAMILLE MATHIEU

★★★★★



S'imprégner pour le visiteur de l'ambiance provençale et tout particulièrement du Luberon, c'est avant tout choisir une adresse authentique pour y séjourner ; l'atmosphère se veut familiale avec des maîtres de maison attachés à transmettre leur amour de cette région. Un art de vivre revendiqué et cultivé, que les propriétaires du Phébus & Spa ont voulu partager à travers cet ouvrage. Sur les hauteurs de Joucas, les journées passées au cœur des Maisons de la famille Mathieu s'écoulent entre la dégustation d'une cuisine provençale étoilée, le farniente au chant des cigales et la découverte d'une nature préservée. Je vous l'accorde, on peut faire la même chose ailleurs... mais non, ici c'est mieux, parce que la famille Mathieu, depuis plusieurs générations, s'inscrit dans le monde de l'hôtellerie avec majesté, douceur et modestie ; et cela change absolument tout.

# ÉDITO

To fully imbibe the Provençal atmosphere of the Luberon, stay in a place that lives and breathes authenticity. A place with a family feel, run by people keen to convey their love of the region and uphold its discerning lifestyle. A place like the Phébus & Spa hotel above the village of Joucas. Its owners, the Mathieu family, invite you share its pleasures through the pages of this booklet. Time passes gently at the Phébus & Spa, between Michelin-starred Provençal cuisine, quiet repose, chirping cicadas and sorties into the unspoilt countryside around. True, one could do all those things elsewhere, but here it's best of all. Because the Mathieu family have been in the hospitality business for generations and they do it with a modesty, kindness and distinction that put them in a class of their own.





## UNE RÉGION AUX MULTIPLES VISAGES

A REGION WITH MANY FACES

Il y a comme un goût de paradis dans cette montagne classée depuis 1977 parc naturel régional du Luberon. Reconnue « réserve de la biosphère » par l'UNESCO, elle surprend par sa diversité, son authenticité aussi. C'est le domaine des « bories », cabanons de pierres sèches se dressant çà et là dans la garrigue, des anciennes carrières à ciel ouvert d'extraction de pigments flamboyants aux noms évocateurs de géants et de fées, des villages perchés à flanc de colline qui ont façonné ces paysages si singuliers. C'est le moment de visiter les monuments, les musées, les châteaux et forteresses, de découvrir les lavoirs, les fontaines, les jardins remarquables. Le flâneur peut aussi sortir de l'itinéraire pour goûter à l'art de vivre de ce pays... Tant de possibilités qui justifient un séjour que l'on aimerait voir se prolonger...

There is a taste of paradise in these hills, classed as the Luberon Regional Nature Park since 1977 and recognised by Unesco as a biosphere reserve. Its diversity and authenticity are surprising. You'll find conical stone huts called *bories* dotted here and there in the scrubland and brightly-coloured disused ochre quarries known locally as 'giants' and 'fairies'. And it boasts hillside villages whose people shaped these singular landscapes. There are monuments, museums, chateaux and castles to visit, and village washing places, fountains and remarkable gardens to discover. Or you can leave the beaten track to taste the region's lifestyle. With so many things to do, you'll surely want to prolong your stay.

# DIVIN REFUGE EN LUBERON

A HEAVENLY REFUGE IN THE LUBERON



Le Phébus & Spa est un mas chargé d'histoire. Il a été construit en pierres sèches et rebâti sur des vestiges datant des Chevaliers de l'Ordre de Malte. Ce « Relais & Châteaux » se compose de chambres et suites, de villas de prestige haute couture avec des piscines privées. On aime les nombreuses grandes terrasses s'ouvrant sur la plaine de Roussillon face au Luberon, paysage unique et dominant, préservant cependant des espaces d'intimité. Ici, tout est destiné à votre bien-être, pas de place pour le stress, le silence est roi, les cigales strident ; un lieu rare pour des séjours exclusifs mémorables, à deux ou en famille.

The Phébus & Spa, a Relais & Châteaux hotel, is a cluster of stone farm buildings steeped in history. It has been rebuilt on ruins dating from the time of the Knights of Malta. The hotel comprises rooms and suites, and prestige luxury villas with private pools. The site is unique; broad terraces offering plenty of privacy look out across the Roussillon plain below. Everything here is designed for your wellbeing. Stress is out, silence reigns, cicadas chirp. This is a special place, ensuring exclusive, memorable stays for families and couples.



# H

HÔTEL



## L'ART DU FEU

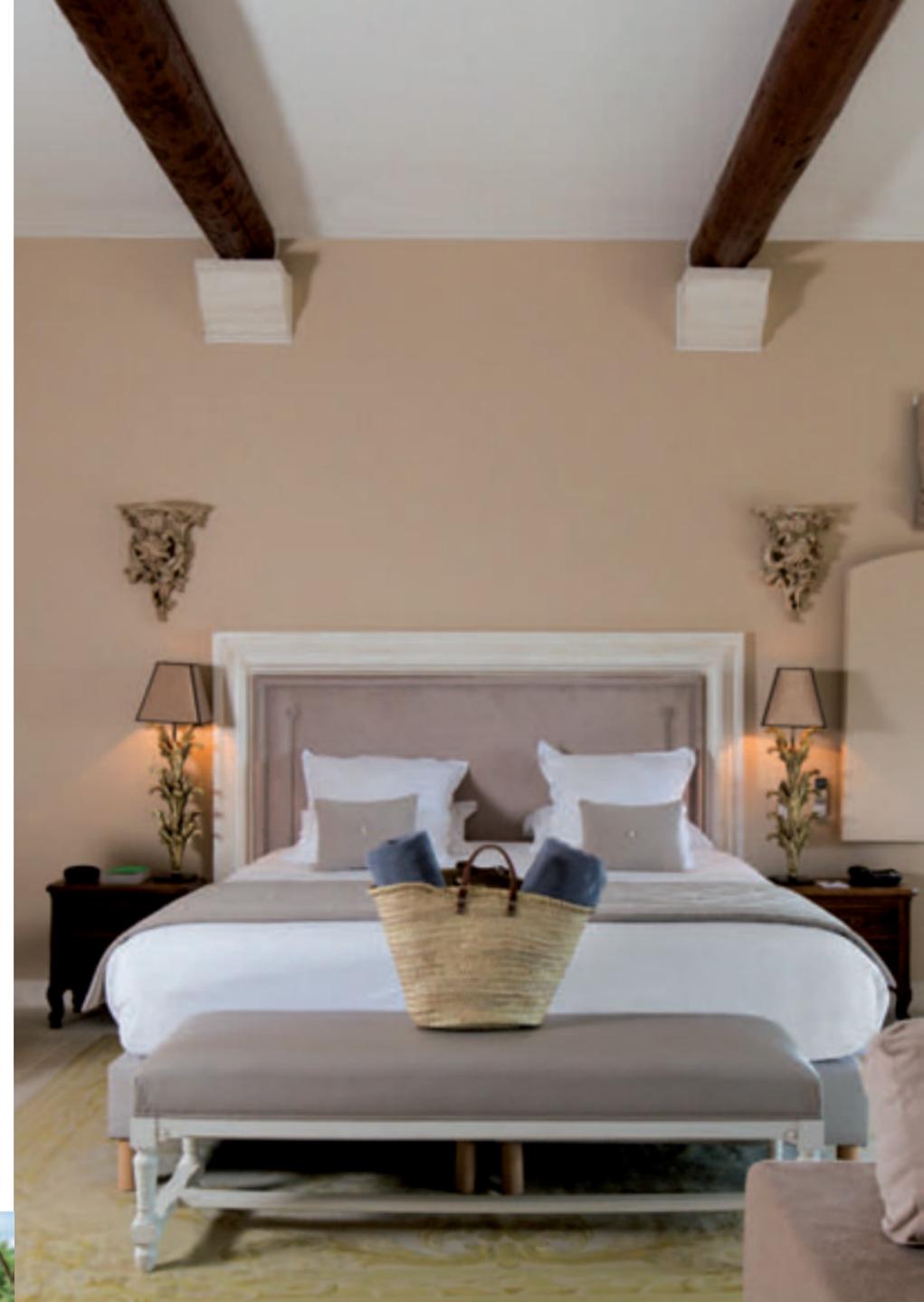
THE FIERY ART



Objet du quotidien ou oeuvre d'exception, la céramique demeure une source inépuisable d'inspiration. On aime à la « Galerie Zubrycki » de L'Isle-sur-la-Sorgue les sculptures en céramique de fruits réalisées par l'artiste à partir d'un savant mariage de métal et de glaçure brillante d'émail et qui confère à chaque pièce un caractère unique. Comme ici, les pommes et les cerises que l'on retrouve sur les tables du Phébus & Spa. Cette galerie est une destination pour les amateurs d'art ; on y découvre également des sculptures en bronze, ainsi que des personnages en céramique...

Pottery is an inexhaustible source of inspiration, from handcrafted tableware to outstanding artworks. Marie-Claude Zubrycki in Isle-sur-la-Sorgue makes wonderful fruit sculptures in a skilful combination of ceramic and metal. The ceramic fruit with their glossy bright glazes boast metal stems and sometimes leaves. Each item is unique. Here you see cherries and an apple on tables in the restaurant at the Phébus & Spa. Art lovers flock to the gallery, where you'll also find bronze sculptures and ceramic figures.

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





## VOUS AVEZ DIT CRÉATIVITÉ !

CREATIVITY IS THE WORD

La fondatrice de « Bijouseat » Valérie Martin est aujourd'hui une femme épanouie. Après une carrière dans le marketing et la communication, la voilà désormais dans le travail manuel. Tenues muettes jusqu'à présent, ses mains ont commencé à parler et il lui devenait impossible de réfréner sa passion de créations manuelles. Maintenant, dans son atelier à l'Isle-sur-la-Sorgue, elle confectionne fauteuils, abat-jour et différents articles originaux de tapisseries. Soucieuse de l'environnement, dans sa boutique en ligne « Surcyclum », on trouve des objets conçus à partir de rebus industriels français : bâches de camion, chambres à air, silicone, tissus... Ses confections haut de gamme, parfois d'influence « Art Nouveau », sont toutes réalisées suivant les méthodes de l'artisanat traditionnel français.

Valérie Martin, founder of Bijouseat, is in full bloom. After years of working in marketing and communication, she has switched to working with her hands. Those hands, once mute, now speak freely; she simply couldn't any longer contain her need to do something creative with them. She makes armchairs, lampshades and various original upholstery items in her workshop in Isle-sur-la-Sorgue. And as she cares about the environment, on her Surcyclum online shop you can buy objects made from manufacturing waste such as truck tarps, inner tubes, waste silicon and fabric. Her creations are high-end items, sometimes showing an Art Nouveau influence. All are made by traditional French craft methods.



## À CHACUN SON MÉTIER

TO EACH THEIR OWN CRAFT

Pas de doute, les métiers du bâtiment sont des professions techniques qui demandent méthode et savoir-faire afin de parvenir à un résultat irréprochable ; donc pas question d'improviser. L'entreprise « B&M Solutions » est l'interlocuteur privilégié pour tous les travaux d'embellissement et d'entretien d'un bien immobilier. L'équipe est composée de Xavier qui gère la partie plâtrerie-peinture et de Frédéric, en charge de la partie électricité-plomberie. La famille Mathieu aime s'entourer régulièrement de ces spécialistes qui aiment le travail bien fait.

Without a doubt, the building trades are highly technical professions, requiring skill and method to achieve impeccable results. You don't become a builder overnight! B&M Solutions is among the best firms to call on to improve or maintain your property. The team consists of Xavier, who handles the plastering side, and Frédéric, whose skills are in plumbing and electricity. The Mathieu family regularly call on B&M Solutions, knowing that they won't stop short of a job well done.





## EN HARMONIE AVEC LA NATURE

IN HARMONY WITH NATURE



L'établissement domine une nature environnante ; il fallait donc jouer avec elle et la transparence des espaces s'imposait tout en respectant une intimité indispensable dans les lieux de vie extérieurs. L'entreprise « Savoir Fer » de M. Alexandre Gaudinière a été missionnée afin de concevoir, sur mesure, des brise-vues en fer forgé effet rouillé. Objectif atteint, la réalisation est digne d'un travail de compagnon. Nous aimons le savoir-faire de cette ferronnerie d'art située en pays d'Apt.

The hotel overlooks a beautiful landscape, so the challenge was to enable guests to fully enjoy the view while at the same time giving them complete privacy. Ironwork craftsman Alexandre Gaudinière, who works under the name Savoir Fer, was commissioned to design a bespoke solution. His rust-effect wrought iron screens are a masterly achievement. We love the evident skill of this metalwork genius based near Apt.



# LAVANDICULTEUR EN PROVENCE

LAVENDER GROWING IN PROVENCE

Au cœur du Musée de la Lavande on trouve une belle gamme de cosmétiques bio nommée « Le Château du Bois Provence ». Chaque création est ici élaborée avec la plus rare des lavandes, bien connues pour leurs vertus régénérantes et réparatrices de la peau. On aime le produit phare de cette marque : l'huile essentielle de lavande fine de Haute Provence AOP, parfaite en massage pour son effet relaxant. Un détour au Musée s'impose toute l'année afin de découvrir l'univers de cette magique fleur bleue, sous forme de visites guidées, d'exposés et d'ateliers sollicitant les cinq sens.

The Musée de la Lavande stocks a wide range of organic cosmetics with the trade name Le Château du Bois Provence. Each product is made from the rarest lavender varieties, known for their skin repairing and regenerating virtues. The brand's flagship product is its Haute Provence AOP fine lavender essential oil, used in massage oil for its relaxing effect. The museum is a must-go all year round to discover the world of this magical purple flower with guided tours, exhibitions and workshops that appeal to all five senses.

[www.museedelalavande.com](http://www.museedelalavande.com)  
[www.lechateaudubois.fr](http://www.lechateaudubois.fr)



# DÉCORATEUR EST UN MÉTIER

DECORATING IS A SKILLED TRADE

Se sentir bien dans son lieu de vie est essentiel. La décoration intérieure est le vecteur de prédilection pour créer une réelle atmosphère, tout en tenant compte de la résistance des matériaux dans le temps, et de leurs utilisations. Il est difficile de faire son choix sans l'entourage de spécialistes dans ce domaine. On aime l'entreprise « Clair Logis », véritable partenaire déco pour réaliser tout projet sur mesure, leurs conseils sont judicieux et il offre une large collection de textiles déco, parquets, peintures, papiers peints... Sept showrooms vous accueillent dans le sud de la France afin de mener à bien votre projet. Xavier Mathieu a fait appel à « Clair Logis » pour des travaux de peintures (Farrow and Ball), et pour la fourniture de tissus d'ameublement.

It's essential to feel good in your living space. And there's no better way to create real atmosphere than to redecorate your home while taking into account the durability of different materials and how they are best used. But it's hard to make decisions without the help of specialists in this field. Clair Logis is the perfect partner for revamping your home; they design bespoke projects, give wise advice and offer wide selections ranging from home fabrics and wood floors to paints and wallpapers. They have seven showrooms in the South of France. Xavier Mathieu has called on them for furnishing fabrics and Farrow and Ball paints.

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



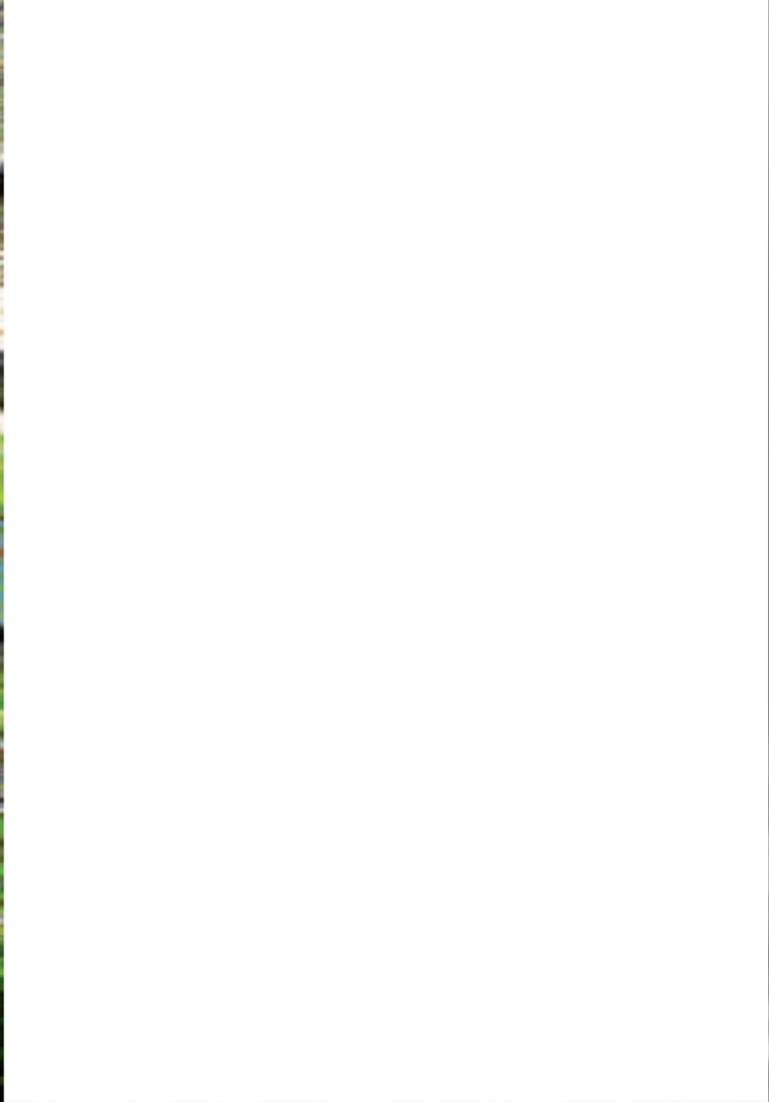
# EXPERT DANS LA CRÉATION D'APPLICATIONS HÔTELIÈRES

EXPERT IN THE CREATION OF HOTEL APPS

Permettre d'améliorer l'expérience client en gardant le contact avec lui avant, pendant et après son séjour, gérer le contenu du web-application, automatiser les messages, ou encore échanger avec le client, traiter sa commande, et enfin créer des formulaires depuis l'interface administrateur, voilà un concept novateur proposé par la société « Utelys ». On aime ces professionnels pour la qualité et la fiabilité de leurs produits et leur réactivité assurant ainsi une gérance de main de maître.

With its innovative concept, Utelys enables hotels to enhance the customer's experience by keeping in touch with them before, during and after their stay, managing the content of the web app, generating automatic messages, communicating with customers, processing their orders and creating forms from the administration interface. Utelys products are top-rate, reliable and responsive, giving the hotel easy, efficient control of management tasks.

[www.utelys.fr](http://www.utelys.fr)



SPA



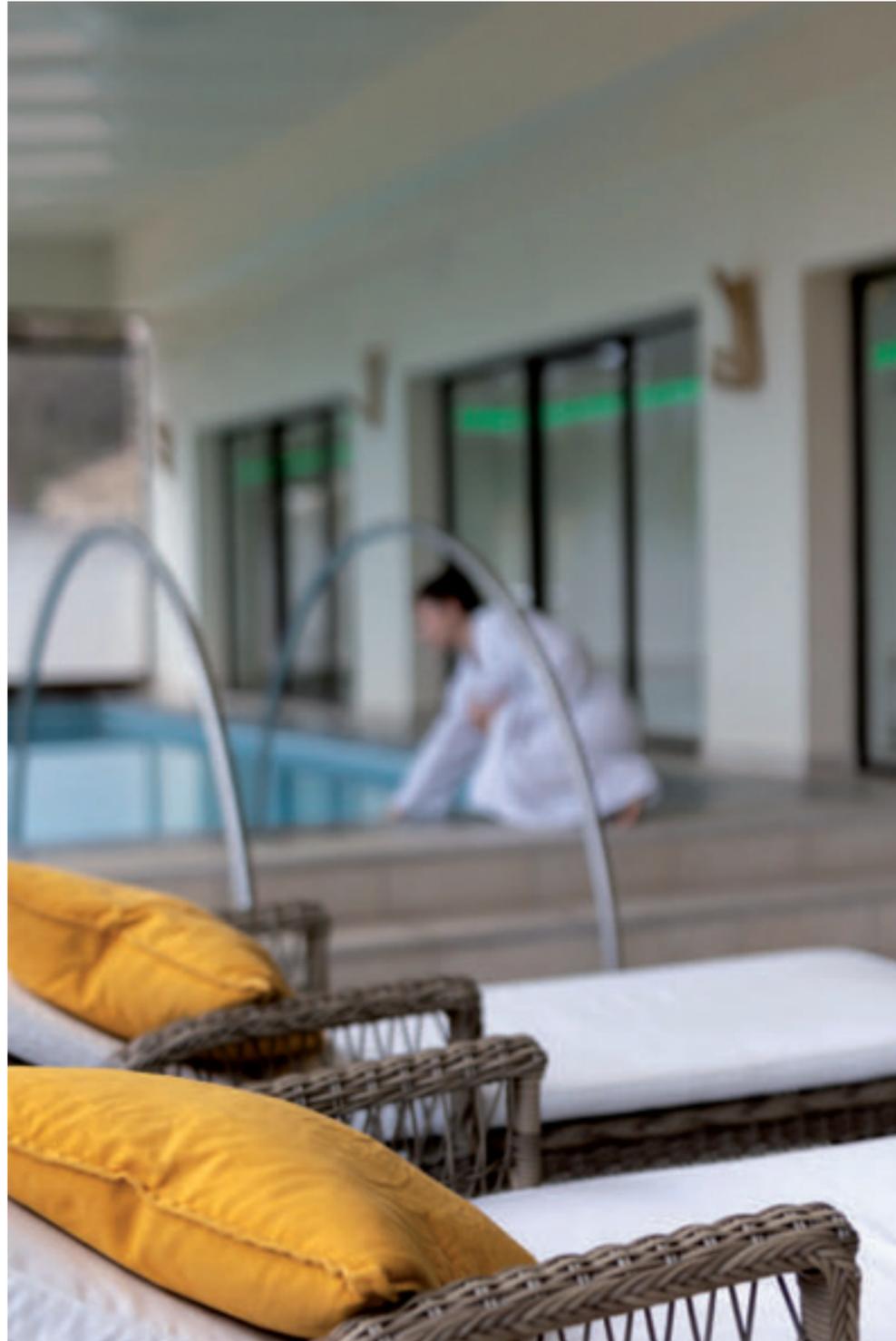
## VAGUE DE BIEN-ÊTRE

WAVES OF WELLBEING



Ici, le Spa est conçu en totale transparence sur la nature environnante. Il est composé d'une belle piscine intérieure dont l'eau provient d'une source ancienne aux qualités remarquables, de cabines de soins spacieuses, de lieux de repos, d'une tisanderie, d'un hammam, d'une belle salle de fitness, d'une douche sensorielle et enfin d'un jacuzzi extérieur. Les praticiennes conseillent des soins spécifiques avec deux nouvelles marques de produits élaborés à partir de plantes, de fleurs et d'herbes. « Végétalement Provence » et « ila ». La première est experte en beauté globale, la seconde en traitements et rituels conçus pour une reconnection au plus profond de soi-même.

From the Spa you look out through huge picture windows to the wooded grounds. The splendid indoor pool is fed from an ancient spring whose waters have remarkable virtues. There are spacious massage booths, relaxation areas, a herbal tea room, a steam room, a fitness room and an outdoor jetted tub. The masseuses will advise you on particular treatments using products made with plants, flowers and herbs, from two new brands. Végétalement Provence is the brand for overall beauty care, while ila makes treatments and rituals that reconnect you with your deepest inner self.



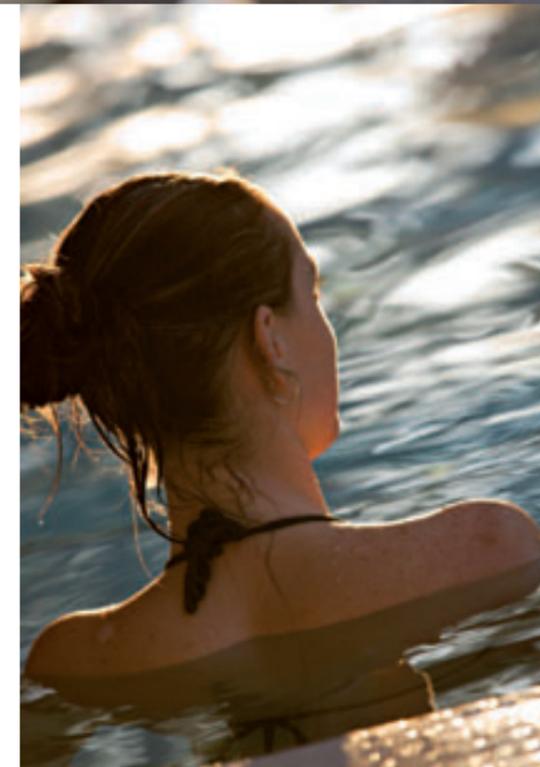
## AU FIL DE L'EAU

ON THE WATER



On aime la gamme de rameurs tout en douceur de la marque « WaterRower ». En pratique, les mouvements sont incroyablement doux et fluides préservant ainsi articulations et tendons fragiles. Les bénéfices de ces rameurs restent inégalés quant à la capacité à brûler un maximum de calories tout en minimisant l'effort. Lors d'une séance, près de 84% de la masse musculaire travaille simultanément en reproduisant fidèlement la dynamique d'un aviron qui glisse sur l'eau. On craque aussi pour l'esthétique ultra-soignée des « WaterRower » ; toutes les essences de bois utilisées pour sa fabrication sont nobles et labellisées éco-responsables. C'est un appareil de fitness unique au monde qu'on aimerait pouvoir posséder dans sa chambre ou sur sa terrasse...

WaterRower makes a wonderful range of gentle rowing machines. Using one, you'll find your movements are incredibly easy and fluid, so that fragile tendons and joints are unharmed. The benefits of these rowing machines are unequalled for burning a maximum of calories for minimum effort. During a session, 84% of your muscle mass is working simultaneously, faithfully reproducing the dynamics of a rower gliding through water. The WaterRower is also aesthetically pleasing; it is made only from hardwood bearing the environmental certification label. This fitness machine is unique. It would be great to have one at home, in the bedroom or on the terrace.



## AU SERVICE DE LA BEAUTÉ

FOR BEAUTY'S SAKE

Reconnue Prix de l'Innovation, « Végétallement Provence » cultive la science botanique, socle de son expertise professionnelle de la peau et du cheveu. Les soins puisent leur technicité au cœur des actifs botaniques et de la chimie de la nature pour une action profonde sur les tissus du derme et de l'épiderme, tout en éveillant nos sens par l'olfactif et la volupté des textures. Une expérience sensorielle unique empreinte d'émotion. Des moments suspendus dans nos quotidiens, qui agissent comme autant de stimuli de stress pour les tissus de la peau. Ré-enchantement pour le visage, le corps et l'esprit ; « Végétallement Provence » offre une science exigeante, écologique, engagée et cruelty-free. Plongez au cœur du Phébus & Spa, vivez cette expérience hors du temps.

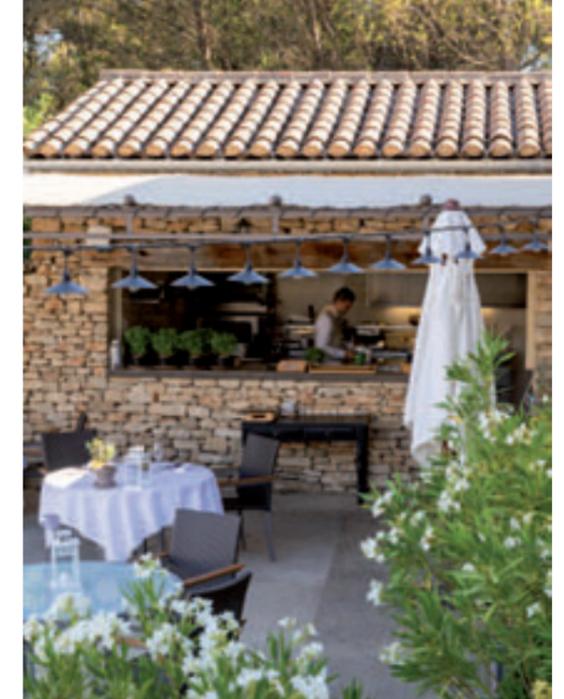
Végétallement Provence has won several innovation awards for its beauty and hair care products. Its expertise is firmly based on the science of botany. Its products rely for their efficacy on active ingredients extracted from plants by biological chemistry. They work deep down in the epidermis and dermis while their fragrance and voluptuous textures awaken your senses. The result is a unique and moving sensory experience. A moment of escape from daily life and the stresses it imposes on the skin. A moment to re-enchant the face, body and mind. Végétallement Provence is cruelty-free and based on rigorous, eco-friendly science. Enjoy this timeless experience now at the Phébus & Spa.

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



# UNE GASTRONOMIE TOUTE PROVENÇALE

PROVENÇAL GASTRONOMY



S'inspirant des recettes de la Provence et de ses origines, les plaisirs culinaires à la table du chef se réinventent avec le respect du produit et la maîtrise d'une technique parfaite. Xavier Mathieu aime s'entourer de nombreux petits fournisseurs de proximité avec qui il a une grande complicité. Soucieux de l'écologie, il a créé dans sa propriété un potager où les produits sont récoltés chaque jour, ce qui donne le tempo à sa cuisine qu'il veut savoureuse, authentique et innovante, une cuisine ouverte aux sens, changeante et respectueuse des saisons.

Xavier Mathieu takes inspiration from the recipes of his native Provence. He reinvents these culinary treasures, with a focus on the ingredients and perfect technical mastery. He has close working relationships with the small local suppliers he likes to buy from. Concerned for the environment, he also has his own kitchen garden where produce is harvested daily, setting the pace for his flavoursome, authentic, innovative seasonal cuisine. A treat for all the senses.

# BLANCHE OU NOIRE

BLACK OR WHITE



UNE BELLE  
INITIATIVE  
A FINE INITIATIVE

C'est dans le Vaucluse au cœur de la ville de Carpentras que chaque vendredi matin, de mi-novembre à fin mars, se tient le plus important marché aux truffes de Provence. Xavier Mathieu aime travailler « la Rabasse » (le nom de la truffe en provençal). Pour cela, il s'entoure de la maison « Aux Saveurs des Truffes », des trufficulteurs chevronnés offrant toute l'année un choix de truffes fraîches. Venez les rencontrer lors de ce rassemblement qui met en scène les saveurs de la région ; vous y croiserez des négociants et des particuliers venus s'initier.

The truffle market in Carpentras in the Vaucluse, the biggest truffle market in Provence, is held every Friday morning from mid-November to end March. Xavier Mathieu loves working with *la rabasse*, as it's called in Provence. He buys from *Aux Saveurs des Truffes*, a noted truffle firm that supplies a range of fresh and conserved truffles all year round. You can find their stall at the Carpentras market, where truffle dealers sniff around the growers' stalls and people of all kinds come to discover the mysterious mushroom.

Tel. 04 90 61 86 51 ou 06 77 75 27 95



Nous aimons l'éthique de « l'Association Coallia » qui gère l'ESAT de Tourville depuis 2013. L'ESAT Coallia Tourville a pour mission de donner aux actifs en situation de handicap un accès à une vie sociale et professionnelle épanouissante grâce à un accompagnement et des moyens adaptés. Xavier Mathieu et l'atelier céramique de cette association élaborent régulièrement des créations uniques réservées à la table du chef. Chaque ouvrier conçoit intégralement ses pièces en laissant libre cours à sa créativité. Venez découvrir leurs réalisations à la boutique située au moulin des Ramades sur la commune de Caseneuve.

Xavier Mathieu likes the ethics of ESAT Coallia Tourville, a workplace for people with disability founded by the non-profit organisation Coallia in 2013. It gives people with disability a social and occupational life, an income and all the necessary support. Xavier Mathieu and the association's pottery workshop regularly create unique items especially for the chef's restaurant. Each worker designs their own pieces, giving free rein to their creativity. You can find their output in the shop at Moulin des Ramades in Caseneuve, not far from Joucas.

[www.esat-tourville-coallia.org](http://www.esat-tourville-coallia.org)

## NECTAR DU LUBERON

NECTAR OF THE LUBERON

Les huiles du Moulin du « Clos des Jeannons » proviennent d'olives de Gordes et des alentours. Cette huile est fabriquée sur place dans la plus pure tradition (écrasement au broyeur à marteaux) afin d'extraire les arômes les plus subtils, un vrai bonheur pour les chefs. On est séduit par cet AOP Provence Vierge Extra avec sa robe très verte, sa fraîcheur et ses notes herbacées. Cette huile répond à un cahier des charges très précis, notamment en ce qui concerne le délai entre la récolte et la trituration, soit trois jours maximum. À Gordes, on s'attarde dans la boutique du moulin, pour les huiles d'olives, bien sûr, mais on y découvre aussi une gamme de produits d'épicerie fine et des cosmétiques. Profitez de la visite gratuite du moulin pour la richesse de ses informations.

The Moulin du Clos des Jeannons makes its oils from olives grown in and around Gordes. It's a genuine traditional mill where the olives are crushed under a hammer mill, extracting all the subtle aromas. For chefs, it's treasure trove. You'll love the freshness and herby notes of the AOC Provence Extra Virgin olive oil with its markedly green tint. This oil is made to very strict specifications, including a maximum wait time of three days between harvest and milling. Visitors to Gordes love to linger in the mill shop, for the oils of course but also the wide range of delicatessen products and cosmetics. A tour of the mill is free of charge and wonderfully informative.

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



## LA PERLE NOIRE

BLACK PEARLS

Chaque plat proposé à la table du Phébus est une variation sur des produits et un jeu de texture. Attaché à la maison Petrossian, le chef aime travailler le Caviar Daurenki® Tsar Impérial® pour ses grains réguliers de belle taille, de couleur ambre, aux douces saveurs alliant fruits secs au beurré. Parfait compagnon de mets raffinés, le caviar est une invitation à la dégustation. Cette belle maison classée « Entreprise du Patrimoine Vivant » collabore depuis toujours avec des chefs étoilés sur des mariages possibles autour de ce symbole absolu du luxe et de la fête.

Each dish served in the Phébus' restaurant is a play of textures and ingredients. The chef buys Petrossian caviar, especially the Daurenki® - Tsar Impérial®. He appreciates its large, even-sized, amber-coloured beads and mellow, nutty, buttery flavour. It's the perfect companion for sophisticated dishes and simply begs to be tasted. Petrossian boasts the French 'living heritage enterprise' label and has always worked with Michelin-starred chefs to find new flavour pairings for this ultimate symbol of luxury and celebration.

[www.petrossian.fr](http://www.petrossian.fr)





## PLUS QU'UN MARAÎCHER

MORE THAN A MARKET GARDENER

Xavier Mathieu se fournit auprès d'un maraîcher de la région, nommé « Un Coin de Jardin » où fraîcheur et saisonnalité des légumes sont au rendez-vous. La complicité établie avec ce producteur est source d'inspiration pour l'élaboration des plats proposés tant à la table gastronomique qu'à celle du Bistrot. À la boutique, on trouve aussi une gamme de produits typiques de la région sélectionnés auprès d'artisans locaux.

Xavier Mathieu buys vegetables in season from a local grower, Un Coin de Jardin, where everything is always freshly picked. The close and easy partnership between chef and grower is a source of inspiration for dishes served in the Phébus' gastronomic restaurant and bistro. The shop also sells a range of the region's typical deli products selected from small local producers.

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





## CHARCUTERIE TOUT UN ART

THE ART OF COLD CUTS



Cette entreprise élabore depuis quarante ans dans son atelier au bord de la Durance face au Luberon des saucissons secs authentiques et naturels. Ils sont préparés à partir de viandes nobles d'origine française, de boyaux et de ferments naturels, avec une peau comestible et sans aucun emploi d'additifs. Des produits qui demandent technicité et savoir-faire pour offrir le meilleur d'eux-mêmes. La « Charcuterie du Luberon » fabrique, affine et emballe plus de 20 sortes de saucissons, du traditionnel à l'exotique en passant par des spécialités régionales. Au Phébus & Spa découvrez au petit-déjeuner les brunchs et les buffets composés à partir des produits de cette belle maison.

This firm, just across the Durance river from the Luberon, has been making authentic, natural dry sausages for 40 years. It uses quality meat from French farms, natural fermenting agents and no additives. The casings are genuine gut, so the skins are edible. Products like these demand skill and technique to give of their best. Charcuterie du Luberon makes, matures and packs more than 20 kinds of dry sausage from the traditional to the exotic, including some regional specialities. Breakfast at the Phébus & Spa means brunch or a buffet selection, with products from this excellent charcutier.



## NECTAR DE FLEURS

FLORAL NECTAR

Depuis plusieurs années Jean-Luc Reymond est le fournisseur exclusif de la famille Mathieu. Il propose de nombreux miels sélectionnés auprès d'apiculteurs du grand sud : miel de lavande, de châtaignier, de bruyère ou plus rare de rhododendron pour n'en citer que quelques-uns... Ils font le régal des petits-déjeuners du Phébus & Spa. Sous la marque « Autour de la Ruche », ce passionné propose à sa boutique située à Maubec une multitude de douceurs provençales à base de miel. Prenez le temps, lors d'une escapade, de les déguster sur place ; un comptoir est prévu à cet effet. Jean-Luc compose également des corbeilles riches de gourmandises à offrir sans hésitation...

Jean-Luc Reymond has been the Mathieu family's sole honey supplier for years. He offers a variety of honeys from beekeepers throughout the South of France: lavender, chestnut blossom, heather and (rare) rhododendron honey, to name just a few. They are the great breakfast treat at the Phébus & Spa. Jean-Luc sells his honeys under the brand name Autour de la Ruche at his shop in Maubec, along with a host of Provençal honey-based delicacies. When in Maubec, take your time to sample some at his tasting counter. Jean-Luc also makes up baskets full of delicacies - the perfect gift.

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

SOUFFLÉ AU MIEL ET HYDROMEL





CAVE

LE TERROIR DU LUBERON SUD EST UNIQUE. SITUÉES AU CONFLUENT DE LA PROVENCE ET DE LA VALLÉE DU RHÔNE, LES VIGNES PRODUISENT DE GRANDS VINS DANS LES TROIS COULEURS.

SOUTH LUBERON IS A UNIQUE TERROIR, LYING AS IT DOES AT THE JUNCTION BETWEEN PROVENCE AND THE RHÔNE VALLEY. ITS VINES PRODUCE GREAT WINES OF ALL THREE COLOURS.





## LA PASSION EN HÉRITAGE

INHERITED PASSION

François Busi a créé le « Domaine Alloïs » en 2008 sur les terres familiales à Caseneuve entre Ventoux et Luberon. Amoureux de sa terre, il conduit le travail de la vigne en agriculture biologique et biodynamique, en prêtant une attention toute particulière aux cycles planétaires et lunaires qui rythment l'agenda des travaux agricoles. Le domaine recense 11 cépages différents plantés en fonction des caractéristiques de chaque parcelle afin de profiter de conditions optimales. La cuvée « La Roussanne » est le fruit d'un cépage assez rond et structuré offrant un vin de belle qualité avec des arômes de café, de chèvrefeuille, d'iris et de pivoine.

Accord mets/vins : Truite arc en ciel aux amandes et spiruline de la Galine, Loup en croûte de sel, Tartare de fenouil en vinaigrette... À noter, c'est également un vin de garde.

François Busi created Domaine Alloïs in 2008, on land owned by his family in Caseneuve, between Mont Ventoux and the Luberon range. Because he loves this land, he runs his vineyard on organic, biodynamic principles, tending his vines in obedience to the lunar and planetary cycles. The estate grows 11 grape varieties according to the characteristics of each plot, so that each enjoys optimum conditions. His La Roussanne cuvée is made from the variety of that name. It's an excellent wine, round and well-structured, with aromas of coffee, honeysuckle, iris and peony.

Suggested pairings: rainbow trout with almonds and Galine spirulina, bass in a salt crust, fennel tartare in vinaigrette. It's also a wine that keeps well.

[www.domaine-allois.com](http://www.domaine-allois.com)



© J. Combe



## DES VINS DE PARTAGE

WINES FOR SHARING

Avec l'approche d'une viticulture durable, protégeant la faune, préservant la biodiversité, respectant l'équilibre naturel entre les zones boisées et les parcelles de vigne, Patricia Alexandre et Georges Antoun, les propriétaires du « Domaine des Peyre », ont redonné vie à ce domaine où la vigne est cultivée depuis plus de 2 000 ans. En conversion bio, ils y produisent des vins de plaisir, gourmands, tout en finesse et en fraîcheur, sur un très beau terroir travaillé avec exigence. En fonction des parcelles, certains auront plus de complexité aromatique, une belle longueur en bouche, d'autres plus de fraîcheur, mais tous resteront sur le fruit. En même temps, au cœur de la propriété, il est possible de vivre des expériences uniques tout au long de l'année. À la faveur d'une ancienne et belle complicité avec le chef du Phébus & Spa, c'est tout naturellement que l'idée d'une cuvée unique signée « Xavier Mathieu » est née.

Patricia Alexandre and Georges Antoun, owners of Domaine des Peyre, are keen to manage their vines sustainably, protecting the fauna, conserving biodiversity and maintaining the natural balance between vine plots and woodland. They are converting to organics and have given a new lease of life to the estate, where vines have been grown for over 2000 years. Their carefully tended vines produce wines that are instantly pleasing and generous, with freshness and finesse. Depending on the plot, some have more aromatic complexity and linger on the palate, while others are fresher, but all are fruity to the end. The winery also has other pleasures and unique experiences in store, all year round. From the long-standing, warm rapport between the Antouns and Phébus & Spa chef, the idea of a special Xavier Mathieu cuvee was born.

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





## POTION MAGIQUE

MAGIC POTION



Le « Domaine de la Citadelle » produit en biologique des vins de grande qualité sur le versant nord du Luberon. Dans ses deux couleurs, en rouge ou en blanc, la cuvée « Gouverneur » en est la meilleure ambassadrice. En rouge, elle séduit par son bouquet intense et riche ; en bouche, on retrouve des arômes de mûres, de cassis, de réglisse se liant avec élégance à des touches vanillées et grillées. En blanc, fruits jaunes, fleurs blanches et notes vanillées composent un nez intense, une belle maturité en bouche, entre ampleur et fraîcheur, à la fois délicate, soyeuse et longue sur de l'abricot, de la pêche, des fleurs d'acacia et des épices douces. Toutes deux sont des classiques à la carte du Phébus & Spa.

Domaine de la Citadelle produces high quality organic wines on the northern slopes of the Luberon. Its Gouverneur cuvées, red and white, are its best ambassadors. The red will charm you with its intense, rich bouquet. In the mouth it releases aromas of blackberry, blackcurrant and liquorice, elegantly allied with hints of vanilla and toast. The white is a mature wine with an intense nose of yellow fruit, white flowers and vanilla. It is ample in the mouth, fresh and delicate and silky. Its apricot, peach, acacia blossom and sweet spice aromas linger. The red and white are both classics on the Phébus & Spa wine list.

[www.domaine-citadelle.com](http://www.domaine-citadelle.com)



## DIVINES BULLES

HEAVENLY BUBBLES

Au cœur de la belle maison « Champagne Colin » la passion de la vigne et du vin est née des arrière-grands-parents. Romain et Richard Colin, les deux frères, sont les actuels propriétaires du domaine et produisent de très bons champagnes en traditionnel et dans le plus grand respect de l'environnement. C'est la raison pour laquelle ont été élaborées, avec le chef étoilé du Phébus & Spa, deux cuvées « exclusives » issues de la référence « Cuvée Castille » : un champagne brut « Blanc de Blancs » 1<sup>er</sup> cru et un Castille Rosé, ainsi qu'un champagne « Brut Rosé » également 1<sup>er</sup> cru. Le « Blanc de Blancs » offre en bouche minéralité, notes toastées avec une finale citronnée. Au nez, il offre des senteurs d'acacia, de fleur blanche et de viennoiserie. Le « Brut Rosé » développe quant à lui des arômes de fruits rouges et surtout la cerise. On décèle aussi de belles notes de pêche de vigne et une note florale pétale de rose. Avec leurs fines bulles et une bouche toute en rondeur, on peut déguster ces deux cuvées en toutes occasions.

At Champagne Colin, a passion for wine and the vine dates back generations, to the great-grandparents of Romain and Richard Colin. The brothers, current owners of the winery, make excellent champagnes in the traditional way, while making sure to fully respect the environment. That's why the Michelin-starred chef of the Phébus & Spa joined forces with Champagne Colin to blend two special cuvées derived from the firm's classic Cuvée Castille. One is the Castille 1<sup>er</sup> cru blanc de blancs brut and the other is Castille Rosé, also a premier cru. The blanc de blancs has a mineral mouthfeel with toasty and roasted notes and a lemony finish. Aromas include acacia, white flowers and brioche. The brut rosé features red fruit aromas, cherry especially, and delicate notes of vineyard peach and rose petals. Both these wines, with their small bubbles and wonderful roundness in the mouth, can be enjoyed on any occasion.

[www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com)





## PRÉCURSEUR DU BIO

PIONEER OF ORGANIC WINEGROWING

Pionnier en la matière, la famille Margan cultive depuis plus de quarante ans en biologie et en biodynamie. Ce respect de la nature favorise et sublime l'expression du terroir, permettant à Nathalie et à son père, propriétaires du « Château La Canorgue », la production de cuvées souvent médaillées. Comme ici, ce rouge, un vin expressif aux notes de fruits rouges et de fruits confiturés. En bouche, on lui trouve du volume, des tannins veloutés, une très belle finale poivrée et épicée. Un incontournable à la table de Xavier Mathieu. Accord mets/vins : une viande rouge, du gibier, des légumes à la provençale. À consommer dès maintenant ou en vin de garde.

The Margan family have been tending their vines by organic and biodynamic methods for over 40 years. This respect for nature encourages full expression of the terroir and enables Nathalie and her father, the owners of Château La Canorgue, to produce award-winning wines. The red seen here is an expressive wine with notes of red fruit and jam. It has volume in the mouth, with velvety tannins and a fine peppery, spicy finish. It's a permanent feature on the wine list in Xavier Mathieu's restaurant. It pairs well with red meat, game and Provençal style vegetable dishes. To be drunk now or laid down for later.

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

Janssens  
immobilier |  Knight  
Frank

## 13 agences en Provence

# du *Mont Ventoux à Saint-Tropez*

VENTE | LOCATION | ESTIMATION



*< Faire du bien avec du beau >*

BONNIEUX - LOURMARIN - UZÈS - AVIGNON -  
L'ISLE SUR LA SORGUE - VAISON LA ROMAINE  
- GRIMAUD - PAMPOLONNE - SAINTE-MAXIME -  
MÈNERBES - SAINT-TROPEZ - AIX-EN-PROVENCE -  
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

[info@janssensimmobilier.com](mailto:info@janssensimmobilier.com) - [www.janssens-immobilier.com](http://www.janssens-immobilier.com) - +33 (0)4 90 75 96 98



★★★★★

## LE PHÉBUS & SPA

Villa des Anges

FAMILLE MATHIEU

Route de Murs - 84220 Joucas/Gordes - France

Tel. +33 (0)4 90 05 78 83

phebus@relaischateaux.com

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