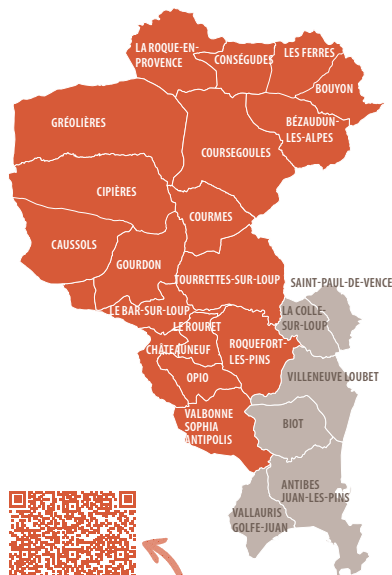


UN TERRITOIRE *authentique*

18 VILLAGES AUX VUES ÉPOUSTOULANTES
SUR LA MÉDITERRANÉE DEPUIS LES COLLINES
DU MOYEN PAYS D'ANTIBES JUSQU'À LA CIME
DU CHEIRON CULMINANT À 1778m

UN PATRIMOINE NATUREL UNIQUE :

- 1 STATION DE MONTAGNE
- 4 PARCS NATURELS DÉPARTEMENTAUX
- 2 FLEUVES CÔTIERS & 1 RIVIÈRE CLASSÉE



CARTE TOURISTIQUE

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL
WWW.VILLAGESVALLÉESAZUR-TOURISME.FR



LA BRAGUE



LA VALLÉE DU LOUP



L'OBSERVATOIRE DE CAUSSOLS



L'ESTÉRON

VILLAGES & VALLÉES D'AZUR • SAVEURS ET AGROTOURISME

petit futé

petit futé
CARNET DE VOYAGE

2026

VILLAGES & VALLÉES D'AZUR SAVEURS ET AGROTOURISME



LE GUIDE QUI
VA À L'ESSENTIEL
www.petitfute.com



OFFERT
ce guide
au format
numérique

L'agriculture sur la CASA

Un territoire riche de contrastes

24 communes, de la mer à la montagne

Un **haut pays** façonné par les exploitations d'élevage, qui sculptent de vastes espaces riches d'une biodiversité remarquable.

Un **moyen pays** caractérisé par une agriculture diversifiée.

Un **littoral** regroupant les exploitations horticoles et maraîchères du territoire.



Quelques chiffres

330 agriculteurs, soit 15% des agriculteurs du département des Alpes-Maritimes.

Une dominante des filières végétales :

28% horticulteurs

20% autres cultivateurs (plantes à parfum, aromatiques et médicinales, agrumes, fruits rouges)

16% éleveurs fromagers et viandes (chèvres et moutons)

15% maraîchers

12% autres éleveurs (chevaux, ânes, abeilles, volailles, lapins)

6% oléiculteurs

2% viticulteurs

Une politique agricole volontariste

Une stratégie agricole et alimentaire intégrant le Projet Alimentaire Territorial 2024-2029 afin de relocaliser l'agriculture et l'alimentation sur notre territoire.

agriculture@agglo-casa.fr



LES VISITES guidées

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
SOPHIA ANTIPOLIS

VALBONNE
SOPHIA ANTIPOLIS

GRÉJOIRES

OPIÈRES

GOURDON

COURSECOULES

CHÂTEAUNEUF

TOURRETTES-SUR-LOUP

LE BAR-SUR-LOUP

ÉDITO

Saveurs et agrotourisme

ÉDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURETTE

Auteurs : Anne-Sophie PUJOL, Coralie MICHARD, Jean-Paul LABOURETTE, Dominique AUZIAS et alter

Responsable d'édition : Isabelle DREZEN

Directeur Editorial : Stéphane SZERMETA

Rédaction France : Brisis TEMPLE-BOYER,

Désirée DEBANT, Emilie SAINT-PASTOU,

Nicolas WODARCZAK

Rédaction Monde : Laure CHATAIGNON, Morgane

VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Henri FRUANEU

FABRICATION

Maquette et Montage : Romain AUDREN,

Julie BORDES, Delphine PAGANO

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT,

Julien DOUCET

WEB ET NUMÉRIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Technical Project Manager : Hervé MARION

Développeurs : Adeline CAUX, Bastien MOINET,

Alexis HAUMAITRE

Intégrateur Web : Mickael LATTES, Antoine DION

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Responsable Communication Digital WEB :

Alice BARBIER

Community Traffic Manager :

Shirley NDEMAKINGUE, Liman DIEW, Océane NOE

et Maëlys ANDRADE

Content Manager : Aliénor de PERIER

assistée de Maureen EVRARD

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial : Guillaume VORBURGER

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Responsable commercial Régies et Formateur :

Kévin FLAIGNY

Coordinatrice des Régies locale et nationale :

Manon GUERIN

Responsables Développement régie Inter :

Jean-Marc FARAGUET et Guillaume LABOUREUR et

Camille ESMIEU

Coordinatrice de la Régie internationale : Leila

ANTRI-BOUZAR

Chefs de Publicité Régie nationale : Perrine

DE CARNE MARCEIN, Jonathan TOUTOUX, Elodie

DELATOUR

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Noémie BOIDANA

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURETTE

Directeur général : Louis AUZIAS

Directrice Générale Adjointe : Chrystelle FERRARI

Directrice des Ressources Humaines :

Dina BOURDEAU assistée de Sandra DOS REIS

et Eva BAELEN

Comptabilité : Guillaume PETIT, Franck LAHADY

et Touria ZENASNI

Recouvrement : Fabien BONNAN

assisté de Sandra BRULALL

Directeur Projets informatiques : Michel TAVERNA

Responsable informatique : Atik MAHJOUBI

CARNET DE VOYAGE VILLAGES & VALLEES D'AZUR -

SAVEURS ET AGROTOUTISME

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITE

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

☎ 01 53 69 70 00 - Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 293 680 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © Sophie Boulet

Impression : IMPRIMERIE CHRAT -

42540 Saint-Just-de-Pendau

Achevé d'imprimer : octobre 2025

Dépot légal : novembre 2025

ISBN : 9782370572276

Pour nous contacter par email, indiquez le nom

de famille en minuscule suivi de [@petitfute.com](mailto:info@petitfute.com)

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

Entre mer et montagne, les Villages & Vallées d'Azur révèle une autre facette de la Côte d'Azur, un autre charme, loin des paillettes et des plages bondées. Ici, bat le cœur d'un territoire authentique, riche d'un patrimoine ancestral et d'une gastronomie fièrement enracinée dans les savoir-faire locaux. Ici, l'agriculture est une tradition vivante : élevage pastoral, maraîchage, oléiculture, apiculture, viticulture, plantes à parfum... Ce guide met à l'honneur celles et ceux qui font vivre cette terre : producteurs en AOP et BIO, restaurateurs engagés dans le réseau des Bistrots de Pays, artisans du goût et acteurs du label « Fier de nos agriculteurs ». À travers marchés colorés, fêtes gourmandes et haltes bucoliques, ce guide vous livre ses meilleures adresses pour découvrir un territoire d'exception, entre gorges du Loup, restanques baignées de soleil et cimes du Cheiron. Laissez-vous guider au cœur d'une destination aussi savoureuse qu'inspirante !



OFFERT
CE GUIDE
au format
numérique

Retrouvez cette offre en page 39

CARTE D'IDENTITÉ	6
LA TRADITION AGRICOLE	8
LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE	11
LES LABELS	14
LES MARCHÉS RÉGULIERS	16
FÊTES ET MARCHÉS ANNUELS	19

INCONTOURNABLES SUR UNE JOURNÉE...22

PROMENADES AU GRÉ DES RESTANQUES...24

VALBONNE	26
OPIO	34
CHÂTEAUNEUF-GRASSE	36
LE ROURET	40
ROQUEFORT-LES-PINS	42
OÙ DORMIR ?	43

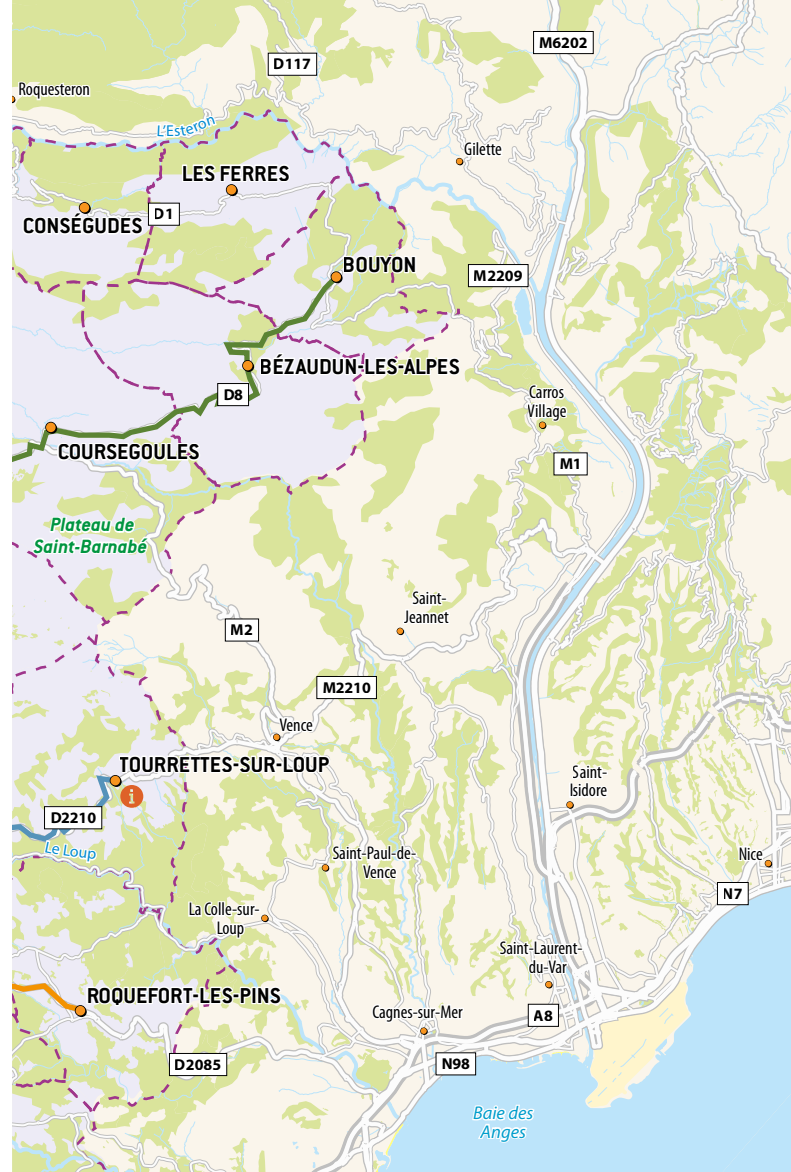
LES GORGES DU LOUP ET PLATEAUX LUNAIRES.....44

TOURRETTES-SUR-LOUP	46
LE BAR-SUR-LOUP	51
COURMES	54
GOURDON	55
CAUSSOLS	60
OÙ DORMIR ?	61

LES VILLAGES BLOTTIS AU PIED DU CHEIRON.....62

BOUYON	64
BEZAUDUN-LES-ALPES	66
COURSEGOULES	67
GRÉOLIÈRES	70
CIPPIÈRES	74
OÙ DORMIR ?	76







Notre territoire allie patrimoine rural, diversité des paysages et richesses agricoles avec des producteurs engagés, des circuits courts et une gastronomie aux accents du terroir.

Localisation : Alpes-Maritimes, entre littoral méditerranéen et Préalpes d'Azur. 18 communes de la Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis ... dont un village labellisé Plus Beaux Villages de France.

Paysage : montagnes, plateaux, gorges, forêts, restanques, villages perchés.

Climat : méditerranéen en plaine, montagnard en altitude.

Activités agricoles : oléiculture, élevage, apiculture, maraîchage, plantes à parfum.

Spécialités : huiles d'olive et olives AOP, vin d'orange, tapenade, truffe, violette, miel.

Labels : AOP, Agriculture biologique, Fiers de nos agriculteurs, Valeurs Parc, Bistrot de Pays et Patrimoine immatériel de l'UNESCO, Les Plus belles fêtes de France.

Consommation locale : marchés, vente directe, circuits courts valorisés.

Tourisme : agrotourisme, fêtes gourmandes, visites de fermes et itinéraires nature.

Atouts : authenticité, traditions vivantes, accueil chaleureux, gastronomie du terroir.

Prêts à vivre une aventure authentique ? Suivez le guide !





DÉCOUVERTE

La tradition agricole

Élevage, maraîchage, apiculture, oléiculture, plantes aromatiques et les plantes à parfums : les agriculteurs et leurs cultures font vivre au rythme des saisons, les paysages du territoire. Un territoire ressource où l'agriculture riche et variée se veut durable et les circuits courts fortement développés.

LE PASTORALISME

Activité agricole majeure sur le territoire, l'élevage de brebis et chèvres marque les paysages et la biodiversité des milieux exploités. Entre pâturages d'altitude et parcours méditerranéens, cette pratique ancestrale répandue permet aux éleveurs de proposer des viandes et des fromages de grande qualité.



© SOPHIE BOUTET



© CAPRICORN STUDIO - ISTOCKPHOTO.COM

L'OLÉICULTURE

Au XVIII^e siècle, l'oléiculture était l'une des activités économiques les plus importantes de la région. De nos jours, les olives « caillottiers », variété typique du sud de la France, s'épanouissent sur toutes les terrasses des coteaux bien exposés. Ce terroir, entre mer et montagne, se distingue par ses oliveraies en restanques, emblématiques du paysage et du savoir-faire local.



© BERNARD CHASSE

LE MARAÎCHAGE

Cultures de fruits et légumes sont principalement présentes sur les restanques des coteaux ou en montagne. Et si la production s'étale sur l'année dans les communes marquées par un climat méditerranéen favorable, une récolte saisonnière est de mise en montagne où le climat est plus rigoureux.

DÉCOUVERTE

La tradition agricole

9

L'HORTICULTURE

Bigaradiers, violettes, roses de mai, lavandin, safran, plantes aromatiques... Le territoire « Villages & Vallées d'Azur » est plus que jamais propice à la cueillette de plantes à parfum, aromatiques et médicinales. Séchées, en tisanes ou encore en sirops, elles parfument les plats et peuvent même servir dans la création de cosmétiques naturels.



© SOPHIE BOUTET



© ALE KANDARIAN/AGENCE AN - ISTOCKPHOTO



© CLARA

L'APICULTURE

La qualité du terroir et des apiculteurs engagés : le territoire bénéficie d'un environnement privilégié et d'apiculteurs passionnés pour mettre en pot le fruit d'un environnement préservé avec ferveur. Une IGP* pour tous les miels de Provence marque cette démarche qualité.

LA VITICULTURE

Discrète mais bien présente sur le territoire, la viticulture témoigne d'un patrimoine vivant. À Tourrettes-sur-Loup, le Domaine du Claus cultive la vigne en bio sur des restanques baignées de soleil, offrant des cuvées locales de caractère. À Valbonne Sophia Antipolis, la vigne communale perpétue la tradition du cépage Servan, autrefois répandu dans les Alpes-Maritimes. Une démarche collective pour valoriser le terroir et les savoir-faire viticoles d'antan.



© VILLE DU VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS

LA TRUFFICULTURE

La trufficulture est une tradition bien vivante, notamment au Rouret, Gourdon et Gréolières. Ces communes abritent des plantations de chênes truffiers, cultivés avec passion pour produire la précieuse truffe noire, *Tuber melanosporum*. Ce savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération, valorise le terroir et attire les amateurs lors de marchés ou de cavages organisés en hiver.



© TRUFFES ET MOULLES

L'AGRUMICULTURE

Dans les villages ensoleillés, l'agrumiculture trouve un terrain d'expression privilégié. Les citronniers, les bigaradiers, s'épanouissent sur des restanques exposées plein sud. À l'abri des vents, le climat y est doux et propice à la culture des agrumes. Cette agriculture de niche, alliant respect du terroir et savoir-faire, s'inscrit dans une dynamique de circuits courts et de valorisation des productions locales. Une filière discrète qui participe activement à la diversité agricole des Villages & Vallées d'Azur.



© GSA

Le patrimoine gastronomique



Riches de contrastes et des traditions agricoles couvrant le territoire, le patrimoine gastronomique du moyen et haut pays se veut tantôt cuisine traditionnelle de montagne à base de produits naturels, tantôt parfumée de touches méditerranéennes qui promettent des saveurs exceptionnelles en bouche. Une invitation culinaire colorée et gorgée de soleil.

LA TAPENADE

Aucun apéritif n'est complet sans tapenade, une trempette à base d'olives noires, de câpres, d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, servie avec des croûtons. Il existe de nombreuses variantes, avec des olives vertes notamment que vous pourrez trouver au Marché de nos collines (Le Rouret) à l'Epicerie Sainte Catherine (Gourdon), ainsi que sur nos marchés et directement chez le producteur au Domaine de Peyrebelle. Le Domaine Piéchal (Châteauneuf-Grasse) propose une variante, préparation typique des Alpes-Maritimes : la pâte d'olive. Elle est composée uniquement d'olives de variété Cailletier et d'huile d'olive de la même variété.



© MARCOULAT PHOTO - SHUTTERSTOCK.COM

LE FROMAGE DE CHÈVRE

Dans les Villages & Vallées d'Azur, les chèvres perpétuent une tradition pastorale authentique. À Bouyon, la Fromagerie de la Chèvre blanche élève ses bêtes en plein air et propose ses fromages fermiers à la vente directe. À Cipières, la Chèvrerie de la Crous offre une immersion rustique au cœur des Préalpes. Valbonne, Gréolières et Châteauneuf-Grasse accueillent aussi des fromageries artisanales où déguster tommes, brousses et crottins affinés. Des étapes gourmandes pour découvrir le vrai goût des Alpes-Maritimes.



© GSA



LES CONFISERIES

Fruits confits et pâtes de fruits recouverts de chocolat (ou non) ou encore fleurs cristallisées de la Confiserie Florian, violettes de Tourrettes, produites par la famille Coché à la Bastide aux Violettes, ou encore nougats et pains d'épices de Gourdon... Les becs sucrés auront de quoi se régaler !

LA FOUGASSE

On retrouve cette petite brioche entrelacée dans toutes les boulangeries et les marchés de la région. Selon les goûts, il est possible de l'apprécier en version salée, fourrée à l'olive, aux oignons ou aux lardons, ou dans son alternative sucrée à la fleur d'oranger : « la fougassette ». Faites une halte à la boulangerie Les Gourmandises à Tourrettes-sur-Loup ou chez Dutto, à Châteauneuf-Grasse, pour y goûter !



LE VIN D'ORANGE

On le réalise en faisant macérer des zestes d'oranges amères (bigarade), dans un excellent rosé de Provence. Le résultat : un apéritif frais, parfumé, moyennement alcoolisé très agréable en été. Pour en savoir plus sur ce vin et recueillir quelques conseils, rendez-vous à la Fête de l'Oranger au Bar-sur-Loup : le lundi de Pâques. Pour les impatients, voici notre recette : laisser macérer pendant quarante jours le zeste de cinq oranges amères dans 5 litres de vin avec 800 grammes de sucre, des gousses de vanille et 1,5 litres d'alcool à 40 degrés ou d'eau-de-vie.

PARTEZ À L'AVENTURE EN FAMILLE AVEC LES BALADES DE SOPHIA !

Suivez Sophia, notre petite exploratrice malicieuse, dans une série de balades ludiques. Entre ruelles pittoresques, anecdotes historiques et défis photo originaux, vivez une expérience inoubliable en famille ! À chaque étape, mettez vos talents de photographe à l'épreuve : les clichés préférés des joueurs seront mis à l'honneur sur les réseaux sociaux Villages & Vallées d'Azur. Pour participer, rien de plus simple : téléchargez le jeu sur notre site et laissez-vous guider dans une aventure pleine de découvertes et de sourires. Une façon originale, gratuite et joyeuse de (re)découvrir notre beau territoire en s'amusant ensemble !

Jeu disponible pour les communes de Gourdon, Tourrettes-sur-Loup, Gréolières, Valbonne et du Bar-sur-Loup.

www.villagesvalleesdazur-tourisme.fr

LES GLACES

Dans nos villages, les glaciers subliment les saveurs du terroir avec audace et créativité. Fleur d'oranger, rose Centifolia, lavande sauvage, la truffe sans oublier le jasmin et la violette : ces parfums rares, cueillis localement, s'invitent dans les cornets. Vous pouvez déguster ces savoureux parfums à Châteauneuf-Grasse, Gourdon, Valbonne, Tourrettes-sur-Loup.





DÉCOUVERTE Les labels

DÉCOUVERTE Les labels

15



VALEURS PARC

Au service du développement durable, la marque Valeurs Parc s'articule autour de 3 valeurs fortes : l'humain, la préservation de l'environnement et l'attachement au territoire. Produits artisanaux, hébergements, prestations touristiques, la marque « Valeurs Parc naturel régional » est le gage de savoir-faire traditionnels et innovants mais surtout engagés.

En savoir plus : www.parc-naturels-regionaux.fr
et www.parc-prealpesdazur.fr

AOP

Sur la route des oliviers, cap sur l'excellence de l'AOP ! Depuis 2001 pour l'Olive de Nice et 2004 pour l'Huile d'olive de Nice, ces appellations d'origine protégée garantissent un savoir-faire ancestral et un terroir d'exception. Partez à la rencontre des oléiculteurs, mouliniers et producteurs passionnés qui perpétuent ces traditions au fil des saisons. Olives de table très savoureuses, pâte d'olive onctueuse, huile d'olive aux arômes subtils...

Pour en savoir plus : www.olivedenice-aop.com



FIERS DE NOS AGRICULTEURS

Consommez local dans les Alpes-Maritimes avec le label Fiers de nos agriculteurs. Créé en 2016 par le Département, ce label a pour objectif de promouvoir la richesse de la production locale et les circuits courts permettant de mieux connaître les producteurs locaux primés ou engagés dans des démarches de

qualité avec des produits du terroir.

En savoir plus : www.departement06.fr



BISTROT DE PAYS

Le label Bistrot de Pays distingue des établissements de village qui font vivre leur territoire à travers une cuisine locale, un accueil chaleureux et des produits du cru. Ici, on cuisine maison, on partage, et on fait vivre l'esprit des Villages & Vallées d'Azur !

A Coursegoules, Le Bistrot de Sophie séduit par sa cuisine généreuse et son ambiance familiale. A Bouyon, Le Florian régale avec des plats du marché servis dans un décor rustique. A La Roque-en-Provence, Le Vieux Moulin propose une pause gourmande au cœur d'un village de caractère. Trois adresses où l'on savoure bien plus qu'un repas.

Plus d'informations : www.bistrotdepays.com.

PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ

À Tourrettes-sur-Loup, la culture de la violette, plante à parfum emblématique, perpétue un savoir-faire ancestral inscrit depuis 2018 au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité par l'UNESCO. Cette reconnaissance consacre trois savoir-faire : la culture des plantes à parfum, la transformation des matières premières, et l'art de composer le parfum.

Ce classement est le fruit d'une démarche collective portée par l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse en collaboration avec la communauté de praticiens et élus.

Le label UNESCO encourage la préservation des terres agricoles et des contrats durables, assurant des revenus stables aux horticulteurs.



LES PLUS BELLES FÊTES DE FRANCE

Reconnaissance méritée pour Tourrettes-sur-Loup : en juin 2025, la Fête des Violettes a rejoint le cercle prestigieux des « Plus belles fêtes de France ». Ce label national, décerné à seulement 60 événements, salue la qualité de l'organisation, l'ancrage local et la capacité à rassembler toutes

les générations. Chaque premier week-end de mars depuis plus de soixante-dix ans, le village célèbre avec fierté la violette, emblème de son histoire et de son terroir. Prochaine édition : samedi 28 février et dimanche 1^{er} mars 2026.



DÉCOUVERTE

Les marchés réguliers

Que vous visitiez le territoire en vacances ou que vous soyez « du coin », découvrir les marchés locaux est un véritable plaisir. Bourdonnant de vie, gorgés de saveurs et de couleurs, les marchés du moyen et haut pays sont des lieux où vous trouverez certains des meilleurs produits locaux.

© SHUTTERSTOCK.COM



BOUYON
Le petit marché Bouyonnais, produits du terroir et vêtements, le 1^{er} dimanche de chaque mois d'avril à décembre, de 8h à 13h.

© FLEORE - SHUTTERSTOCK.COM



OPIO
Vente directe des agriculteurs locaux avec Rémi Lefebvre – les mercredis, jeudis et vendredis matin, parking du rond-point de la Font neuve – et Max, suivant sa production, devant le Parc des Loisirs.

Marché italien, dans le centre commercial de la Font-Neuve, tous les 2^{es} samedis du mois, de 9h à 17h (jusqu'à 14h en été). Spécialités culinaires (pâtes fraîches, fromages, charcuteries...) et cultures agricoles (plantes, fleurs...), vêtements, sont mis en avant grâce à des stands.



CHÂTEAUNEUF-GRASSE
Marché du Pré du Lac, produits alimentaires, textiles, divers tous les lundis matin jusqu'à 13h, place des Pins.

Marché Paysan, produits alimentaires de producteurs locaux en vente directe (voir page 38).



GOURDON
Marché des Artisans et des Producteurs, produits alimentaires et artisanaux, de 10h à 15h le dimanche d'avril à octobre, au cœur du village, place du Château.



GRÉOLIÈRES
Le Marché de producteurs locaux, les samedis de 9h à 12h en période estivale. Parking de la Faisse, au village.



COURSEGOULES
Marché paysan du Cheiron, produits alimentaires, tous les jeudis matin, toute l'année, Place de la Combe.



LE ROURET
Saveurs d'Italie, chaque 1^{er} mercredi du mois, de 9h à 16h, Place de la Libération. Fromages, charcuterie, pâtes fraîches et panettones vous y attendent dans une ambiance conviviale et musicale 100 % italienne.



CAUSSOLS
Marché paysan, produits alimentaires de producteurs locaux en vente directe, du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h, 56 place Deregnaudcourt.



TOURRETTES-SUR-LOUP
Marché provençal, alimentaire, textiles, bijoux, divers, tous les mercredis matin de 8h à 14h, Place de la Libération. Très prisé pendant la saison estivale !

Petit marché place du Scourédon derrière l'église Saint-Grégoire, tous les samedis matin.



© MAIRIE LE BAR-SUR-LOUP



Marché hebdomadaire, alimentation, vêtements, divers, le mercredi dans le centre du village, de 8h30 à 12h30.

Marché de producteurs locaux, produits locaux et zéro déchets, tous les deuxièmes mardis du mois, Square Seytre, de 16h30 à 19h.

Marché Italien, produits alimentaires et artisanaux italiens, les troisièmes samedi du mois, Square Seytre, de 8h à 17h.



Marché provençal, produits alimentaires, textiles, bijoux, divers, tous les mercredis et samedis matin, à partir de 8h au centre du village.

Marché Notre-Dame, légumes locaux et charcuterie, fromages italiens, tous les jeudis matin, à partir de 8h, sur le parking Notre-Dame.

© MAIRIE DE VALBONNE



Marché provençal, produits alimentaires de producteurs locaux, textiles, bijoux, divers, chaque vendredi de 8h à 14h, place des Arcades et rues du village à Valbonne village.

Marché des producteurs et de vente en circuit court, produits locaux et de saison, produits bio, chaque vendredi de 8h à 13h, place de l'église à Valbonne village.

Marché de producteurs Domaine de Peijean, fruits et légumes, miels et produits de la ruche, huiles d'olive... les samedis de 16h à 19h à la Chèvrerie de Valbonne, en face du lycée Simone-Veil, de mars à novembre.

Vente de fromages de chèvre, les mercredis, jeudis et vendredis de 16h à 19h et le samedi de 10h à 12h et de 16h à 19h à la Chèvrerie.

Le marché de Garbejaire : fruits et légumes, les samedis de 9h à 13h, place Méjane.



Janvier	Février	Mars
---------	---------	------

© DISTILL - ISTOCKPHOTO.COM



LE ROURET

FÊTE ET MARCHÉ DE LA TRUFFE
Véritable tradition ayant lieu courant du mois de *janvier*, c'est une journée haute en saveurs avec un marché provençal sur la place du village où l'on retrouve des truffes bien entendu à acheter et à déguster lors de démonstration de recettes à base de truffes. Sans oublier les ateliers, conférences et les démonstrations de chiens truffiers.



VALBONNE

FÊTE DE LA SAINT BLAISE ET DU RAISIN
Comme *chaque dernier week-end de janvier* depuis soixante ans, le village de Valbonne rend hommage au raisin le servant (ou servan) exclusivement produit dans sa commune et célèbre le vin et les produits du terroir avec un marché de producteurs, des démonstrations de cuisine, la visite de la vigne communale, et de nombreuses animations pour petits et grands.

© TIMAHI - SHUTTERSTOCK.COM / JPS



GRÉOLIÈRES

MARCHÉ DE LA TRUFFE
Avis aux amateurs, *chaque dernier week-end de janvier*, la truffe est à l'honneur au cœur du village ! Le diamant noir se fête autour d'une conférence par le syndicat des trufficulteurs et de la vente de produits dérivés de la truffe et de produits du terroir, sans oublier la démonstration de chiens truffiers à ne surtout pas manquer.



TOURRETTES-SUR-LOUP

FÊTE DE LA VIOLETTE
La violette, c'est LA spécialité de Tourrettes-sur-Loup qui lui consacre chaque année une grande fête *chaque premier week-end de mars* à la fin de sa récolte. Véritable rendez-vous, elle donne lieu à un corso fleuri et à une bataille de fleurs à laquelle tout le monde peut participer avant de déguster la fleur dans les assiettes des restaurants.

© BERNARD D'OSÉE

Avril

Mai

Juin

Juillet

Août

Septembre

Octobre

Novembre

Décembre

© CACA



LE BAR-SUR-LOUP

FÊTE DE L'ORANGER

Un lundi de Pâques parfumé, c'est ce que vous promet cette fête traditionnelle mettant à l'honneur le savoir-faire des artisans qui y exposent, le bigaradier et le fameux vin d'orange amère. Animations, démonstrations, visites guidées, jeux et ateliers pour enfants, vous attendent... et bien sûr l'orange à déguster dans tout le village.

© MANDAY SHUTTERSTOCK.COM



CHÂTEAUNEUF-GRASSE

FÊTE AGRICOLE DU BRUSC

Si sa vocation était de faire venir la pluie pour les cultures, la fête agricole et pastorale du Brusc représente aujourd'hui une belle occasion de découvrir les traditions locales, apprécier les produits du terroir et profiter de nombreux divertissements lors d'un pique-nique géant sous les oliviers des jardins de la chapelle Notre-Dame-du-Brusc *courant du mois d'avril ou début mai*.



GOURDON

FÊTE PAYSANNE DES GORGES DU LOUP

En mai, chaque *jeudi de l'Ascension*, la commune met en valeur les produits locaux : apiculteurs, oléiculteurs, arboriculteurs, maraîchers, producteurs de fromage, producteurs de la ferme... De nombreuses animations pour petits et grands.

© CACA



GRÉOLIÈRES

FÊTE DE LA LAVANDE SAUVAGE

Elle se déroule *chaque mois de juillet* et met en avant les producteurs locaux de lavande. De nombreuses animations rythment la journée : atelier olfactif, démonstration de distillation et marché de la lavande, pour ne citer qu'eux. Une journée à ne pas manquer !

© CACA

FÊTE DU TERROIR ET DE L'ÉLEVAGE

Chaque *dernier dimanche de juillet*, la foire traditionnelle du Pré des Loisirs laisse place aux animaux d'élevage, produits du terroir et autres créations artisanales, pour le plaisir des grands et petits gourmands qui apprécieront notamment la présence d'une ferme pédagogique. Entrée libre, buvette et grillades.

© DIETER HAWLAN SHUTTERSTOCK.COM



CAUSSOLS

© ISTOCKPHOTO

GOURDON

MARCHÉ DE LA TRUFFE

Vente de truffes, produits locaux et artisanaux, de 9h à 17h au cœur du village en *décembre*. Au programme des festivités : vente de truffes par le Syndicat des Trufficulteurs des Alpes-Maritimes, et par Thomas Bouskri, trufficulteur et producteur de morilles à Gourdon. Vente de chênes truffiers, vente à emporter de plats à base de truffe, marché de producteurs et artisans locaux dont les produits sont certifiés faits maison, démonstration de chiens truffiers et dégustation offerte de marrons chauds.



© CACA

FÊTE DE LA COURGE

Organisée au profit d'une ou plusieurs associations humanitaires, cette belle fête automnale et familiale met à l'honneur la courge dans tous ses états. Animations, produits locaux, artisanat sont au programme. Rendez-vous *chaque 3^e dimanche d'octobre* au cœur du village pour tout savoir sur les cucurbitacées.



CHÂTEAUNEUF-GRASSE

Si vous disposez d'une seule journée pour organiser votre tour gourmand, les sites mis en avant dans ce circuit allant de Valbonne à Tourrettes-sur-Loup vous donneront un aperçu de la gastronomie et des traditions agricoles du territoire. Entre chefs et producteurs locaux, c'est autant de trésors gustatifs à découvrir à travers un itinéraire facile d'accès qui promet de vous régaler !



26

CHÈVRERIE DE VALBONNE

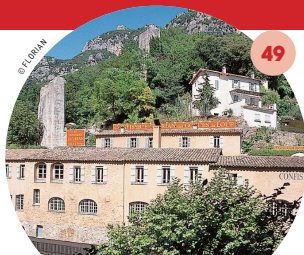
Un lieu qui devrait plaire aux petits comme aux grands pour sa visite pédagogique à la ferme et les délicieux produits à retrouver en vente directe.



36

DOMAINE DE PIÉCHAL

Une exploitation oléicole qui vient tout juste d'obtenir le label Agriculture biologique. Elle est tenue avec passion par Annette et Erwan qui proposent des visites uniquement sur rendez-vous. Au 19^e Concours oléicole des produits en AOP Huile et Olive de Nice, co-organisé par la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes et le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION), le Domaine a remporté une médaille d'Or pour son huile d'olive de Nice et une médaille d'argent pour sa pâte aux olives de Nice.



49

CONFISERIE FLORIAN

C'est le paradis des becs sucrés ! Visite d'ateliers de fabrication artisanale de bonbons et chocolat, passage obligé par la boutique avant de partir.

LA MAISON DU TERROIR

Au cœur du Rouret, la Maison du Terroir réunit la coopérative **Le Marché de nos collines** qui soutient une quarantaine de producteurs locaux, et un restaurant, Le Bistro du Clos, pour célébrer les saveurs et traditions des Villages & Vallées d'Azur.



41

INCONTOURNABLES SUR UNE JOURNÉE



16

LE MARCHÉ DU PRÉ DU LAC À CHÂTEAUNEUF-GRASSE

Chaque lundi matin, le marché offre une ambiance conviviale avec une vingtaine d'étals proposant produits frais, vêtements et artisanat local.



46

LA BASTIDE AUX VIOLETTES

Entre le musée, les serres et les jardins rénovés, c'est le temple de la violette de Tourrettes-sur-Loup ! Pour tout savoir sur cette plante emblématique.



50

DOMAINE DES CLAUS

Vignes en terrasses, vins d'exception, au pied des Courmettes et du Caire, à 300 mètres d'altitude, le Domaine des Claus cultive en biodynamie des blancs fins et frais et des rouges intenses et fruités.



70

LE DOMAINE DE BOISCIEUX

Balade guidée sous 250 bouleaux pour en découvrir tous les trésors, sève bio, boutique, glamping et sylvothérapie. C'est la déconnexion assurée !



18

LE MARCHÉ DE VALBONNE

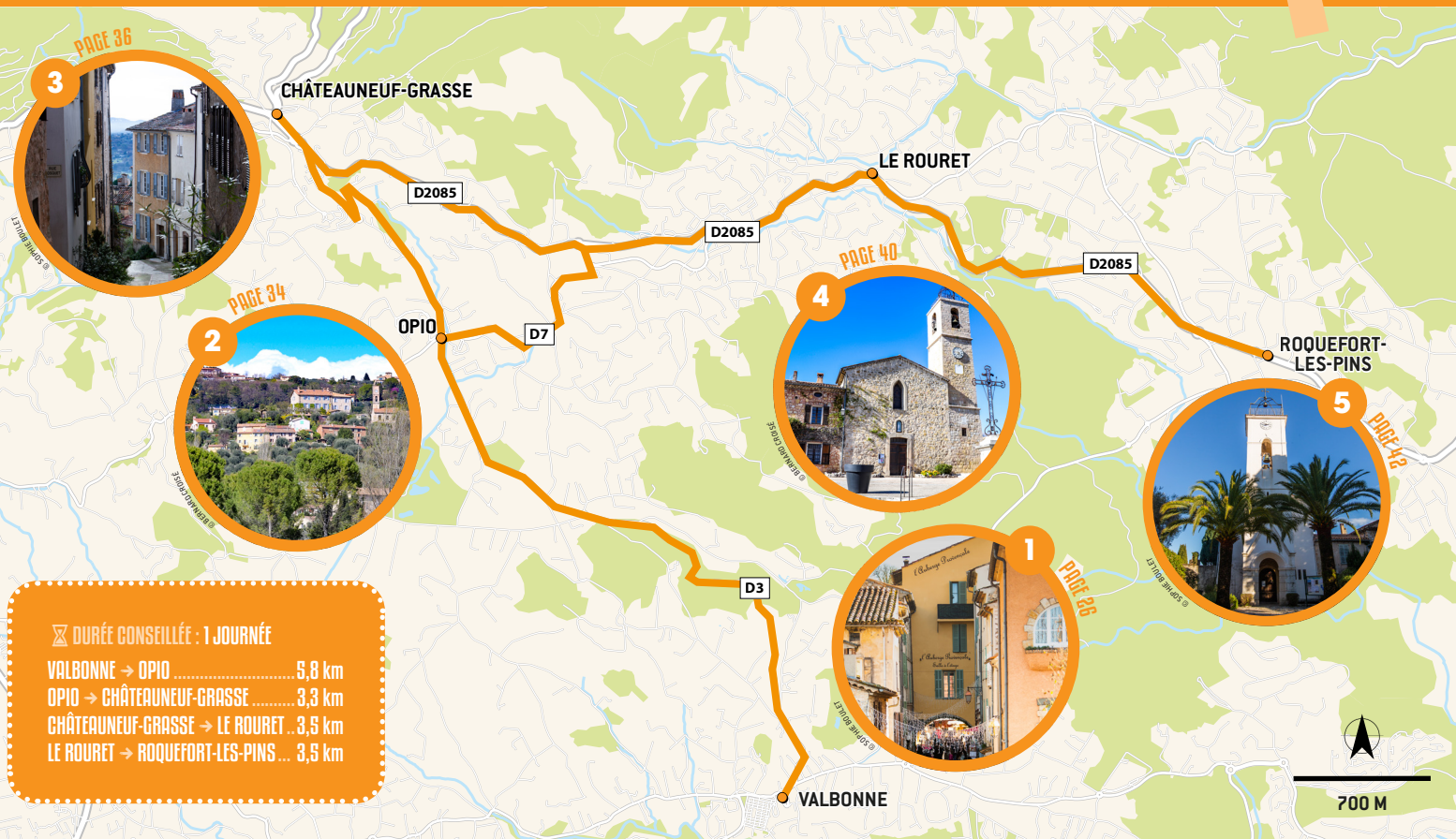
Chaque vendredi matin, le marché provençal de Valbonne anime les ruelles du village et la place des Arcades avec ses étals colorés de produits locaux et artisanaux. Foncez-y si vous êtes en quête d'authenticité !

Vous avez envie de découvrir ce moyen pays azuréen dont vous avez tant entendu parler ? Au gré des restanques entre Valbonne, Opio et le Rouret, partez à la découverte de toute la biodiversité de la flore méditerranéenne visible tout le long du parcours. Un voyage gourmand entre restaurants fûtés et producteurs engagés. Et si l'envie vous en dit, complétez votre excursion en passant par Châteauneuf-Grasse ou encore Roquefort-les-Pins.

PROMENADES AU GRÉ DES RESTANQUES

ROQUEFORT-LES-PINS

VALBONNE





Véritable carte postale, le village historique d'origine est aujourd'hui étroitement lié au parc technologique de Sophia Antipolis. Une particularité de plus que compte Valbonne : elle abrite une vieille ville construite selon un plan très précis et quadrillé, les rues ayant toutes la même largeur et étant perpendiculaires les unes aux autres. Articulée autour de la « Place des Arcades » dont les arcades servaient autrefois d'abri aux marchands, Valbonne offre aux visiteurs un cadre propice à la détente et à la gourmandise.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VALBONNE

Situé près de la place des Arcades
au cœur du village de Valbonne
14, rue de la Fontaine
☎ 04 89 87 73 32
www.villagesvalleesdazur-tourisme.fr
tourisme.vsa@agglo-casa.fr

Ouvert toute l'année de 9h30 à 12h30 et
de 13h30 à 17h30. Tous les jours en
saison estivale et du lundi au samedi le
reste de l'année. Fermé les jours fériés
sauf le 14 juillet et le 15 août.

Vous trouverez ici une information complète
sur la ville et les nombreuses manifestations
organisées par la commune, ainsi que sur
les réseaux de transport locaux. L'office de
tourisme intercommunal propose toute
l'année des visites guidées gratuites du
village de Valbonne et de ceux aux alentours
(sur réservation). Pour être sûr de ne rien
rater, vous pourrez retrouver toutes les
animations organisées par la commune
sur le site www.ville-valbonne.fr.

A VOIR - A FAIRE

LA CHÈVRERIE DE VALBONNE

1382, route de Biot
☎ 06 86 52 38 47
cheveriedevalbonne@gmail.com

De mars à octobre. Ouvert le mercredi et
le vendredi de 15h à 19h ; le samedi de
10h à 12h et de 15h à 19h.

Avec le soutien des services municipaux de
Valbonne, cette chèvrerie authentique regroupe
une fromagerie, un espace de stockage et
un logement pour les chevriers. Françoise
et Emmanuel y élèvent avec soin leurs
chèvres Chamoises Alpines en agriculture
biologique. Ouvert aux visiteurs, le lieu invite
à découvrir des produits de grande qualité,
fabriqués sur place. Chaque samedi après-
midi, des producteurs locaux les rejoignent
pour proposer miels, safran, légumes et
autres spécialités, faisant de cet endroit un
véritable rendez-vous gourmand et convivial.

DOMAINE DE PEYREBELLE

880, chemin de Peyrebelle
☎ 06 13 67 46 35
antonino613@gmail.com

Producteur d'huile d'olive de Nice AOP.
Visite de l'oliveraie sur rendez-vous. Vente
sur le domaine.

Exploités par la famille Streitz depuis 1947,
les 800 oliviers pluricentennaires du Domaine
de Peyrebelle répondent en tout point à la
typicité de l'appellation huile d'olive de Nice
AOP. Sur la route des oliviers, ce domaine,
entretenu sans aucun pesticide, accueille
le public tous les jours sur rendez-vous
pour une visite suivie d'une dégustation.
Huile, tapenade ou confitures à l'olive...
les papilles seront ravies ! Vous pourrez
retrouver les produits du Domaine de
Peyrebelle en haute saison sur le marché
de Valbonne le vendredi matin.



Marché provençal, Valbonne.

OLIVERAIE COMMUNALE

Ferme Bermond
Rue de la Vigne Haute
www.ville-valbonne.fr

Valbonne relance l'agropastoralisme avec
une oliveraie communale au cœur de la
technopole pour perpétuer ses traditions.

Valbonne étant une commune historiquement
rurale, la Municipalité souhaite redonner sa
place à l'agriculture et à l'agropastoralisme.
Quelques années après le succès du raisin
Servan, elle récidiva en créant en 1998
une oliveraie communale au cœur même
de la technopole plantée d'arbres vieux
de 150 à 200 ans sur un domaine privé.

VIGNES COMMUNALES DE RAISIN SERVAN

mairie@ville-valbonne.fr

À Valbonne, la culture de la vigne est
perpétuée grâce à la municipalité et au
raisin servan célébré à la Sainte-Blaise.

Jusqu'au milieu du XX^e siècle, Valbonne
était un village essentiellement agricole
qui vivait de la culture des oliviers, des
vignes et des fleurs destinées à la parfumerie.
On y avait développé la culture du
Servan, du raisin blanc tardif importée du
Sud-Ouest en 1910. On pouvait le conserver
à l'état frais plusieurs mois en plongeant
les grappes dans l'eau, les récipients étant
entreposés dans une pièce communément
appelée « chambre d'amour ». Pour
sauvegarder et perpétuer la culture et
la tradition menacées, la municipalité
créa en 1995 la vigne communale de
Servan. Trois cents pieds de vigne furent
plantés sur un coteau bien exposé au Val
de Cuberte.

Chaque année, les vendanges sont effec-
tuées par des agents municipaux. La vigne
communale se visite lors de la fête de
la Sainte-Blaise et du raisin, célébrée le
dernier week-end de janvier.

SE RESTAURER

BISTROT ET TRAITEUR

900, route de Cannes
 ☎ 04 93 75 63 57
www.bistrotettraiteur.com
contact@bistrotettraiteur.com

Ouvert le midi en hiver. En saison le soir jeudi, vendredi et samedi. Fermé dimanche et lundi. Ticket environ 30 €. Traiteur ouvert du mardi au samedi de 9h à 17h. Service de livraison.

Le chef Christophe Cavani célèbre la cuisine du Sud avec passion. Produits locaux, recettes maison, et une carte courte qui change chaque mois : 4 entrées, 4 plats, 6 desserts, plus un plat et une entrée du jour. On craque pour ses plats signature : aumônière d'agneau aux aubergines, filet de loup aux coquillages, ou encore le crémeux mascarpone aux fougassettes grassoises. Ambiance conviviale, déco chaleureuse, terrasse ensoleillée l'été, et petit rituel qu'on adore : moules-frites le mardi, petits farcis le mercredi. Un vrai coup de cœur gourmand ! Retrouvez également sa cuisine version traiteur dans l'espace boutique.

LE BOIS DORÉ

265, route d'Antibes
 ☎ 04 93 12 26 25
<https://restaurant-leboisdore.fr/>
le.boisdore@orange.fr

Maitre Restaurateur. Du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche de 10h à 14h. Formule du midi : 27 €. Menu bistrot : 39 €. Menu gourmand : 49 €. Terrasse. C'est une bastide provençale, nichée dans un parc verdoyant, à ne pas rater pour son cadre magnifique, que ce soit dans le jardin ou à l'intérieur, près de la cheminée. Une ambiance chaleureuse qui souligne la qualité des assiettes, dressées avec goût

et garnies de produits de grande qualité. La cuisine étant préparée à la minute, il faut parfois être patient en fonction des plats commandés. Pour les accompagner, une carte des vins très riche. Une adresse fûtée des plus agréables proposant un menu avec un très bon rapport qualité/prix !

ECLIPSE CHEF'S TABLE

2030, route de Cannes
 ☎ 06 16 69 49 27
www.maximekozlitine.com/eclipse
finebouche.fr@gmail.com

Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 55 € à 89 €. Terrasse.

Chez Eclipse, on réinvente l'agriculture biodynamique avec une approche moderne et joyeuse. Le chef, Maxime Kozlitine, vous plonge dans une expérience culinaire unique, avec un menu surprise concocté sous vos yeux, accompagné de vins raffinés et de créations inattendues. Ici, chaque plat est une histoire, un hommage aux produits et au plaisir de partager. En résumé, préparez-vous pour un voyage gustatif sensationnel. N'oubliez pas de prévenir le chef 48h à l'avance en cas d'intolérance ou d'allergie. Et bien sûr, le service est irréprochable !

FISTON BRASSERIE

1016, route de Cannes
 ☎ 04 92 92 92 60
www.fistonbrasserie.com
bonjour@fistonbrasserie.com

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Terrasse.

Nouveau à Valbonne, Fiston Brasserie bouscule les codes du bistrot classique. Ici, la cuisine française fait honneur aux produits frais, avec des plats goûteux et élégamment présentés. La carte évolue

au fil des saisons, mettant toujours à l'honneur les produits du moment et les inspirations du chef.

L'accueil est chaleureux, le service impeccable – mention spéciale à Rosie et Anthony, serveurs hyper pros et toujours aux petits soins. La décoration donne une vraie personnalité au lieu. Et pour les amateurs de gin, le bar à Gin est un vrai coup de cœur.

LA FRANCHOUILLARDE

21, Rue Eugene Giraud
 ☎ 04 93 12 17 95

Ouvert du lundi au samedi le soir ; le vendredi midi et le soir. Carte : 45 € environ. Terrasse.

La Franchouillarde, c'est la belle transition d'un lieu mythique à Valbonne, où la fille des gérants du Bistrot des Sommeliers prend le relais tout en conservant les valeurs et l'âme qui ont fait le succès de cet endroit. On retrouve ici l'accueil chaleureux qui a fait la réputation de la maison, ainsi qu'une cuisine française raffinée et audacieuse. Les plats, recherchés et pleins de saveurs, ne laissent personne indifférent. Côté vin, la cave est un bijou, offrant une sélection pointue qui saura satisfaire aussi bien les néophytes que les fins connaisseurs.

LITTLE GREEN CAFÉS

14, Rue du Rocher
 ☎ 06 08 52 21 91
littlegreencafes@gmail.com

Plat du jour : 18 €. Accueil des groupes. Ateliers découverte autour du bien-être. Une chouette petite adresse dénichée au cœur du vieux village de Valbonne. On aime la décoration des espaces intérieurs et évidemment la coquette terrasse qui s'ouvre sur la ruelle. Petit déjeuner ou brunch, déjeuner puis salon de thé, ici tout est frais, bio et local. Notez que le Little Green

Café propose une cuisine exclusivement végétale et une carte sans gluten. On se régale de quiches de légumes, de jus de fruits frais ou d'excellentes salades. À conseiller vivement, même pour ceux que le label « veggie » ne fait pas rêver aux premiers abords !

LE PETIT CARNOT

13, boulevard Carnot
 ☎ 04 26 85 38 63
lepetitcarnotvalbonne.business.site

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le mercredi de 19h à 22h. Carte : 25 € environ. Terrasse. Jardin ouvert dès avril.

Si vous êtes amateurs de pizzas comme en Italie, Le Petit Carnot est l'adresse qu'il vous faut à Valbonne ! Ce petit restaurant est un véritable coup de cœur. La carte est un festival de saveurs avec des pizzas et des plats de saison, tous préparés avec passion (et même le pain est fait maison). Le cadre ? Un subtil mélange de modernité et d'authenticité qui rend cet endroit encore plus charmant. Le service, quant à lui, est irréprochable, l'équipe étant toujours aux petits soins. N'attendez plus, réservez vite, vous ne serez pas déçu !

LE RELAIS DE LA POSTE

18, boulevard Carnot
 ☎ 04 93 12 00 28
lereisdela poste.valbonne@gmail.com
 Du mardi au samedi de 7h30 à 16h et de 18h à 0h. Ticket moyen : 20-30 €.

Institution locale au charme bien ancré, cette brasserie familiale régale sans fausse note. Tagliata de bœuf aux lamelles de truffe, tartine avocat-saumon à l'œuf mollet, gnocchis moelleux ou Fish & Chips croustillant : ici, chaque plat soigne sa sortie.

Les dressages sont gâtés, ponctués de fleurs, et la déco intérieure rivalise de charme avec la terrasse au soleil. Côté douceurs, le mythique plateau de desserts fera vaciller les plus raisonnables. Belle carte de vins, cocktails affûtés, terrasse ensoleillée et soirées tapas : un spot vivant, chic et sans chichi.

RESTAURANT LA BÉGUDE

Hôtel Château de la Béguide
Route de Roquefort-les-Pins

☎ 04 93 12 27 01

www.opiovalbonnegolfresort.com

info@chateau-begude.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 21h30. Menu unique à 59 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 29 €. Terrasse. Parking gratuit. 41 chambres. Chambre double à partir de 150 €. Spa. Golf.

La Béguide est une véritable invitation à la gourmandise, mêlant tradition et saveurs provençales dans un cadre enchanteur avec vue sur le château, le parc et le golf. Aux commandes, Jérémie Moutsinga, lauréat du concours international du jeune chef « Les Étoiles de Mougins » en 2016, magnifie les produits frais et locaux avec une simplicité raffinée. Sa cuisine méditerranéenne, généreuse et délicatement travaillée, se savoure encore mieux sur la terrasse ensoleillée, face à l'écrin de verdure du golf. Une adresse où plaisir des papilles rime avec douceur de vivre.

TERRA ROSSA

10, place des Arcades

☎ 04 93 12 95 11

Ouvert du mercredi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 22h.

Sabine et Laurent vous accueillent dans leur restaurant chaleureux en plein cœur de Valbonne village ! Un repas sur la grande terrasse, place des Arcades, promet d'être convivial et animé. Des tables sont aussi installées derrière l'établissement, dans une rue plus au calme. Au menu : une cuisine méditerranéenne et savoureuse. La salade niçoise et le filet de loup sont un régal. Sans parler des nems, de la picanha de bœuf et de la tarte au citron ! Mention spéciale pour l'épaulé d'agneau cuit pendant sept heures. Tous les jours, des suggestions sont à la carte.

L'AUBERGE PROVENÇALE

Place des Arcades ☎ 04 93 12 29 73

www.auberge-provencale-valbonne.fr

aubprov@orange.fr

Ouvert du mardi au dimanche, le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Terrasse.

Installé au cœur du village depuis 1965, cet établissement a pris ses quartiers au premier étage d'une belle maison classée, sur la pittoresque place des Arcades. Entre les tomates d'origine et la cheminée, l'ambiance mêle tradition et modernité. En cuisine, des produits de saison subliment des recettes méditerranéennes et provençales, rehaussées d'une touche d'inventivité. Le service est impeccable, toujours souriant et chaleureux. Et pour profiter des journées ensoleillées, rien de tel que de s'installer sur la superbe terrasse, véritable havre de paix.

EMPLETTES

INSPIRATION THÉS

1, rue du Pontis

☎ 04 22 21 71 19

<https://inspiration-thes.com>

contact@inspiration-thes.com

Thés bio, créations maison et ateliers pour une pause sensorielle raffinée. Ouvert du mardi au dimanche, de 10h30 à 18h.

Inspiration Thés est une véritable maison du thé indépendante, dédiée aux amateurs de saveurs authentiques et de découvertes sensorielles. Fondée par des passionnées, elle propose une sélection rigoureuse de thés biologiques et artisanaux, issus de petites plantations respectueuses de l'environnement. Inspiration thés ne se limite pas à la vente : elle propose également des ateliers de découverte et de dégustation permettant aux visiteurs d'explorer l'univers du thé. Par exemple, un atelier dédié au Liu Bao, thés rares et mystérieux produits en Chine.

365 FROMAGES

22, rue Eugène Giraud

☎ 04 93 75 36 96

www.365fromages.com

A l'angle de la rue du Pontis

et de la rue Eugène-Giraud

Ouvert le mardi, le jeudi et le samedi de 9h à 13h et de 15h30 à 19h ; le mercredi de 9h à 13h ; le vendredi de 8h30 à 13h30 et de 15h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30.

Amateurs de bons fromages, vous trouverez ici votre bonheur entre fromages de grande tradition, fermiers, de producteurs locaux et fromages étrangers. La boutique propose également à la vente des produits laitiers comme du lait, du beurre en motte, de la crème fraîche, des yaourts et même un peu de charcuterie. Tous les fromages sont vendus à la coupe traditionnelle ou sous forme de plateaux classiques ou apéritifs élaborés en fonction des saisons et à partager en famille ou entre amis !



L'ATELIER C

6, rue Joseph Bermond
☎ 04 22 23 95 90
<https://latelierec.co>
contact@latelierec.shop

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 18h30 ; le samedi de 10h30 à 19h. Bougie à partir de 26 €, baume corporelle à partir de 36 €.

Un rendez-vous olfactif unique ! Derrière sa vitrine, plongez dans l'univers de Camille Dol, parfumeur passionnée installée depuis 2018. Lierre-verveine, tonka-lin, patchouli-musc... Experte en marketing olfactif, elle imagine et crée ici des parfums, bougies et brumes faites maison, écoresponsables et rechargeables. Ici, vous vivez une aventure sensorielle : de la sélection des essences à la formulation, explorez des créations artisanales sans substances cancérigènes, made in Côte d'Azur. En boutique, l'accueil est excellent, ce qui ne gâche rien !



Chocolaterie Christian Camprini.

CHOCOLATERIE CHRISTIAN CAMPRINI

11, rue de la République
☎ 04 93 75 03 61
<https://christian-camprini.fr/>
valbonne@christian-camprini.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h. Chocolats, pâtisseries et glaces préparées par un MOF.

Christian Camprini, maître pâtissier-chocolatier, est un enfant du pays. Né à Nice, ce professionnel distingué Meilleur Ouvrier de France a travaillé dans plusieurs hôtels prestigieux de la Côte d'Azur avant d'ouvrir ses boutiques (à Cannes et à Valbonne) pour le plus grand plaisir des amateurs de chocolats et autres gourmandises (confiseries, impressionnantes et délicieuses pâtisseries, desserts glacés). À la tête de son propre laboratoire, il consacre son énergie à l'élaboration de nouvelles recettes savoureuses.

S'AMUSER - SORTIR

LE VINOPHILE

16, rue de la Fontaine
☎ 04 22 10 98 04
contact@levinophile.com

Ouvert du mardi au jeudi, le samedi et le dimanche de 18h à 24h ; le vendredi de 9h à 13h et de 18h à 24h.

Bar à vin convivial au cœur de Valbonne, le Vinophile propose une sélection soignée de vin, champagne, bières et jus, à déguster sur place ou à emporter. Ambiance décontractée, accueil souriant. Ouvert depuis février 2025, l'établissement ne désemplit pas. Nous le recommandons pour les amateurs de bons crus et de gastronomie locale, d'autant qu'il propose des cours d'œnologie.



Le Moulin d'Opio

UN PATRIMOINE QUI SE RÉINVENTE

Niché au pied du vieux village d'Opio, au cœur des collines parfumées de la Côte d'Azur, le Moulin d'Opio traverse les siècles avec panache. Depuis 1848, les meules de pierre y ont écrasé les olives avec la même passion, transmises de génération en génération pendant plus de 170 ans. Véritable joyau du patrimoine local, il est aujourd'hui à l'aube d'une renaissance ambitieuse.

En 2024, la Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis a acquis ce lieu emblématique pour mieux le préserver... et le réinventer. Le Moulin sera exploité par la SCIC Les Ferrages et fera l'objet d'une réouverture progressive à partir d'octobre 2025 pour la trituration et la production d'huile d'olive biologique et labellisée AOP Olive de Nice.

► Puis les autres activités se déclineront au fil de l'eau en 2026 et 2027 :

– une boutique de produits locaux autour de l'olive,

– un espace muséal,
– des ateliers pédagogiques, des formations pour petits et grands,
– des activités inclusives et citoyennes pour faire revivre le territoire autrement. Bien plus qu'un moulin, c'est un véritable éco-lieu vivant qui se prépare à voir le jour : un espace où se croisent agriculture durable, transmission des savoirs, engagement social et découverte touristique. Un lieu où chaque acteur local – agriculteur, chercheur, éducateur, artisan ou citoyen – trouvera sa place dans un projet collectif et porteur de sens.

Le Moulin d'Opio devient un pôle d'innovation agricole, touristique et solidaire, à la croisée des chemins entre tradition méditerranéenne et transition écologique.

MOULIN D'OPIO

1, route de Nice, Opio
info@scic-ferrages.fr
moulin-opio@agallo-casa.fr
www.agallo-sophiaantipolis.fr

© SOPHIE BAILLET





Sa situation particulière, au cœur d'une région boisée de pins, d'arbousiers et de chênes lièges, en fait un lieu de séjour très recherché. Le microclimat d'Opio a permis la culture de la rose centifolia [cent feuilles], en référence à son grand nombre de pétales. Les activités du village ont longtemps été basées sur la production de fleurs destinées aux parfumeurs de Grasse, ainsi que la production d'huile d'olive. C'est ainsi que le paysage autour d'Opio a été modelé pour la culture de la rose et du jasmin. La route en lacets mène le visiteur jusqu'au minuscule village qui domine la plaine et les anciennes terres maraîchères, aujourd'hui occupées par le golf de la Grande Bastide. Depuis la placette qui jouxte l'église Saint-Trophime, on peut admirer le vert paysage de la plaine d'Opio, avec au premier plan les toits de tuile des maisons et au loin les sommets de l'Estérel.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE D'OPIO

Situé au sein de la nouvelle Médiathèque d'Opio
2, route de Nice – Résidence Cœur
de village ☎ 04 89 87 73 35
www.villagesvalleedazur-tourisme.fr
tourisme.opio@agallo-casa.fr

Ouverture du mardi au vendredi de 8h30 à 13h.

Le Bureau d'information Touristique d'Opio vous permettra de recueillir des informations sur les activités et les incontournables de la commune : golf, balade en Harley, découverte du vieux village et de

ses monuments... L'Office de tourisme Intercommunal propose lui, durant toute l'année, des visites guidées gratuites des villages aux alentours [sur réservation]. Plus d'informations sur les loisirs et festivités de la commune sur www.mairie-opio.fr

SE RESTAURER

CAFFÉ CÉSAR – RESTAURANT L'INITIAL
2, route de Nice ☎ 04 93 36 09 03
www.caffecesar.fr
caffecesar@orange.fr

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 9h à 22h. Menu à partir de 36 €.

Voilà une table qui conjugue authenticité et raffinement avec brio, portée par deux grands noms de la gastronomie : Thierry Molinengo et Frédéric Bogé. Côté brasserie, la cuisine méditerranéenne s'exprime dans toute sa splendeur : des plats emblématiques, travaillés avec des produits locaux et une touche de sophistication. Pour les fins gourmets, L'Initial, pendant gastronomique de l'adresse, dévoile des menus sur mesure et des plats signatures qui subliment le savoir-faire des chefs.

CHOUCHOU
31, route de Cannes
☎ 04 93 36 14 69

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi, midi et soir. Fermé le dimanche. Ticket moyen : 10 à 20 €.

Ne vous fiez pas à son allure discrète : ce petit resto a tout d'un grand coup de cœur ! Ici, on mise sur la sincérité dans l'assiette, le fait maison et la convivialité. Pizzas artisanales, burgers généreux, plats du jour à prix doux et une bavette Angus fondante à souhait... Le tout servi en portions copieuses, avec le sourire. L'équipe est aux petits soins, toujours de bonne humeur, et l'ambiance chaleureuse finit de convaincre. Que ce soit pour une pause déj rapide ou un dîner entre amis, Chouchou porte bien son nom : on y revient avec plaisir.

L'ORÉE D'OPIO
30, route de Nice ☎ 04 93 09 45 91
oreedopio@gmail.com

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 ; le dimanche de 12h à 13h30. Plats 20-25 €. Dessert, 9 € environ. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Dans une salle lumineuse et chaleureuse, le chef Erik Bernard propose une cuisine généreuse, inspirée du Sud-Ouest mais pas que ! Magret, foie gras, salade landaise côtoient pizza au feu de bois, raviolis niçois, veau au citron, burger. Poisson du jour, raviolis de ricotta aux légumes et autres plats végétariens complètent une carte éclectique et de saison. Sans oublier les desserts, faits maison, comme le reste : moelleux chocolat, tiramisu, crème brûlée.

LE MAS DES GÉRANIUMS
7, route de Nice
☎ 04 93 77 23 23
www.masdesgeraniums.com
contact@masdesgeraniums.com

Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h30 et le soir de 18h à 22h30. 4 chambres d'hôte à dispositions des clients en plus du service restauration. Jardin. Terrasse.

À l'ombre des oliviers et des tilleuls, ce lieu a su séduire des figures illustres comme François Mitterrand et Jacques Chirac, tombés sous le charme de son cadre bucolique. Le chef Alain Mestriner et son équipe proposent une cuisine méditerranéenne à la fois authentique, élaborée à partir de produits frais issus de leur potager bio. Le Mas offre bien plus qu'une belle table : une vaste terrasse ombragée, un terrain de pétanque, une salle de réception en pleine nature, et un grand jardin où les enfants peuvent s'amuser en toute liberté.

EMPLETTES

CADEAUX MALINS
Centre La Font Neuve
☎ 04 93 42 30 70
cadeaux-malins.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 9h30 à 19h. Sélection entre 8 € et 35 €.

C'est le lieu idéal pour dénicher des cadeaux originaux et raffinés à Opio ! Depuis trente ans, la boutique propose des créations artisanales avec un grand succès autour des bougies JBG, inspirées par Jean-Baptiste Grenouille, le mythique « nez » du roman *Le Parfum* – une gamme à la fois intense et poétique. Jugez plutôt : mimosa, violette, crumble pomme, lavande, framboise basilic... La boutique est un petit cocon sensoriel, entre histoire parfumée et idées-cadeaux malignes. On apprécie les recharges écologiques et l'accueil chaleureux.



Opio.



A quelques kilomètres de Grasse, sa voisine, Châteauneuf-Grasse compte parmi ces petits villages perchés de la région construits au Moyen Âge à des endroits stratégiques sur les sommets et les flancs des montagnes. Commune dynamique du moyen pays de tradition agricole et horticole, Châteauneuf-Grasse a su garder un charme intact entre ruelles pavées, maisons de village, lavoir ombragé par des platanes centenaires et chapelles surplombant la plaine d'Opio offrant une vue incroyable sur la Méditerranée.

A VOIR - A FAIRE

DOMAINE DU PIECHAL

1082, chemin du Camp de Tende
☎ 06 65 59 65 68 – www.piechal.fr
a.barnardo@hotmail.com

AB (agriculture biologique). Producteurs et transformateurs d'Olives de Nice AOP B10. Vente directe du mardi au samedi de 9h30 à 13h. Annette et Erwann Le Negrat sont à la tête d'un domaine comptant près de 5 hectares

d'oliviers qui viennent tout juste d'être certifiés Agriculture biologique. Ils cultivent la célèbre Olive de Nice AOP. Ainsi située sur la route des Oliviers 06, cette exploitation peut être visitée sur rendez-vous. L'occasion de déguster, découvrir et repartir avec tout ou une partie de la gamme de produits à base d'olive de la variété Caillietier ! Nous vous conseillons la confiture d'olives qui se mariera à merveille avec du fromage de chèvre frais.



Table d'orientation à Châteauneuf-Grasse.

SE RESTAURER

L'ARDOISE

27, chemin du Cabanon
☎ 04 93 42 72 05
lardoischateauneuf@gmail.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 16h30.
Carte : 22 € environ (plat, dessert). Terrasse.
C'est un de ces petits restaurants du midi (service café et brasserie en continu) que l'on aime pour le service rapide, efficace et surtout l'accueil chaleureux. À l'ardoise, donc, des plats faits maison qui changent régulièrement pour ne jamais se lasser. La terrasse d'été est l'endroit idéal pour profiter du soleil, tandis que la petite terrasse semi-ouverte est bienvenue en hiver. Dans un style bistrot légèrement rétro, la petite salle est, quant à elle, très populaire auprès des habitués, pensez à réserver. Une adresse au rapport qualité-prix excellent !

LE PETIT CABANON

17, chemin du Cabanon
☎ 09 84 58 27 05
le-petit-cabanon.fr

Ouvert le mardi et le mercredi le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Terrasse. Vente à emporter.

Envie de soleil et de saveurs marines ? Direction ce petit coin de paradis où la terrasse ensoleillée vous attend pour un moment de pur bonheur ! Ici, vous serez accueilli avec un sourire éclatant, et dans l'assiette, des plats généreux, préparés avec des produits ultra-frais. Les amateurs de poissons seront ravis : le patron, également gérant de la poissonnerie de Saint-Jacques, maîtrise l'art de sublimer les trésors de la mer. Une adresse précieuse que les habitués préféreraient garder secrète... c'était sans compter sur le Petit Futé !

LE T'IT RESTO

4, place des Pins
☎ 04 93 09 69 73
leptitrestopredulac@gmail.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi. Carte : 15 € environ (plat du jour). Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter.

Sur la place des Pins, le T'it Resto compte parmi les petites adresses que les locaux adorent pour sa simplicité et son charme. Avec sa carte courte, gourmande et variée, ce petit établissement propose une cuisine maison généreuse et savoureuse, le tout à prix doux. La patronne vous accueille avec un sourire qui met instantanément à l'aise, et l'ambiance y est conviviale, comme à la maison. Fraîcheur des produits, soin des assiettes : ici, tout respire l'authenticité. Une adresse à tester à l'heure du déjeuner, mais pensez à réserver !

EMPLETTES

BISCUITERIE D'AZUR

42, route d'Opio ☎ 04 93 77 13 05
<https://biscuiterie-dazur.com>
contact@biscuiterie-dazur.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 16h.

Cette biscuiterie artisanale perpétue le goût du vrai depuis plus de 20 ans. Ici, tout est préparé à la main, dans le respect des recettes traditionnelles du Sud : croquants aux amandes, sablés au citron de Menton, navettes ou encore canistrelli au vin blanc... Un parfum d'enfance et de soleil dans chaque bouchée. Pas d'arômes artificiels ni conservateurs : juste de bons ingrédients, du savoir-faire et beaucoup d'amour. La boutique, adossée à l'atelier, propose aussi des idées-cadeaux 100 % locales. Une belle adresse pour faire croustiller vos souvenirs de la Riviera.

BOULANGERIE DUTTO

10, place des Pins

☎ 09 67 15 32 46

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 20h ; le dimanche de 6h30 à 13h. Ouvert le dimanche. Terrasse.

Fougasses, pains aux olives, l'incontournable baguette Châteauneuvoise, gressins gourmands, copieuses salades, sandwiches variés, sans oublier les pâtisseries : la vitrine de la boulangerie Dutto sur la place des Pins a de quoi mettre en appétit ! Ne passez pas par la boulangerie sans goûter au pain baigné, primé comme étant le meilleur de la Côte d'Azur, rien que ça !

MARCHÉ PAYSAN

Salle du Maset – 309, route d'Opio

☎ 04 23 32 01 35

marchepaysan.chateauneuf@gmail.com

Ouvert le lundi de 9h à 13h et du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h.

Vous êtes à la recherche de produits frais, savoureux et à prix raisonnables ? Dans les rayons, vous trouverez une sélection de légumes, fruits, miels, viandes et produits d'épicerie, tous provenant de producteurs locaux et issus de l'agriculture bio ou raisonnée.

LA NOUVELLE CRÈMERIE

40, place des Pins ☎ 09 52 37 34 35

lanouvellecremerie@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 13h et de 15h30 à 19h.

Bienvenue au paradis des amoureux de fromages ! Marie-Alix et Pierre ont créé cette boutique en abandonnant leurs métiers respectifs pour se reconverter pleinement à leur passion. Pierre a choisi l'oléiculture et Marie-Alix a fait son apprentissage chez

un grand fromager parisien. Dans leur boutique, on trouve une large sélection de fromages, confits, huiles, vins... Vous pouvez commander les plateaux, coffrets, raclettes et fondues à l'avance.

PAPILLA

14, place des Pins ☎ 07 77 23 19 04

www.papilla.fr – contact@papilla.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h30. Fermé en janvier et février.

Chez Papilla, la gourmandise prend tout son sens ! Chaque jour, des glaces artisanales et naturelles sont fabriquées sur place à partir de produits frais et locaux, comme la fleur d'oranger de Vallauris, les citrons du Rouret ou les framboises de Caussols. Sans conservateurs ni gluten, chaque bouchée est un délice. On les savoure en pot ou en cornet, mais aussi en milk-shakes, vacherins ou omelettes norvégiennes.

SAVEURS PROVENÇALES DE LA BASTIDE

277, Chemin des Picholines

☎ 04 92 60 33 47

https://saveurs-provencales.fr/

magasin.chateauneuf@afpjr.org

Ouvert du mardi au vendredi de 13h à 20h ; le samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h.

En agriculture raisonnée depuis 1989, cette boutique propose à la vente ses produits maraîchers frais et en conserves. On y retrouve des fruits et légumes de saison, cueillis le matin même par les personnes en situation de handicap de l'ESAT La Bastide, mais aussi des confits sucrés et salés, des condiments, des légumes à l'huile ou des pâtes d'olives pour vos apéritifs au soleil. L'exploitation agricole a obtenu le label Bio en avril 2018 pour ses fruits et légumes.

VERSION NUMÉRIQUE
OFFERTE

Obtenez votre guide
numérique en
scannant le QR code



ou rendez-vous sur le site
www.ebookfute.com
avec le code avantage
D9Z12J





Entre douceur de vivre et calme absolu, le Rouret est un exemple classique de village provençal typique au riche passé agricole. Jasmin, roses, orangers, violettes... Les plantes cultivées ici étaient destinées aux distilleries de Grasse, capitale mondiale des parfums, et on y pratiquait même la culture de la vigne. Village authentique, le Rouret est aussi la « capitale départementale de la truffe » des Alpes-Maritimes. Un or noir délicat, qui prospère sur ses terres pour le plus grand plaisir de ses habitants et des gourmets de passage.

A VOIR - A FAIRE**L'OLI D'AQUI**

97, chemin de Pei Pellegrin

☎ 06 21 87 21 67

Visite du verger, vente et dégustation sur l'exploitation.

Situé sur la Route des Oliviers, l'Oli D'aqui est la fierté de Jean-Philippe Frère, oléiculteur de nombreuses fois médaillé au concours général, notamment pour ses olives de Nice AOP. Ce qui fait leur

particularité ? Les olives de Nice offrent une chair fine et un fruité incomparable. Voilà de quoi vous convaincre de venir visiter le verger et déguster ses produits du terroir (huile, pâte d'olives...). Vous pourrez également retrouver cette gamme de produits au Marché des collines, un marché de producteurs locaux également situé au Rouret.

SE RESTAURER**COCOTTE**

198, chemin des comtes de provence

☎ 04 93 77 51 76

Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le soir ; le week-end le midi et le soir. Carte : 50 € environ (entrée, plat, dessert). Terrasse.

Depuis son ouverture il y a deux ans, le restaurant Cocotte au Rouret s'impose comme une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine raffinée. La cheffe concocte une carte parfaitement pensée, mettant en avant des produits de qualité et des saveurs inoubliables dans des assiettes toutes en finesse, où l'on sent que tout est fait maison. Le service est à la hauteur, avec un accueil chaleureux et passionné. Dans une ambiance intimiste, avec un nombre de couverts volontairement restreint, chaque repas devient une véritable parenthèse gourmande.



Le Rouret.

MEZCLA LOCA

24, route d'Opio ☎ 04 83 26 34 13

www.mezclaloca.frmezclaloca06@gmail.com

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le soir ; le samedi midi et soir. Menus de 34 € à 49 €. Terrasse.

À la recherche de nouvelles expériences ? Cette adresse sympa va vous séduire. Dès la carte des cocktails, vous serez transporté entre classiques et créations originales, avec des sirops maison, des produits frais et des spiritueux de qualité. Côté cuisine, le chef propose des petites assiettes façon tapas à partager (ou pas), avec des plats raffinés à base de viandes, poissons et compositions végétales, sans oublier des tapas classiques espagnoles. La carte évolue au fil des saisons pour vous surprendre à chaque visite. Une adresse qui ne manque pas de style !

EMPLETTES**LE MARCHÉ DE NOS COLLINES**

9, route d'Opio

☎ 04 93 77 34 21

lemarchedenoscollines.fr

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h ; le dimanche de 9h à 12h. Produits locaux, majoritairement certifiés BIO.

Créée en 2004, cette coopérative agricole réunit 46 agriculteurs locaux sur un espace de vente de 300 m², au sein de la **Maison du Terroir**. Vous y trouverez des produits frais et de qualité, certifiés bio pour la majorité, des classiques fruits et légumes de saison aux produits plus originaux tels que les fleurs cristallisées, le safran, la sève de bouleau, la spiruline, en passant par les biscuits, le foie gras et le miel... On ne peut qu'en saliver !



Le Rouret.



PROMENADES AU GRÉ DES RESTANQUES

Roquefort-les-pins

Situé aux portes de la technopôle de Valbonne Sophia Antipolis, Roquefort-les-Pins offre à ses visiteurs une succession de hameaux ou domaines verdoyants. Autour de la forêt roquefortoise, zone protégée propice aux balades et aux randonnées, la commune paisible et verdoyante s'anime au rythme des marchés hebdomadaires, des spectacles et des expositions prévus toute l'année. Un joli village résidentiel qui poursuit son développement tant sur le plan de l'urbanisme que sur le plan culturel de manière dynamique.

SUSHI FACTORY

Impasse des Noyers

☎ 04 82 79 78 98

sushifactory06330.com

info@sushifactory.be

Ouvert tous les jours de 10h à 22h. Terrasse. Vente à emporter. Livraison à partir de 18h.

Amateurs de sushis, voici une adresse à ne pas manquer ! La carte regorge de délicieux makis, california rolls et sushis, sans oublier les recettes signature qui valent le détour. Les incontournables comme les yakitori, chirashi et poke bowls sont réalisés avec soin par Matthieu, ancien chef du réputé Sushi d'Opio. Et si votre plateau préféré n'est pas en vitrine ? Pas de souci : tout est préparé sur mesure, à la minute. Une belle option également pour la vente à emporter. Mention spéciale pour la petite terrasse, parfaite pour les journées ensoleillées !

PETRUS

Place Civate

☎ 04 83 05 13 33

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Terrasse.

Le Petrus, récemment repris par Toni, vous invite à découvrir un mélange étonnant de saveurs. Entre une cuisine italienne savoureuse et des touches de Colombie,

chaque plat surprend par sa créativité. La carte, alliant pizzas traditionnelles et mets aux accents sud-américains, ravira vos papilles. L'accueil est chaleureux, l'ambiance conviviale avec un feu de cheminée pour ajouter au charme. Le personnel, tout en gentillesse, vous guidera dans cette aventure culinaire originale. Une adresse à ne pas manquer pour un moment de gourmandise détonnant !

L'AUBERGE DU CLOS DES PINS

35, route de Notre Dame

☎ 04 93 70 48 84

www.aubergeduclosdespins.fr

infos@aubergeduclosdespins.fr

Ouvert uniquement le soir du mercredi au samedi soir et le dimanche midi. Menu 27/32 €. Enfants : 15 €.

Dans une auberge de charme au cœur du village, Sally et Yves Nivresse vous accueillent avec une cuisine de saison, inspirée des marchés locaux : plats français, méditerranéens et internationaux avec options végétariennes et véganes. Menu à deux ou trois plats, suggestions à la carte, ambiance détendue et prix doux. L'établissement propose des concerts et dispose même de trois chambres en duplex, cosy, pour celles et ceux qui souhaitent poursuivre l'expérience à Roquefort-les-Pins.



PROMENADES AU GRÉ DES RESTANQUES

Où dormir ?

HÔTEL DU CLOS

55, chemin des Écoles – Le Rouret

☎ 04 93 40 78 85

www.hotel-du-clos.com

contact@hotel-du-clos.com

Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 185 € en haute saison. Petit déjeuner : 17 €. Piscine.

L'Hôtel du Clos séduit les voyageurs en quête de tranquillité et de charme. Niché dans un parc de 5 000 m², où s'épanouissent arbres fruitiers et oliviers centenaires, cet établissement propose 12 chambres décorées avec soin, alliant authenticité, confort et modernité. Les plus chanceux pourront profiter de la chambre supérieure panoramique, dotée d'une belle terrasse privative. Le petit déjeuner continental, un véritable délice, peut être savouré en chambre ou sur la terrasse, offrant une vue imprenable sur le parc. Un havre de paix où il fait bon séjourner.

TERRE DE RÊVE

3, chemin des Poulinières – Le Rouret

☎ 04 93 09 10 66

www.terredereve.fr

reservation@terredereve.fr

Gîtes de France (5 épis). 5 suites. Tarif à partir de 210 € la nuit en basse saison. Petit déjeuner inclus. Terrain de pétanque. Terrain multisports.

Dans un parc privé d'un hectare, cette chambre d'hôtes de luxe vous offre un séjour empreint de raffinement et d'authenticité. Cinq suites, chacune pensée avec une élégance subtile, vous invitent à un repos absolu. Vous pourrez vous laisser envouter par la douce quiétude d'une grande piscine bordée de palmiers, d'un bain à remous ou d'un terrain de pétanque, où chaque instant devient une parenthèse de sérénité. La maison entière est également disponible

à la privatisation. Dans le parc, ânes et chèvres apportent une touche bucolique à ce lieu d'exception.

LA BASTIDE DE VALBONNE

107, chemin Font-de-Cuberte

☎ 04 93 12 33 40

www.bastidedevalbonne.com/home/fr

contact@bastidedevalbonne.com

Fermé en décembre et janvier. 25 chambres. De 120 € à 210 €. Petit déjeuner : 15 €. Piscine.

Un havre de sérénité, mêlant charme provençal et élégance contemporaine, idéal pour les séjours en famille ou en amoureux. Ses 25 chambres, lumineuses et parfaitement aménagées, invitent au repos, certaines s'ouvrant sur un balcon ou une terrasse avec vue sur une grande piscine et un jardin. Aux beaux jours, savourez le petit déjeuner buffet en terrasse. À côté de cette demeure pleine de caractère, découvrez les saveurs italiennes de la Trattoria Quattro, un incontournable gourmand.

DEMEURE D'HÔTES DU ROCHER

2, rue du Pontis – Valbonne

☎ 04 92 28 17 45

www.lerocher-valbonne.fr

lerochervalbonne@gmail.com

Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double à partir de 170 € ; suite 190 €. Petit déjeuner inclus.

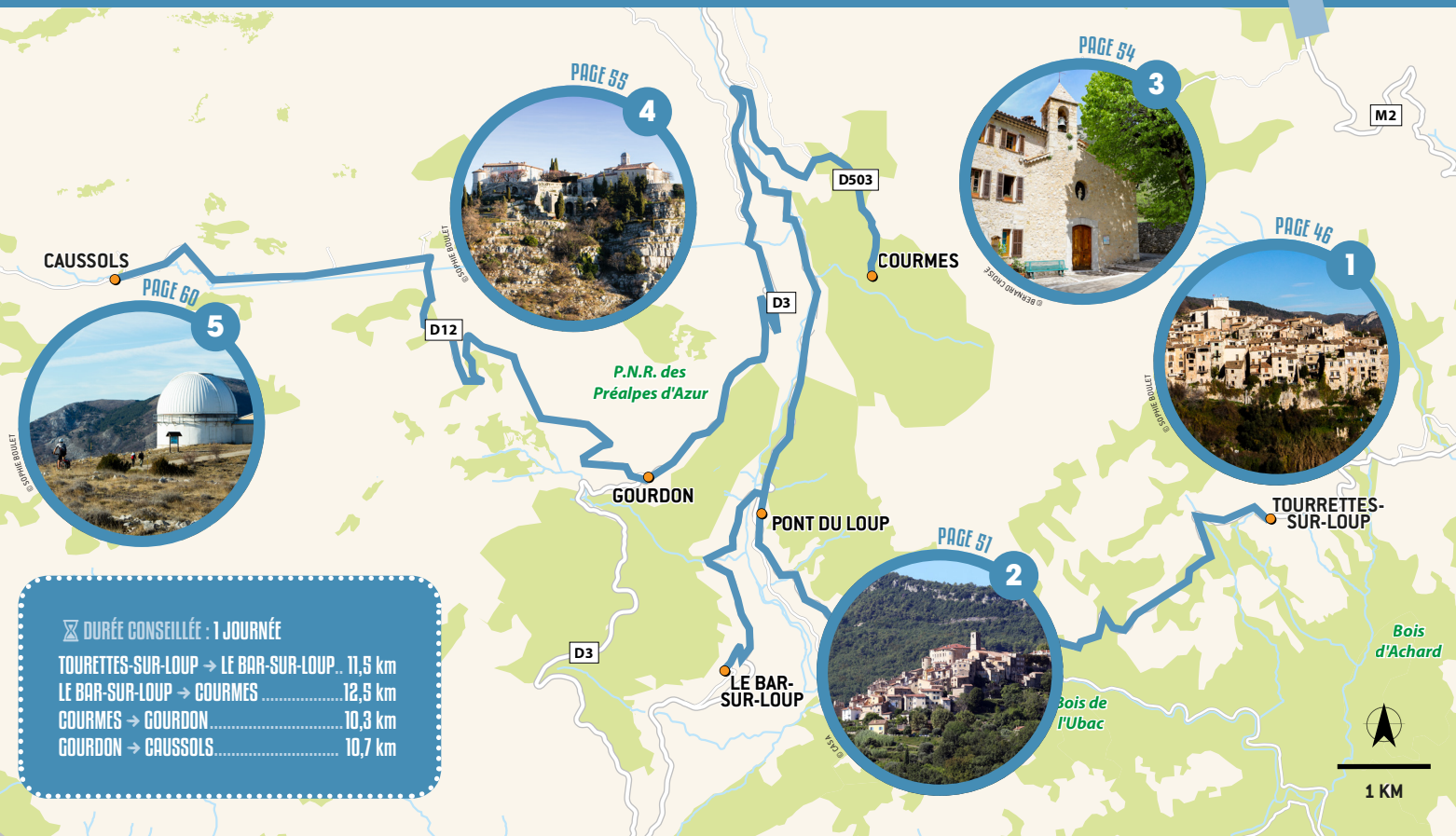
Le Rocher, joyau du XVIII^e siècle, trône fièrement au cœur des ruelles pittoresques du vieux Valbonne. Ancien hospice et écurie, cette bâtisse chargée d'histoire a été sublimée par une rénovation complète. Deux chambres et deux suites, au design contemporain et élégant, séduiront les amoureux d'art et de modernité. Sur réservation, laissez-vous tenter par une table d'hôtes raffinée, où les repas se savourent en terrasse ou dans une salle à manger chaleureuse.

Particulièrement appréciées des randonneurs, les gorges du Loup recèlent de jolis petits villages dominant la Méditerranée depuis leur éperon rocheux. Parmi eux, Tourrettes-sur-Loup, ou encore Gourdon classé «plus beau village de France», sont les premiers contreforts des Alpes où les oliviers laissent doucement place aux vallées, plateaux et forêts. Un terroir d'une grande générosité y est à découvrir.

LES GORGES DU LOUP ET PLATEAUX LUNAIRES

CAUSSOLS

TOURRETTES-SUR-LOUP





Dans un cadre très pittoresque entouré de collines et de vallées boisées, Tourrettes-sur-Loup «la cité de la violette» possède un centre médiéval attrayant, s'étendant le long du sommet des falaises d'un affleurement rocheux qui, à une époque, servait de mur de défense naturel contre d'éventuelles attaques. Ruelles et anciens bâtiments en pierre font le charme pittoresque de ce village offrant des panoramas sur la campagne environnante. Ne manquez pas la jolie vue sur le village en arrivant de Pont du Loup.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE TOURRETTES

1, place de la Libération
☎ 04 89 87 73 33

www.villagesvalleesdazur-tourisme.fr
tourisme.tsl@aggllo-casa.fr

Ouvert toute l'année de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Tous les jours en saison estivale et du lundi au samedi le reste de l'année. Fermé les jours fériés sauf 14 juillet et 15 août.

Les agents du Bureau d'Information Touristique vous aiguilleront à travers une documentation fournie, de multiples cartes, plans, guides et agendas détaillés. De quoi organiser au mieux votre séjour dans la commune. L'Office de Tourisme Intercommunal propose toute l'année des visites guidées gratuites du village de Tourrettes-sur-Loup et des villages aux alentours (sur réservation). Retrouvez les manifestations et expositions organisées dans la commune sur www.tourrettesurloup.com

A VOIR - A FAIRE

L'AQUEDUC DU MOULIN

Rue de la Bourgade

L'aqueduc se situe entre le parking de la Madeleine et le village médiéval. Constitué d'une seule arche, il enjambe l'ancienne route de Vence à Grasse, aujourd'hui rue de la Bourgade. Le moulin à huile est aujourd'hui

privé, mais on peut encore voir sa grande roue de fer, autrefois actionnée par une importante chute d'eau qui compensait le faible débit du ruisseau. Cet aqueduc, ainsi que les deux autres moulins en contrebas, dont il ne reste plus que les corps de bâtiment, témoignent de l'importance de l'industrie oléicole au XIX^e siècle.

LA BASTIDE AUX VIOLETTES

Chemin de la Ferrage

☎ 04 93 59 06 97

bastide@tsl06.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Parking gratuit. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 2 €. Visite commentée payante pour les groupes sur réservation. Visite des serres de novembre à mars. Visite guidée. Boutique. Jardin paysager.

La violette Victoria, emblème de Tourrettes-sur-Loup depuis 1880, fleurit de mi-octobre à mi-mars. La Bastide aux Violettes, nichée dans un écrin de verdure, est bien plus qu'un musée : c'est un lieu vivant, poétique et sensoriel, où l'on découvre l'histoire et les secrets de cette fleur délicate. Le parcours intérieur présente les méthodes de culture traditionnelles, les gestes des producteurs et les multiples usages de la violette, en parfumerie comme en gastronomie. À l'extérieur, le nouveau jardin paysager, fruit d'un projet ambitieux porté par la commune et la Communauté d'agglomération Sophia

Antipolis (1,2 M€), s'étend sur plus de 6 000 m². On y flâne entre les oliviers, dans des salons de verdure, sur un parcours de sculptures, ou autour de l'amphithéâtre en plein air. Les enfants profitent des aires de jeux, tandis que les visiteurs peuvent pique-niquer à l'ombre. Ce lieu intergénérationnel et écoresponsable (90 % de surface végétalisée, matériaux locaux, gestion durable de l'eau) accueille aussi des ateliers, animations et visites guidées toute l'année. En hiver, ne manquez pas la visite des serres fleuries, où s'exhale le parfum discret et envoûtant de la violette. Le pavillon d'accueil permet d'organiser des événements culturels ou des réceptions dans un cadre naturel et élégant. Des temps forts rythment l'année, comme la Fête des Violettes le premier week-end de mars, récemment labellisée parmi les « Plus belles fêtes de France ». La Bastide devient alors le cœur battant du village, entre tradition, fierté locale et transmission.

SE RESTAURER

AUBERGE DES GORGES DU LOUP

4, route de Grasse – Le Pont du Loup
☎ 04 93 59 38 01

www.auberge-gorgesduloup.com

info@auberge-gorgesduloup.com

Fermé de mi-novembre à mi-décembre et de mi-janvier à mi-février. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Carte : 35 € environ. Terrasse.

Les époux Blavette vous accueillent dans leur restaurant depuis 1991. Un lieu chargé de traditions tant en cuisine qu'en salle. On s'assoit près de la cheminée en hiver ou sur la terrasse fleurie et ombragée aux beaux jours. Dans l'assiette, une cuisine aux saveurs de la Provence et quelques plats d'origine



Bastide aux Violettes.

polynésienne, comme le poisson mariné à la tahitienne ou le filet de daurade à la vanille. Le charme de l'auberge se prolonge dans ses dix chambres (entre 90 et 100 € la nuit).

LA CAVE DE TOURRETTES

8, Rue de la Bourgade

☎ 04 93 24 10 12

lacavedetourrettes@free.fr

Ouvert tous les jours de 10h30 à 15h et de 17h à 23h. Carte : 20 € environ (plat + dessert). Terrasse.

Avis aux amateurs de bons crus : cette cave qui fait également bar à vin propose plus de 250 références de vins, sélectionnées avec soin, des grands noms mais aussi des références plus confidentielles, notamment des vins de producteurs. À l'intérieur, l'endroit est très intimiste et on se retrouve facilement à parler à la table d'à côté ! Mais les conseils sont éclairés, les assiettes généreuses et les prix plutôt abordables, avec une carte qui évolue au gré des saisons. Que demander de plus ? Nouveaux arrivages réguliers, suggestions à l'ardoise et à emporter.

LE CLOVIS BISTROT GOURMAND

21, Grand'Rue ☎ 04 93 58 87 04

www.clovisgourmand.fr
info@clovisgourmand.fr

Maître Restaurateur. Ouvert lundi, jeudi, vendredi et dimanche midi et soir, le samedi uniquement le midi. 50 € entrée + plat, 45 € plat + dessert, menu découverte 5 plats 95 €.

Dans son bistrot gourmand, le chef Julien Bousseau propose une cuisine française maison, locale et bio où raffinement rime avec créativité. Pour ne pas lasser nos papilles, la carte change régulièrement en fonction des produits de saison autour d'une viande, d'un poisson ou d'un légume noble, alors déclinée en entrée et en plat. On apprécie également la carte des vins, car Le Clovis, c'est aussi un bar à vin, avec des planches de fromage et charcuterie.

L'AUBERGE DES CHEVALIERS

521 Route du Caire ☎ 04 93 59 31 97

aubergedeschevaliers06.fr
aubergedeschevaliers06@orange.fr

Dominant fièrement le village de Tourrettes-sur-Loup, l'Auberge des Chevaliers est une table de caractère où la cuisine niçoise prend des airs de haute gastronomie. Aux commandes, le jeune chef Thibault Vianeau sublime les produits de son jardin et des producteurs locaux à travers des recettes traditionnelles, raffinées et pleines de goût. Passé par la Colombe d'Or à Saint-Paul-de-Vence, il signe une carte sincère et généreuse. Vue panoramique sur la Côte, salle rustique pleine de charme et héritage familial : une pépite à savourer les yeux fermés.

RAVIOLETTE

7, route de Vence

☎ 04 93 24 03 21

raviolette2022@gmail.com

Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi de 10h à 14h. Haute saison : du jeudi au mardi le midi de 10h à 14h et le soir de 17h à 21h30 ; le mercredi midi de 10h à 14h. Formule entrée plat 25 €, plat – dessert 24 €, entrée plat dessert 32 €. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Spécialités en vente également au Marchés de nos collines, au Rouret.

Un air d'Italie flotte dans le village de Tourrettes-sur-Loup ! Alessandra et Matteo, originaires respectivement de Rome et Turin, vous concoctent de délicieuses pâtes fraîches, à déguster sur place ou à emporter : linguine aux cèpes, raviolis aux épinards, cappelletti au fromage... Le menu évolue toutes les semaines. L'épicerie fine propose un panel de saveurs et de produits du terroir (huiles d'olive, miel, pâtisserie) pour le plus grand plaisir de vos papilles ! Belle terrasse extérieure pour savourer ces merveilles au soleil !

SPELT

6, Grand'Rue

☎ 09 86 26 63 79

www.spelt-restaurant.com

spelt.lerestaurant@gmail.com

Du mercredi au samedi le midi et le soir. Menu dégustation 85 €. Formule du midi : 34 €.

C'est l'étoile montante du village, et pour cause, les deux fondateurs, le Chef Raphaël et la cheffe pâtissière Marion, ont de sérieuses références. La cuisine est créative sans être trop sophistiquée. Elle est conçue uniquement avec des produits du terroir. Le midi, la carte est tendance « bistrot ». Le soir, l'atmosphère se fait plus intime et la cuisine plus gastronomique. Deux cartes, deux ambiances ! On adore la petite terrasse et sa vue superbe sur les collines. À noter que la pâtisserie éponyme offre une sélection de gourmandises à emporter.

EMPLETTES**BACHO BREWERY**

4, Pont du Loup ☎ 06 33 30 71 37

bachobrewery.com
contact@bachobrewery.com

Ouvert du mercredi au dimanche de 16h à 23h. Atelier sur réservation uniquement. Dure environ 4h. Brasserie artisanale. Boutique et bar.

Attention bon plan avec cette brasserie artisanale ! Le nom Bacho Brewery est rempli de sens : « Bacho » signifie « loup » en langue Apache, un nom choisi en référence au fleuve Loup qui coule dans la commune. Les bières Bacho s'adressent à tous, connaisseurs et amateurs, et se présentent à vous dans cet espace de 160 m² qui intègre la boutique, l'atelier de brassage et le bar pour les dégustations. En extérieur, la terrasse est superbe sur les restanques, avec terrain de pétanque. Sur place aussi, de quoi grignoter. Et le vendredi, profitez des soirées animées !

BOUCAN CERAMICS & SHOP

2, rue de la Bourgade ☎ 06 68 50 64 86

Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi de 10h30 à 18h30. Ouvert le dimanche [de 10h30 à 13h].

Près de la place principale du village, Boucan met à l'honneur la céramique et l'apiculture. Dans son atelier, Éléonore a su mettre en avant ses pièces dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. Tasses, bols, assiettes et vases s'intègrent parfaitement dans un décor où le bois et la pierre se marient harmonieusement. Ces pièces se démarquent par leur originalité et habilleront facilement n'importe quelle table. Ne passez pas à côté du miel de Robert, son père, dont les ruches sont sur la commune. Une belle boutique qui a su combiner artisanat et environnement.

CONFISERIE FLORIAN

Le Pont du Loup ☎ 04 93 59 32 91

www.confiserieflorian.com
servicetourisme@confiserieflorian.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés à partir de 10h et à partir de 18h. Visites gratuites.

Nichée dans les gorges du Loup, la Confiserie Florian perpétue depuis 1921 l'art de transformer les trésors floraux et fruités de la Côte d'Azur en délices sucrés. Dans ce moulin du XIX^e siècle, les visiteurs découvrent la fabrication artisanale de confitures d'agrumes, de fleurs cristallisées (rose, jasmin et violettes), de chocolats et de gâteaux. Des visites guidées, gratuites, proposées en plusieurs langues, permettent d'assister à ces étapes de production suivies d'une dégustation gourmande. Une immersion sensorielle et incontournable au cœur du savoir-faire local.

DES FLEURS À CROQUER

864, Chemin Saint Martin

☎ 06 62 89 62 94

www.fleurs-a-croquer.com
contact@fleurs-a-croquer.com

Fleurs cristallisées à partir de 10,50 €, sirop à partir de 5,80 €, savon à partir de 4,80 €. Situé à Tourrettes-sur-Loup, Les Fleurs à croquer sublime les trésors floraux des Villages & Vallées d'Azur en délices artisanaux. Cette exploitation familiale cultive violettes, roses, menthe et verveine selon une agriculture raisonnée, transformant ces fleurs en gourmandises raffinées : fleurs cristallisées, sirops, infusions et savons. Leur spécialité, la violette cristallisée, apporte une touche poétique aux desserts. Elle fait aussi le bonheur des enfants. Les produits sont vendus à la Bastide aux violettes. À découvrir !





Domaine des Claus.

DOMAINE DES CLAUS

160, chemin des Vignes

☎ 06 09 28 26 59

www.domainedesclaus.fr
bertaina.julien@gmail.com

AB (agriculture biologique). Exploitation viticole en biodynamie. Visite du domaine et de la cave et dégustation des vins sur rendez-vous. Vendu au Marché de nos collines.

Julien Bertaina n'avait tout d'abord pas envisagé de reprendre le domaine familial. Mais quand son père lui propose de s'occuper de l'exploitation, il n'hésite pas longtemps avant de tout quitter. Très sensible à l'environnement, il cultive ses terres en agriculture biologique mais également en biodynamie : il respecte le calendrier lunaire et utilise des produits naturels pour régénérer les sols et fortifier les arbres. Que vous soyez plutôt vins rouges, rosés ou blancs, il y en aura pour tous les goûts. Des visites et dégustations sont proposées.

TOM'S GLACIER

25, Grand'Rue

☎ 04 93 24 12 12

Haute saison : ouvert tous les jours de 11h à 19h. La fameuse glace à la violette surmontée d'une fleur cristallisée.

Au cœur des ruelles pavées de Tourrettes-sur-Loup, Tom's glacier est une institution gourmande qui régale les visiteurs depuis plus de vingt-cinq ans. Ce petit glacier artisanal propose une trentaine de parfums, dont les emblématiques saveurs florales : violettes, jasmin, rose ou encore la « provençale », un subtil mélange de fleurs d'oranger et de miel. La glace à la violette, surmontée d'une fleur cristallisée est un incontournable pour les amateurs de douceurs locales. Installé dans une bâtisse en pierre typique, Tom's glacier offre aussi un espace salon de thé.

VIOLETTES DE TOURRETTES

2, Tour De L'Horloge

☎ 04 93 59 33 83

https://violettesdetourrettes.fr/
violettesdetourrettes@gmail.com

Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Spécialisé dans la violette. Fleurs cristallisées à partir de 8 €. Liqueur à partir de 24 €.

Située sous la tour de l'horloge, cette petite boutique pleine de charme met à l'honneur la violette, une fleur belle à croquer déclinée sous toutes ses formes ou presque ! Fleurs cristallisées, bonbons, sirops, gelées, savons, crèmes, parfums, sans oublier les bouquets et bien d'autres spécialités encore ! Le plus difficile sera de choisir ce que vous souhaitez emporter avec vous pour garder un joli, si ce n'est savoureux, souvenir de votre visite de Tourrettes. N'hésitez pas à demander conseil, l'accueil y est très agréable.

**Le Bar-sur-Loup**

Le Bar-sur-Loup : c'est un village médiéval partiellement piétonnier, avec de pittoresques maisons en pierre le long de rues étroites. Un charme que sauront apprécier ses visiteurs, tout comme le vin d'orange qui fait la fierté de ses habitants. Et pour cause, le Bar-sur-Loup porte haut l'étendard de la cité des orangers. Et plus exactement de l'orange amère du bigaradier, dont la petite fleur blanche était autrefois utilisée en parfumerie pour fabriquer l'essence de Néroli ou en pâtisserie pour l'eau de fleur d'oranger.

**BUREAU D'INFORMATION
TOURISTIQUE DU BAR SUR LOUP**

Chapelle des Sœurs Trinitaires

☎ 04 89 87 73 36

www.villagesvalleesdazur-tourisme.fr
tourisme.bsl@aggllo-casa.fr

Du 1^{er} juin au 30 septembre du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.

Situé dans l'ancienne chapelle des Sœurs Trinitaires, transformée en Maison des Associations, l'Office de Tourisme Intercommunal propose toute l'année des visites guidées gratuites du village du Bar-sur-Loup et des villages aux alentours (sur réservation). Lors de ces visites, vous apprendrez tout un tas d'anecdotes sur le Bar-sur-Loup à travers une promenade dans les ruelles et les monuments qui font partie du patrimoine du village. Une excellente mine d'informations sur la région.

SE RESTAURER**BISTRO LE DONJON**

1, place Francis Paullet

☎ 04 93 77 98 99

ledonjon06220@gmail.com

Carte : 15 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.

Au cœur de la place du village, dans l'ancien donjon, ce bistro convivial vous accueille toute la journée. La carte, composée de trois plats faits maison, est renouvelée chaque semaine : la cuisine locale et tradition-



Restaurant Le Donjon.

nelle (daube, lasagnes, salades, poisson, viande...) est très appréciée des habitants et des touristes de passage. Ne manquez pas le dessert du Donjon (une assiette composée de gourmandises – mieux qu'un café gourmand !) et la belle terrasse avec vue sur l'arrière-pays ! Large choix de bières, thés et cafés à la carte.

**HÔTEL PARTICULIER
DES JASMIN**

938, avenue des écoles

☎ 04 93 60 42 05

www.lesjasmins.fr

hotelparticulier@lesjasmins.fr



Hôtel les Jasmins.

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Chambre double à partir de 80 €.

Cette maison de maître surplombant la vallée du Loup a été restaurée avec authenticité en conservant tout le charme d'autrefois. Elle conjugue à merveille luxe et simplicité. C'est une chambre d'hôtes d'un côté et une table gourmande de l'autre. La cuisine du marché est inventive et sobre à la fois. Le menu fait la part belle aux produits locaux. On aime l'hospitalité de l'accueil, le cadre intime et discret de cette belle adresse si particulière. En somme, une très belle parenthèse.

L'ÉCOLE DES FILLES

380, avenue Amiral-de-Grasse
☎ 04 93 09 40 20
www.lecoledesfilles.wixsite.com
fdz1968@hotmail.fr

Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Menus de 37 € à 47 € (menus avec amuse bouches et mignardises). Formule du midi : 26 € (plat du jour + dessert du jour + café [sauf le dimanche et jours fériés]). Entrée + plat : 37 €. Entrée + plat + dessert : 41 €. Entrée + plat + fromage + dessert : 47 €. Terrasse.

Produits de saisons, recettes originales, cuisine faite maison : l'École des filles a tout bon ! Transformé en restaurant de choix, cette ancienne école pour filles datant de 1929 n'a rien de scolaire dans l'assiette, qui fait la part belle aux produits frais et de saison. Les plats changent au gré du marché et des saisons. Pour l'anecdote, prenez le temps de visiter, après le repas, les antiques salles de classe, avec leurs petits bureaux-pupitres de bois. La terrasse, ombragée grâce à un tilleul, était l'ancienne cour de récréation...

PIZZERIA LA FAMIGLIA

50, allée du Docteur Maffet
☎ 09 81 63 53 72

Ouvert le mardi et le mercredi le soir ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Pizza entre 8,50 € et 14 €. Farine bio. Produits locaux.

Voici une adresse qui fait l'unanimité dans le village ! Les raisons de ce succès ? C'est sans doute le savoir-faire inégalé du chef pizzaiolo ! Il prépare un mélange unique de pâte fermentée pendant 72 heures, avec des ingrédients biologiques, frais provenant de producteurs italiens et locaux. Il utilise exclusivement de la farine bio italienne et les légumes frais sont bio et cuisinés sur place. Le résultat ? La pâte est croustillante et légère et la sauce tomate est excellente. On en redemande et on ne laisse pas une bouchée !



Le Verger Aromatique

TRÉSOR BOTANIQUE AU BAR-SUR-LOUP

Ancien chercheur passionné de botanique et de cuisine, Maxime Ferrero a créé Le Verger Aromatique au Bar-sur-Loup, un jardin sensoriel où il cultive agrumes et plantes pour élaborer des sirops et apéritifs naturels. Entre agriculture artisanale, transmission et circuits courts, il offre une expérience gustative authentique et engagée.

Comment est né Le Verger Aromatique ?

J'ai toujours été passionné par les plantes et la cuisine. Mon grand-père cultivait des arbres, et dans mon ancien métier de chercheur, je travaillais déjà au contact du vivant. Le Verger Aromatique, c'est le croisement entre mes racines, ma passion pour les goûts et l'envie de revenir à l'essentiel.

Que cultivez-vous exactement ?

Une quinzaine de variétés d'agrumes – citron, orange, pamplemousse, kumquat – et de nombreuses plantes aromatiques et médicinales : verveine, menthe poivrée, immortelle, tagète citronnée, hysopée...

Je les transforme en sirops sans alcool, naturels, peu sucrés, sans conservateurs, et liqueurs et en apéritifs artisanaux.

Peut-on découvrir tout cela sur place ?

Oui, mais uniquement sur réservation. Mon atelier est minuscule, alors j'organise des visites-dégustations sur le terrain. On sent, on goûte, on découvre la richesse des plantes.

Vos produits séduisent-ils les chefs ?

Quelques pâtisseries et restaurateurs locaux, comme la Pâtisserie des Ours, utilisent mes plantes – tagète, verveine – pour créer des desserts originaux et bio. J'aime voir mes produits sublimes par d'autres passionnés.

Où pouvons-nous trouver votre gamme ?

En ligne, sur mon site internet, dans des magasins bio comme Satoriz et sur les marchés ou manifestations locales tels que la Fête de la Violette et la Fête de l'Orange.

www.le-verger-aromatique.fr



Verger aromatique.



LES GORGES DU LOUP ET PLATEAUX LUNAIRES

Courmes

Ce site idéal pour la randonnée et les amoureux de plein air offre des panoramas époustouflants. Courmes est un tout petit village situé sur le flanc de la montagne au-dessus de la partie est des gorges du Loup. Point de départ de nombreuses randonnées, Courmes s'apprécie pour ses maisons typiques en pierre jaune merveilleusement restaurées, son lavoir et ses impressionnantes portes en bois construites à la Renaissance.

© BERNARD - STOCK.ADOBE.COM



Courmes.



LES GORGES DU LOUP ET PLATEAUX LUNAIRES

Gourdon

C'est l'un des Plus Beaux Villages de France, qui impressionne dès son ascension à 760 mètres d'altitude, d'où s'offre un panorama magnifique sur la vallée du Loup et au-delà sur la Méditerranée. Une vue imprenable, de Nice à Théoule, à apprécier depuis la Place Victoria. Gourdon est un petit village composé d'une rue principale et de quelques rues médiévales adjacentes bordées de belles maisons et de boutiques et d'artisans. Le château du XI^e siècle, avec ses jardins dessinés par André Le Nôtre, forme un bel ensemble architectural mais n'est visible que depuis l'extérieur car privé.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE GOURDON

Situé au bout du village
1, place Victoria ☎ 04 89 87 73 31
www.villagesvalleesdazur-tourisme.fr
tourisme.gourdon06@agglo-casa.fr

Ouvert toute l'année de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Tous les jours en saison estivale et du lundi au samedi le reste de l'année. Fermé les jours fériés sauf le 14 juillet et le 15 août.

Vous trouverez dans ce Bureau d'Information Touristique une mine d'informations avec un large éventail de documentations mis à votre disposition ainsi que des conseils personnalisés pour votre séjour dans l'un des plus beaux villages de France ! L'Office de Tourisme Intercommunal propose toute l'année des visites guidées gratuites du village de Gourdon et de ceux aux alentours (sur réservation). Plus d'informations sur la commune sur www.gourdon06.com.

A VOIR - A FAIRE

LA SOURCE PARFUMÉE

Parfumerie Galimard – 11, rue Principale
☎ 04 93 09 68 23

www.galimard.com – info@galimard.com

Ouvert toute l'année de 10h à 19h l'été. Jusqu'à 18h l'hiver. Visite des lavanderails. Se renseigner à la boutique. Parking pour bus et voitures.

Il y a plus de cent ans, Siméon Roux cultivait des orangers. En 1946, son fils Joseph et sa femme Jeanne, alors à la tête d'une parfumerie à Gourdon, distillaient les fleurs pour en extraire leurs précieuses essences. Aujourd'hui, Chantal Roux, directrice de la parfumerie Galimard à Grasse, perpétue cette histoire familiale avec La Source Parfumée. Elle invite à découvrir la Lavanderie de Marie, située à la sortie du village, où l'on se promène parmi des terrasses fleuries. Un site qui offre des points de vue uniques sur la vallée du Loup.



La Source Parfumée.

COURMES → GOURDON

20 min

45 min



Galerie de Provence, Gourdon.

SE RESTAURER

LA TAVERNE PROVENÇALE

5, rue de l'École

☎ 04 93 09 68 22

<https://liveme.nu/ed6d2e-6220c3d825>

Ouvert tous les jours de 10h à 17h. Bar l'après-midi. Service le soir en juillet et août. Terrasse.

Créé en 1933 par E. Reymond, cette taverne installée dans une bâtisse centenaire est le plus vieux restaurant du village. Quatre générations plus tard, c'est toujours la même famille aux fourneaux. Depuis la grande terrasse, vous pourrez apprécier une magnifique vue panoramique sur la Côte d'Azur. L'authenticité est au cœur de la carte, qui met en avant des produits provençaux de qualité. En hiver, le service de l'après-midi s'apparente au salon de thé avec vin d'orange maison ou délicieux

chocolat chaud. Boutique de produits traditionnels à visiter juste à côté.

AU VIEUX FOUR

4, Rue Basse

☎ 04 93 09 68 60

auvieuxfourgourdon@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du dimanche au mardi de 9h à 14h ; le vendredi et le samedi de 9h à 14h et de 19h à 21h. Carte : 40 € environ.

Une belle halte gourmande au cœur du vieux village, où les produits frais, et de préférence locaux, sont à l'honneur. La carte, inscrite à l'ardoise, propose deux entrées, deux plats principaux – souvent un poisson et une viande – ainsi que deux desserts, renouvelés au fil des saisons et des arrivages du marché. Les plats faits maison, simples et délicieux, montrent que la cuisine de qualité naît d'ingrédients accessibles et d'un véritable savoir-faire. On aime particulièrement l'atmosphère intime et la bonne humeur communicative du propriétaire.

EMPLETTES

DISTILLERIE DU SAUT DU LOUP

Le Saut du Loup

☎ 07 67 32 77 04

p.millo@distillerie-sautduloup.com

Ouvert du 14 juillet au 30 septembre, tous les jours de 9h à 18h.

Installée à Gourdon depuis 3 générations, cette distillerie propose à la vente des huiles essentielles et eaux florales aux multiples vertus dont la fabrication faite maison est à découvrir en direct tous les jours entre le 14 juillet et le 30 août sur les coups de 11h. En boutique, les vendeuses vous prodigueront des conseils sur l'utilisation de ces produits à base de lavandin, mais aussi de rose, de thym

ou de fleur d'oranger, selon la récolte. Possibilité de commander en ligne.

EPICERIE SAINTE CATHERINE

1, Place Sainte Catherine

☎ 04 93 09 68 89

www.sainte-catherine.comcontact@sainte-catherine.com

Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h.

Une épicerie fine nichée dans l'ancienne chapelle du château de Gourdon. Ici, on gère en famille la production et la vente de délicieux produits locaux : miel, confitures « maison », fromages de chèvres de Cipières, saucissons, condiments, terrines et herbes aromatiques... La charmante boutique propose également des produits d'artisanat issus de la région niçoise comme des vanneries, des objets en bois d'olivier, des poteries... Un condensé de culture provençale.

GALERIE DE PROVENCE

Place du château

☎ 04 93 09 68 64

En haute saison et pendant les vacances scolaires, ouvert tous les jours de 10h à 18h. Fabrique artisanale de nougats et calissons.

Installé à Gourdon depuis plus de trente ans, ce maître confiseur fabrique nougats et calissons devant vos yeux, dans un ballet minutieux de gestes précieux. Si vous passez au bon moment (on vous le souhaite !), le nougat deviendra une véritable expérience sensorielle et artisanale : déglutir encore chaud, il révélera à vos papilles toute sa douceur et son parfum envoûtant. Ici, les nougats sont préparés selon la recette artisanale, avec du miel de lavande. Nougats ou calissons, les parfums rivalisent de gourmandise : noisette, gingembre, verveine, noix, figue...



Epicerie Sainte-Catherine.

LE GLACIER DE GOURDON

2, rue basse
 ☎ 07 81 98 78 09

Haute saison : ouvert tous les jours de 11h à 18h.

Petits et grands gourmands ne résisteront pas à l'appel du glacier de Gourdon et de ses sorbets et crèmes glacées aussi originales que locales. Aux traditionnels parfums caramel beurre salé ou encore Nutella morceaux de chocolat viennent s'ajouter d'étonnantes suggestions telles que lavande, thym, tarte aux citrons et violette ; de quoi se régaler, en pot ou en cornet. Milkshakes et gaufres sont également proposés. Les prix sont très corrects pour un glacier artisanal d'une telle qualité et l'accueil souriant est au rendez-vous.

LE GOURDONNAIS GOURMAND

19, rue Principale
 ☎ 06 12 73 77 50

Ouvert tous les jours de 11h à 17h.

Au fond d'une charmante cour se cache une véritable pépète : la boutique de Guillaume Lecerf. Ici, tout respire l'artisanat et la tradition. Inspiré par la recette ancestrale transmise par son beau-père, Francis Saunier, Guillaume confectionne avec passion de délicieux pains d'épices. Et la créativité n'a pas de limite ! De l'orange confite au spéculoos, en passant par les pépètes de chocolat, chaque variété est une invitation à la gourmandise. Ne manquez pas leur spécialité : le pain d'épices au gingembre, une véritable explosion de saveurs ! Reste à choisir.

O SAVON D'ANTAN

39, montée du village
 ☎ 04 93 09 68 39
www.savonneriedegourdon.com
osavondantan@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 17h, en basse saison. Pendant les vacances scolaires et l'été, de 10h à 18h tous jours.

Vous êtes ici dans l'emblématique savonnerie Serge Mele créée il y a plus de 35 ans, reprise en 2019 par Frédéric Stockluser (directeur de la Bastide des arômes) puis par son fils Gauthier en 2021, qui perpétue le savoir-faire. Dans cette savonnerie située à l'entrée du village de Gourdon sont fabriqués sur place, devant vous, une large gamme de savons à base d'huile d'amande douce, déclinée dans plus d'une trentaine de senteurs, de 2,50 € à 4,90 € l'unité. Matières premières, choix des fragrances, conception, moulage... Le savon n'aura plus de secrets pour vous !

TRUFFES ET MORILLES DE GOURDON

☎ 06 11 16 00 13/06 17 94 19 16
truffesetmorillesdegourdon06@gmail.com
 Thomas Bousckri a toujours eu du flair, il y a une dizaine d'années, il plantait son premier arbre truffier et le voilà aujourd'hui à la tête d'une exploitation de plus de 3 hectares. Il y a 3 ans, il décide d'ajouter à sa culture de la truffe, les morilles pour devenir le seul producteur de ce champignon dans tout le département. Retrouvez ses produits certifiés sans traitement chimique sur les marchés du territoire et sur les marchés aux truffes référencés par le syndicat des trufficulteurs.



Truffe d'exception

DANS LE MOYEN ET HAUT PAYS ANTIBOIS

Depuis douze ans, Julie Noblet et Thomas Bousckri font rimer trufficulture avec passion, patience et engagement. Producteurs de truffes noires et hôtes d'un gîte chaleureux, ils incarnent un retour aux sources sincère et inspirant. à Gourdon, l'un des plus beaux villages des Alpes-Maritimes.

Comment a débuté votre aventure dans la trufficulture ?

L'histoire a commencé il y a douze ans avec Thomas qui est originaire de Gourdon ; c'est lui qui a lancé notre première plantation de 300 arbres. Il s'est passionné pour la *tuber melanosporum*, la truffe noire, un champignon qui demande patience et savoir-faire. Il faut attendre entre cinq et dix ans avant que les premiers arbres produisent !

Julie, vous avez aussi un gîte, Le Cabanon de Gourdon ?

Exactement. Nous avons rénové une ancienne bergerie en un lieu chaleureux pouvant accueillir deux personnes en *bed and breakfast* et je propose aussi des diners autour de nos truffes.

Et vous, Thomas, vous êtes également engagé dans le syndicat des trufficulteurs ?

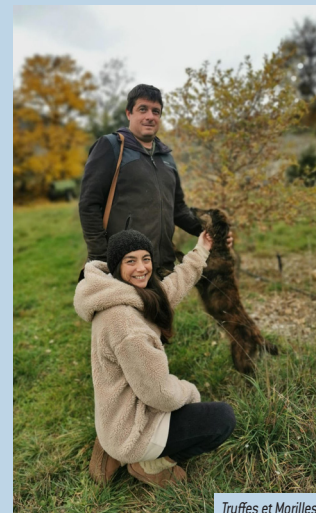
Oui, j'ai été élu président du Syndicat des trufficulteurs des Alpes-Maritimes en janvier 2025. C'est une belle reconnaissance après des années de travail acharné. Le syndicat a un rôle essentiel : il organise les marchés, sensibilise le public à la vraie truffe et lutte contre les arômes de synthèse que l'on trouve dans certains produits du commerce.

Quelles sont les spécificités de vos truffes ?

En pleine saison, entre décembre et février, les truffes développent des notes de cacao et de betterave. C'est un produit délicat, qui reflète parfaitement notre terroir unique.

Quels sont vos projets à venir ?

Nous venons de lancer une nouvelle plantation de 200 arbres. À terme, nous espérons contribuer à l'obtention d'une IGP (Indication Géographique Protégée) pour les truffes de Provence, un label qui valoriserait notre savoir-faire et notre terroir.



Truffes et Morilles.

© TRUFFES ET MORILLES



Calme, préservé, façonné par le pastoralisme toujours pratiqué ici, Caussols est un petit hameau de quelques habitants situé à environ 1100 m d'altitude. Une situation géographique et une tranquillité propices à accueillir l'Observatoire astronomique de la Côte d'Azur qui fait sa renommée. Rapidement enneigé l'hiver, le plateau de Caussols devient un lieu de promenades des plus agréables au retour des beaux jours. Des sentiers sillonnent les sommets adjacents, et le sentier de Grande Randonnée GR4 traverse la plaine du nord au sud.

BOULANGERIE L'OLIVIER

141, place Derégnaucourt
☎ 04 93 60 27 62

Label Rouge. Ouvert du mercredi au vendredi de 7h à 13h et de 15h à 18h ; le samedi de 7h à 18h ; le dimanche de 7h à 17h.

Impossible de passer à côté de cette boulangerie-pâtisserie, plantée au milieu de la place du village, comme une oasis au point de croisement de tous les chemins du plateau. Ici se ravitaillent touristes, randonneurs, cyclistes, aussi bien que locaux. Ludovic, le boulanger, n'utilise pas de produit chimique mais des farines issues de cultures raisonnées, du levain naturel et un savoir-faire appris entre Nice et Paris. En vitrine, peu de références, mais l'assurance de ne manger que du bon. Accueil agréable et souriant d'Angela, sa femme, pour vous servir.

DISTILLERIE FLORIHANA

Les Grands près
☎ 04 93 09 06 09
www.florihana.com
expeditions@florihana.com

AB (agriculture biologique). Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h. Ouvert toute l'année.

Depuis 1993, sur le magnifique plateau de Caussols, à 1100 mètres d'altitude, la distillerie Florihana puise la richesse de ce terroir préservé pour produire des

huiles essentielles, huiles végétales, eaux florales et hydrolats biologiques d'exception. Grâce à une distillation innovante, un procédé unique qui permet de conserver les caractéristiques des molécules, Florihana valorise les plantes du plateau dans le respect de la nature : thym, lavande... Une étape incontournable pour les amoureux d'aromathérapie et de paysages grandioses.

MARCHÉ PAYSAN

56, place derégnaucourt
☎ 07 77 77 66 46 - 06 66 45 49 39
loiseaulea06620@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h. Ouvert le dimanche (de 9h30 à 18h non stop). Marché de producteurs locaux.

Il ne manquait plus qu'un petit marché pour compléter l'offre gourmande de Caussols. Une belle initiative signée Christian, Michaël et Léa qui dynamisent la commune. Sur les étals, des fruits, des légumes, des œufs, du miel, des condiments, du vin, une jolie sélection de bières, de la viande, de la charcuterie... essentiellement bio mais à prix raisonnables. Que des bons produits du terroir provenant de producteurs locaux, des Alpes-Maritimes, des Hautes-Alpes et du Var. Le poisson est sur commande. Le marché propose également à la vente de bonnes tartes aux noix.

**GÎTE LA CASCADE**

635, chemin de la Cascade
Courmes
☎ 07 65 24 40 60
www.cascade06.fr
gdlc.06620@gmail.com

Ouvert toute l'année. Gîte d'une capacité 14 personnes : quatre chambres triples avec salle de bain et WC indépendants. Cuisine équipée ouverte sur le salon. Et un studio indépendant dans le jardin. Tarifs selon saison. Location à la semaine l'été. Minimum 2 nuits le reste de l'année.

Niché au cœur du charmant village de Courmes, le Gîte de La Cascade vous accueille dans un cadre naturel et préservé d'un hectare. Un lieu authentique tenu par Gaëlle et Michaël depuis 2023 qui invite à se ressourcer en toute simplicité. Les familles apprécieront les grandes chambres, la piscine, le terrain de pétanque et la table de ping-pong tandis que les randonneurs seront ravis de se trouver à quelques minutes des sentiers des Préalpes.

LE CABANON DE GOURDON

164, chemin du Colombier
Gourdon
☎ 06 17 94 19 16

Ouvert toute l'année. Bed and breakfast. De 130 € à 150 € la nuit.

Prenez un peu de hauteur et offrez-vous une admirable vue sur la mer, tout en résidant dans le moyen pays ! C'est la promesse que vous fait ce cabanon en pierres totalement rénové, bâti dans une ancienne bergerie. Il dispose d'une chambre privative avec salle de bain s'ouvrant sur un jardin. Un brunch est disponible tous les matins et une table

d'hôtes pour le dîner. Ce logement insolite est proche du village et idéal pour les départs de randonnée.

HISTOIRE DE BASTIDE

26, rue de la Bourgade
Tourrettes-sur-Loup
☎ 06 67 79 08 73
www.histoiredebastide.com
info@histoiresdebastide.com

Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 180 € à 240 €. Petit déjeuner inclus.

Voici de superbes chambres avec vue sur la vallée du Loup et sur la mer. Deux d'entre elles disposent de bain balnéothérapie. Les petits déjeuners sont issus de l'agriculture régionale, ils sont délicieux. Une superbe piscine est réservée aux hôtes, complétée par un espace bien-être avec hammam et table de massages. Un bonheur !

LE MAS DES CIGALES

1673 Rte des Queinières
Tourrettes-sur-Loup
☎ 06 71 05 07 09
info@lemasdescigales.com

Tarifs de 145 € à 175 €, petit déjeuner inclus. Terrain de tennis et salle de sport avec sauna. 5 chambres.

Pascal et Virginie, les nouveaux propriétaires, vous réservent un accueil chaleureux. Niché au cœur d'une ancienne oliveraie, ce superbe mas provençal vous invite à la plénitude. Ses 5 chambres élégantes, offrent un confort absolu avec salles de bains privatives et climatisation. Profitez de la piscine et d'une vue imprenable sur la mer Méditerranée. Tables d'hôtes sur demande.

De monts en rivières, il ne fait aucun doute que vous vous laisserez impressionner par les vues à couper le souffle et l'accueil chaleureux que vous réservent les habitants et producteurs des villages perchés que vous traverserez tout au long de cet itinéraire. Bouyon, Bézaudun-les-Alpes, Coursegoules, Cipières, Gréolières sont autant de territoires qui se prêtent à l'élevage et au pastoralisme vous promettant d'authentiques et savoureuses découvertes.

LES VILLAGES BLOTTIS AU PIED DU CHEIRON

CIPières

BOUYON

⌚ DURÉE CONSEILLÉE : 1 JOURNÉE

BOUYON → BÉZAUDUN-LES-ALPES..... 5,9 km

BÉZAUDUN-LES-ALPES → COURSEGOULES 6,3 km

COURSEGOULES → GRÉOLIÈRES..... 12,3 km

GRÉOLIÈRES → CIPières 8,1 km

Réserve Biologique
Dirigée de Cheiron

Conségudes

PAGE 64

1

BOUYON

PAGE 67

3

COURSEGOULES

BÉZAUDUN-
LES-ALPES

PAGE 66

2

GRÉOLIÈRES

PAGE 74

5

CIPières

D603

D3

D2

D8



2 KM





Bouyon occupe une place de choix sur un belvédère, au confluent du Var et de l'Estéron. Aujourd'hui ce village pittoresque offre aux visiteurs de charmantes ruelles pavées, des placettes restaurées, des fontaines rafraîchissantes, et des chapelles de style roman ou baroque. Ce petit village belvédère ne manque décidément pas de charme... Et de gourmandise, il ne fait aucun doute que vous ne pourrez résister à la bonne odeur du bon pain comme autrefois provenant, non pas du four communal fermé depuis quelques années déjà, mais depuis le fournil de la Fontaine non loin !

SE RESTAURER**LE FLORIAN**

11, Place de la Mairie

☎ 09 83 72 08 26

marion.ouini@yahoo.fr

Bistrot de pays. Ouvert tous les jours de 7h à 19h30, le dimanche jusqu'à 16h. Fermé le mercredi. Carte : 20 € environ.

Restaurant, pizzeria, bar, tabac : Le Florian est le bistrot du joli village de Bouyon ! Marion est aux fourneaux, Richard à la salle.

Daube, raviolis, burger, tartare, alouettes, daurade... Des plats simples à la française, en plus de pizzas, à consommer sur place ou à emporter ! Mention spéciale pour les desserts faits maison, comme le tiramisu au spéculoos, le crumble aux pommes ou la mousse au chocolat liégeois. Le tout servi dans une ambiance familiale. Des soirées karaoké sont organisées pour manger, danser, chanter et s'amuser !

LA MAISON BARNOIN

12, place de la Mairie

☎ 06 07 62 22 58

www.maison-barnoin.com

lamaisonbarnoin@hotmail.com

Nouveaux propriétaires. Plats à l'ardoise faits maison, menu enfant. Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h. Carte : 18 € environ. Plat du jour : 13 €. Dessert : 8 €. Terrasse.

Au cœur du charmant village de Bouyon, le restaurant de la Maison Barnoin vous accueille midi et soir dans une ambiance chaleureuse. Joseph et Siham, les nouveaux hôtes, sont originaires de Nice. Ils proposent une cuisine généreuse à base de produits frais : entrecôte, tartare de saumon, salades niçoises ou encore César, burger... Les plats sont présentés à l'ardoise et changent régulièrement. Quant aux desserts, ils sont faits maison, comme tout le reste : tiramisu, tartes, panna cotta... Aux beaux



Florian.

jours, profitez de la terrasse qui donne sur le village. La Maison Barnoin, c'est aussi 8 chambres à louer, élégamment décorées avec salle de bain privative et petit déjeuner gourmand.

EMPLETTES**LE FOURNIL PROVENÇAL**

10, place de la Fontaine

☎ 04 93 32 75 60

lefournilprovençal06@gmail.com

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 6h à 13h ; le dimanche de 6h à 12h30.

Une pause gourmande bienvenue pour les cyclistes et randonneurs, sur la place du village ! Ici, il y a du choix. Pains classiques et spéciaux, viennoiseries, snacking, petits fours, pâtisseries en veux-tu en voilà... Les vitrines sont garnies ! De quoi s'offrir un délicieux en-cas, en optant par exemple pour la formule déjeuner ou les

offres de la semaine. Le coup de cœur du boulanger : la céréale, une baguette aux graines. L'établissement a été récemment rénové. À noter que du pain est aussi disponible à la vente les après-midis au Vival de Bouyon.

FROMAGERIE**DE LA CHÈVRE BLANCHE**

1139, chemin de Berdine

☎ 06 07 50 28 06

À la Fromagerie de la Chèvre Blanche, Jean Cassar et sa femme Marie, installés depuis 1989, ont été rejoints par leur fils Mathieu. Ils sont éleveurs caprins et porcins. Vous trouverez ici les produits qu'ils confectionnent à base de lait de chèvre (faisselle, fromages frais ou affinés, bûches, tommes, brousse...) mais aussi des yaourts, des salaisons et des colis de viande. Les produits sont disponibles de mars à novembre. Le reste du temps, les chèvres sont en gestation.



Bouyon.



LES VILLAGES BLOTTIS AU PIED DU CHEIRON

Bézaudun-les-Alpes

Prendre le temps de flâner dans ce petit village discret construit au cœur des remparts dont il reste des vestiges, découvrir des maisons anciennes à fleur de roche ou encore des paysages bruts et préservés entre les sommets et les plateaux des Alpes : Bézaudun-les-Alpes, c'est un concentré d'authenticité. Une véritable invitation à vivre à un autre rythme, à ralentir en douceur pour apprécier les moments simples comme celui d'admirer ici un vieux lavoir, là un passage voûté. Un moment hors du temps.

L'AUBERGE DU CHÂTEAU

26, montée du Château
☎ 06 63 20 62 16
www.auberge-du-chateau-de-bezaudun.fr
la.petitefamille@hotmail.com

Maître Restaurateur. Ouvert le vendredi de 19h à 22h ; le samedi de 12h à 15h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 15h. Menu à 38 €. Entrée 12 €, plat 21 €, dessert 8 €. Côte de bœuf maturée (suggestion du chef) : 110 €. Terrasse.

A l'ombre majestueuse des ruines du château de Bézaudun, l'Auberge du château vous invite à redécouvrir un lieu chargé d'histoire. Installé dans ce castrum du

XIII^e siècle, le chef vous propose une cuisine traditionnelle et du terroir, élaborée à partir de produits locaux et de saison. Le menu change tous les week-ends. Vous pourrez profiter d'une salle voûtée ou d'une terrasse panoramique. Un endroit insolite et magique à découvrir, côté restaurant et bientôt, côté hébergement puisque les hôtes préparent un service d'hôtellerie et l'ouverture d'un spa à l'automne 2025.

LE BISTROT DE SIRIYA

3, Auto Carriero (place Dou Barri)
☎ 04 89 98 92 94
lebistrotdesiriya.eatbu.com
lebistrotdesiriya@gmail.com

Ouvert du mercredi au lundi de 11h30 à 15h et de 18h30 à 23h. Réservation recommandée. Menu unique à 35 € (deux menus). Menu enfant : 12,50 €.

Siriya aux fourneaux, son époux Robert en salle. Une petite salle à la décoration soignée, avec poutres apparentes, mobilier en bois et cheminée. À l'extérieur, on déjeune ou dîne dans un écrin de verdure. La terrasse offre une vue sur les montagnes à couper le souffle... mais pas l'appétit, heureusement. Ici, nos papilles voyagent entre saveurs thaïes et méridionales. On passe des gambas flambées au jarret de porc. À la carte, peu de plats, mais qui font la part belle aux produits du coin (Coursegoules, Gréolières, Tourrettes-sur-Loup).



Bézaudun-les-Alpes.



LES VILLAGES BLOTTIS AU PIED DU CHEIRON

Coursegoules

Coursegoules est un village harmonieux, blotti sur son promontoire, avec la barre austère du massif du Cheiron en toile de fond. Cette image de carte postale résume la situation du village. Ses façades tournées vers le sud et le soleil du Midi (on est à 20 km à vol d'oiseau de la mer) et le Cheiron derrière, avec ses 1 778 m au point culminant, qui lui fournit un air pur et vif, lui rappelant toute l'année sa présence. Mi-méditerranéen, mi-montagnard, donc, Coursegoules affiche fièrement cette partition. La moitié de la commune est en site classé ! Coursegoules est par ailleurs un site remarquable identifié au titre du réseau Natura 2000, qui vise à améliorer la prise en compte des enjeux de biodiversité dans les activités humaines.

A VOIR - A FAIRE

LA FERME D'ALAIN

220, route de Saint-Barnabé
☎ 06 60 20 52 23
wetta.egly@wanadoo.fr

Bienvenue à la Ferme. Ouvert toute l'année. Sur réservation. Tous les jours de 10h à 18h. 13,50 €/l'entrée. Aire de pique-nique et jeux disponibles sur le site. Forfait de 66 € de 1 à 4 personnes pour 1h30 de visite. Visite guidée. Animations.

Cheval, chèvre, poney, vaches, poules, lapins, oies... Alain Baudino vous emmène à la découverte de son exploitation à travers une visite animée d'explications sur l'élevage caprin (chèvre naine de compagnie), une démonstration du travail de chien de troupeau. Une activité ludique et éducative à partager en famille. C'est aussi un endroit idéal si vous êtes à la recherche d'un cadre authentique pour célébrer un anniversaire ! Possibilité de découvrir l'attelage avec poney ou âne encadré par un moniteur d'équitation. Vente d'œufs, de chèvres naines et légumes.

LA PLACE DU CHEIRON

Située au point le plus haut du village, la place du Cheiron offre un magnifique panorama sur les contreforts du massif éponyme.

SE RESTAURER

L'ATELIER GOURMAND

8, place de la Clastre ☎ 04 93 32 70 88
Basse saison : ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Accueil des groupes. Terrasse. Pizzas à emporter.

L'Atelier Gourmand se tient sur la jolie place de la Clastre, au cœur du village de Coursegoules. On y sert une cuisine variée et copieuse (pizza, salades, hamburgers...). En attendant votre plat, vous pouvez aussi déguster l'un des apéros proposés par le chef : socca, anchoïade maison, chorizo, soubressade... Le restaurant dispose de deux terrasses. L'une a un mobilier coloré, sous le tilleul, l'autre est abritée sous une véranda, avec une belle vue sur le massif du Cheiron. Vous pourrez aussi trouver des produits artisanaux : terrines, miel, confitures, biscuits.

LE BISTROT DE SOPHIE

37, place Neuve ☎ 04 93 59 11 19
www.bistrotdepays.com
contact@bistrotdepays.com

Bistrot de pays. Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi de 8h30 à 19h30. Réservation recommandée. Formule entrée + plat + dessert à 20 €. CB non acceptée.

BEZAUDUN-LES-ALPES → COURSEGOULES

🚗 12 min

🚲 30 min

C'est une vraie institution à Coursegoules : Sophie a tout quitté pour s'installer dans son village natal et régaler les gourmands de ses savoureux plats maison typiquement provençaux préparés exclusivement à base de produits frais et locaux ! Les légumes proviennent de son jardin et de celui de sa sœur, la viande et les fromages sont fournis par son frère. Des plats familiaux authentiques teintés de soleil : raviolis, petits farcis, pizza, pissaladière... C'est simple, sans chichi, comme on aime ! Une adresse labellisée « Bistrot de pays » à retenir !

LE P'TIT CREUX

15-19, place de la Combe
 ☎ 07 80 04 91 16
leptitcreux06@gmail.com

Ouvert le dimanche, le lundi et le mercredi de 10h à 19h ; du jeudi au samedi de 10h à 21h.

C'est l'endroit idéal pour s'offrir une pause gourmande après une randonnée. Luna et Julien vous accueillent dans leur charmante crêperie qui fait aussi vente de produits du terroir. Aux beaux jours, la terrasse ensoleillée est un point de chute où se relaxer

à côté de la fontaine du village. Au menu : des galettes au sarrasin et des crêpes au froment, dans la pure tradition bretonne. On adore la Berta (pérugine, pommes cuites et confit d'oignons), les makis de galettes de sarrasin et en dessert, la Papou (flambée du Grand Marnier) ou le far breton.

EMPLETTES

LA BISCUITERIE DU CHEIRON

163, route de la Colette
 ☎ 06 25 46 09 59
<https://biscuiterie-du-cheiron.fr>

Biscuits artisanaux vendus en ligne et chez les commerçants locaux.

Stars des goûters des petits et des grands gourmands, ces biscuits artisanaux ont tout bon ! De la navette traditionnelle avec son exquise pâte sablée, au cookie en passant par les financiers, ils sont tous réalisés à la main avec des ingrédients de qualité, sans additif ni conservateur. Les biscuits secs sont en vente sur leur boutique en ligne. Vous pouvez aussi les retrouver chez leurs revendeurs : épicerie Les Patous (Gréolières), la crêperie Le P'tit Creux (Coursegoules).

L'ÉPICERIE DU CHEIRON

37, place neuve ☎ 04 94 24 17 73

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 12h30. Fermé le 1^{er} janvier et le 1^{er} mai.

L'épicerie du Cheiron est ouverte tous les jours et vous dépanne en toute simplicité : gel douche, sel, pâtes, eau... Elle fait aussi bar et propose des boissons chaudes, froides, alcoolisées [maximum licence 3, pas d'alcool fort], planches de charcuteries et fromages et, en hiver, de savoureux plateaux de raclettes. Xavier, le gérant, assure le dépôt de pain cuit au feu de bois par le boulanger du village ouvert uniquement le matin. Produits locaux, retrait d'argent, relais pick-up et UPS complètent ce lieu convivial et essentiel.

GAEC DU CHEIRON

1280, route de l'Ourmeau

☎ 06 16 50 27 99

isabelle.maurel596@orange.fr

Valeurs Parc naturel régional. Tous les jours d'avril à septembre. Plusieurs ateliers sont proposés selon la saison : agnelage, fromage, garde de brebis, apéro estive. Élevage de vaches, chèvres, brebis et porcs. Vente directe producteur ou sur les marchés.

Serge, Sylvie, Steve et Mickaël Maurel, sont les 4 membres à la tête de cette ferme familiale. Sur l'exploitation, abritée par la montagne du Cheiron, élevage de vaches, de brebis, de chèvres et de porcs pour la production de viande et de fromages mais aussi des cultures fourragères. Des productions diverses et un engagement pour le respect de la nature dans le bon développement de chacune d'entre elles puisque la ferme bénéficie du label Valeurs Parc. Il est possible d'acheter sur place ou sur le marché de Coursegoules.

GAEC SAINT-BARNABÉ

68, chemin de la pompe

☎ 06 11 79 54 64

Ouvert le week-end de 10h à 18h. Mieux vaut appeler avant de se rendre sur place. Du vérifier les horaires d'ouverture sur la page Facebook. CB non acceptée.

Sur le plateau de Saint-Barnabé, à 940 mètres d'altitude, le GAEC familial composé d'Anaïs, Patric et Jean-Pierre, élève 650 brebis mères Mourérous, une race reconnaissable à sa tête et ses pattes rousses. Une race rustique adaptée au climat sec. Depuis trois générations, cette famille perpétue un élevage respectueux, sans transhumance ni clôture. Leur viande d'agneau – côtelettes, épaule, gigot, merguez, saucisses – est transformée à proximité et conditionnée sous vide pour une meilleure conservation. Vente directe chaque week-end, de 10h à 18h.

LOU BARA DI PAÏS

Rue du Four

☎ 06 19 17 41 55

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 12h30. Pains, viennoiseries et pissaladières cuits au feu de bois.

Du pain cuit au feu de bois dans le four communal dans la plus grande tradition de la boulangerie « à l'ancienne ». Une boulangerie artisanale que Xavier Rouxel met un point d'honneur à perpétuer à Coursegoules après 10 ans d'inactivité. Saucisse briochée à la moutarde, pissaladière et pizza pour les uns, brioche au sucre et aux pépites de chocolat pour les autres, tout le monde y trouvera son compte ! Vous pouvez également retrouver le croustillant gros pain di païs en vente à Grasse, au Potager du Peyloubet, une exploitation agricole.



Coursegoules.



LES VILLAGES BLOTTIS AU PIED DU CHEIRON

Gréolières

Vous connaissez peut-être la station de sports d'hiver, Gréolières 1400, particulièrement appréciée par les familles pour son ambiance conviviale, mais connaissez-vous Gréolières village ? Surplombant la vallée du Loup sur le versant sud de la montagne du Cheiron, la commune située à 840 m d'altitude, au charme médiéval, est une halte de choix pour les amateurs de nature à la recherche d'un grand bol d'air frais. Un petit village paisible, au charme authentique, où il fait décidément bon vivre été comme hiver.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE GRÉOLIÈRES

Situé au Village, à 17 km de la station de Gréolières 1400 – Route de Font-Rouge
☎ 04 89 87 73 34

www.villagesvalleesdazur-tourisme.fr
tourisme.greolieres@agallo-casa.fr

Ouverture toute l'année de 9h30 à 12h30
et de 13h30 à 17h30 les mardi, mercredi,
vendredi et samedi.

Ce Bureau d'Information Touristique détient une mine d'informations pour profiter pleinement de la montagne été comme hiver. Un conseil personnalisé ainsi qu'une carte des randonnées vous permettront de trouver vos activités. Visites guidées gratuites du village de Gréolières et des villages aux alentours (sur réservation). Plus d'informations sur www.greolieres.fr

A VOIR - A FAIRE

PISCICULTURE DU CHEIRON

4850, route de Grasse ☎ 06 24 39 38 80
www.truitesducheiron.fr
truitesbioducheiron@gmail.com

Ouvert de 10h à 18h en juillet et en août
sur réservation. Marque Valeurs Parcs
– PNR des Préalpes d'Azur. Pêche à la ligne.
Produits en vente la ferme ainsi que dans
certains magasins producteurs locaux.

La pisciculture du Cheiron, c'est avant tout
un élevage bio de truites provenant de
pêches raisonnées élevées dans des bassins

alimentés par la source du Foulon, au pied
du flanc sud du massif du Cheiron. Installé
depuis plusieurs années dans les gorges
du Loup, Pierre ouvre chaque été ses portes
aux familles pour faire découvrir son métier
à travers des journées de pêche inoubliables.
À la clé : une dégustation des poissons pêchés
pour goûter aux truites arc-en-ciel ou Fario
sorties de l'eau. Une adresse sympathique
pour un moment ludique au grand air.

DOMAINE DE BOISCIEUX

Route de Thorenc - Gréolières

☎ 06 58 65 85 63

<https://domainedeboiscieux.com/fr/>
contactgreo@gmail.com

AB (agriculture biologique). Ouvert toute l'année.
Quatre emplacements pour camping-car, van
ou fourgon (20 € la nuit avec toilettes et accès
à l'eau). Séjour en glamping à la semaine
(580 €), deux tentes pour deux personnes.
Vente. Production de sève de bouleau.

Le Domaine de Boiscieux se découvre en petit
groupe lors de visites guidées gratuites (2h) :
balade sous 250 bouleaux, découverte des
vertus de la sève, dégustation et boutique. Sur
place, deux tentes de glamping tout confort
(2 personnes), avec salle de bain privative
et matelas à mémoire de forme, permettent
de dormir sous les arbres. Le petit-déjeuner
est inclus, avec confitures locales, miel,
boissons du domaine. Et pour un vrai bain
de forêt, Mendy propose des séances de
sylvothérapie, accessibles aux particuliers
comme aux entreprises. Pensez à réserver !



Domaine de Boiscieux

LA FORÊT QUI SOIGNE ET RÉGALE

Sur les hauteurs de Gréolières, dans un écrin
de nature préservée à 1 200 mètres d'altitude,
un couple de passionnés cultive une ressource
rare et précieuse : la sève de bouleau. Certifié
bio, le Domaine de Boiscieux est aujourd'hui le
seul site de bétuliculteur des Alpes-Maritimes.
Rencontre avec Marc-Olivier et Mendy Desprez,
agriculteurs engagés et amoureux de leur forêt.

Comment est né le Domaine de Boiscieux tel qu'il existe aujourd'hui ?

Marc-Olivier : J'ai planté une cinquantaine
de bouleaux il y a 25 ans, sans imaginer
qu'un jour ils deviendraient le cœur d'une
activité agricole. Il y a trois ans, j'ai rencontré
Mendy, mon épouse. Elle connaissait bien
les propriétés de la sève de bouleau et m'a
proposé de l'exploiter. Le 1^{er} mars 2024, nous
sommes devenus agriculteurs tous les deux !

Pourquoi le bouleau en particulier ?

Mendy : C'est un arbre extraordinaire. Il
prépare les sols pour les autres essences,
enrichit la biodiversité, capte les particules
fines dans l'air, et vit jusqu'à 150 ans. Il est
endémique et protégé dans la région PACA.
En fait, il crée les conditions d'un écosys-
tème riche et sain, et c'est cette beauté-là
qu'on a voulu valoriser.

En quoi consiste votre activité exactement ?

Marc-Olivier : Nous récoltons la sève
de bouleau chaque printemps, sur une
courte période de 3 à 4 semaines. Elle est
transparente, légèrement sucrée, et riche
en minéraux. Nous la mettons en bag-
in-box de 3 litres, à conserver au frais.
Elle se consomme en cure de 21 jours :
250 ml chaque matin à jeun. Le reste de
l'année, nous proposons aussi une déco-
ction de rameaux de bouleau, qui offre à
90 % les mêmes vertus, mais se conserve
à température ambiante.

Et quelles sont ces fameuses vertus ?

Marc-Olivier : C'est une vraie cure détox.
Elle agit sur les reins, le foie, la peau, les
articulations, le système nerveux. Elle
apaise, régule les hormones, favorise
l'élimination des toxines et soulage les
douleurs liées à l'arthrose ou aux rhuma-
tismes. Elle aide aussi à perdre du poids.

Vous proposez aussi un produit plus original : le sucre de bouleau. Qu'est-ce que c'est ?

Mendy : C'est ce qu'on appelle le *xylitol*. Il
est extrait du tronc du bouleau, se présente
comme un sucre en poudre, mais avec un
indice glycémique très bas : 7 contre 100 pour
le sucre blanc. Il est aussi sucrant que le sucre
classique, avec 40 % de calories en moins.

Le Domaine de Boiscieux se visite-t-il ?
Mendy : Absolument ! Nous organisons
des visites sur rendez-vous, pour des
groupes de 6 à 8 personnes. Je propose
également de la sylvothérapie pour les
particuliers et les entreprises.

Et vous proposez aussi de l'hébergement sur place ?

Marc-Olivier : Oui, depuis peu. Nous avons
deux tentes de glamping installées sous
les bouleaux. C'est une vraie immersion
dans la nature, sans sacrifier le confort.

Vous avez aussi un projet écologique ambitieux... Pouvez-vous nous en dire plus ?

Marc-Olivier : Nous rêvons d'un reboisement
raisonné, en plantant davantage de feuillus
dans le haut pays, notamment du bouleau,
de l'érable, du frêne... pour favoriser la
biodiversité et contrer les effets du tout-
pin. Nous recherchons des mécènes pour
nous aider à financer ces plantations. Ce
que nous faisons aujourd'hui, c'est pour les
générations futures.

SE RESTAURER

LA MAISON DU FONDEUR

900, boulevard du Grand Pré
Gréolières 1400
☎ 04 83 66 04 80

Ouvert vendredi midi et soir et dimanche midi. Tous les jours de 8h30 à 17h pendant les vacances scolaires. Réservation impérative. Entre 17 € et 28 € le plat. Dessert 6 €/7 €. Accueil des groupes.

Depuis décembre 2024, une nouvelle équipe fait vivre ce chalet-restaurant. À l'extérieur, profitez d'une terrasse avec vue sur les montagnes. À l'intérieur, c'est cosy : venez vous réchauffer devant la cheminée ou profiter d'un moment en famille sur les grandes tables dédiées. Ici, tout est fait maison. La cuisine familiale, de qualité, les prix raisonnables. Au menu : daube, assiette de charcuterie et fromages, tartiflette, lasagnes, camembert chaud, salades... Et en dessert ? Tarte aux myrtilles, tiramisu, mousse au chocolat ou panna cotta.

RESTAURANT LE CHALET DU PARC

3141, boulevard du Grand Pré
☎ 04 93 59 70 75
valentinboghio@gmail.com

Ouvert vendredi et samedi midi et soir. Basse saison : mercredi, jeudi et dimanche midi. Haute saison : du dimanche au jeudi le midi. Carte : 22 €. Plat du jour 16 €. Accueil des groupes. Vente à emporter.

Ambiance familiale et cuisine généreuse sont au programme dans ce restaurant incontournable de Gréolières 1400, ouvert depuis 1985. En salle au coin du feu ou installé en terrasse au soleil, vous y apprécierez les plats du jour présentés à l'ardoise ainsi que les crêpes au rapport qualité-prix imbattable. Et en plus, ils sont servis avec le sourire !

LA VIEILLE AUBERGE

7, place Pierre-Merle ☎ 04 93 59 03 02
Ouvert du mercredi au lundi le midi. Entrée, plat et dessert au choix dans la carte. Prix moyen à la carte : 25 €.

La Vieille Auberge occupe une situation centrale dans le village de Gréolières. Ce restaurant authentique accueille les visiteurs sur la place principale du village, au choix dans la jolie salle ou bien sur la terrasse ombragée aux beaux jours. Ici la cuisine sent bon la Provence et le sud-ouest avec des plats traditionnels maison, comme les petits farcis à la niçoise, le magret de canard miel et figues, les poivrons marinés servis avec un caviar d'aubergines, ou encore le foie gras de canard maison mi-cuit. Les desserts aussi sont 100 % maison et copieux.

EMPLETTES

ÉPICERIE DES PATOUS

597, route de Font Rougière
☎ 04 93 59 98 51

Ouverte tous les jours en été de 7h30 à 20h. En hiver de 7h30 à 19h30. Distributeur de billets sur place maximum 80 €. Épicerie multi-services.

Vous ne pourrez pas la manquer : cette épicerie snack multi-services se trouve à l'entrée de Gréolières. Elle propose des produits bio et locaux (des gâteaux aux huiles essentielles) ainsi qu'un dépôt de pain. Que vous ayez besoin de produits frais ou de quelque chose à grignoter, vous trouverez tout ce qu'il faut ! Il est possible de s'attabler à l'extérieur. Une halte très pratique, ouverte en continu. Pour dépanner les cyclistes, des chambres à air et des pompes à vélo sont en vente. L'épicerie propose également un service de retrait d'argent : 80 € maximum.



Zoélières

NUITS PERCHÉES AU CŒUR DE GRÉOLIÈRES

Aurélien et Marine Garin ont tout quitté en Suisse pour fonder Zoélières : une ferme bio et familiale où ils cultivent la terre et l'hospitalité.

Vous avez quitté l'aéronautique pour vous installer comme maraîcher à Gréolières, pourquoi ce virage radical ?

Aurélien Garin : Avec mon épouse, nous avons ressenti le besoin de donner plus de sens à notre vie professionnelle. Après dix ans à travailler en Suisse – moi dans l'aéronautique et elle comme infirmière – nous avons eu envie de ralentir, surtout après la naissance de nos enfants. Nous avons cherché un lieu pour lancer un projet agricole et touristique. Et quand on est tombés sur cet endroit à Gréolières, ça a été le coup de foudre. La mairie a soutenu notre démarche, nous avons tout quitté et nous nous sommes lancés !

Quelle formation avez-vous suivie ?

J'ai passé un brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole, surtout axé sur la gestion. Et côté technique, je me suis formé en ligne avec le maraîcher canadien Jean-Martin Fortier, spécialiste du bio-intensif sur de petites surfaces.

Vous utilisez des semences paysannes ?

Oui, j'essaie le plus possible d'utiliser des graines qui ne sont pas trafiquées génétiquement et qui sont bien meilleures pour les consommateurs ! Même pour les fruits, nous plantons des espèces assez rustiques car nous sommes à 800 mètres d'altitude, sur les contreforts de la Côte d'Azur, on subit toutes les ondes maritimes.

Que cultivez-vous aujourd'hui ?

Je suis en maraîchage bio-intensif, sur de petites surfaces, avec 30 à 40 variétés de légumes, petits fruits, poules pondeuses et maintenant, arbres fruitiers et truffiers. Je vends tout directement sur place, à des

prix accessibles. L'idée, c'est de nourrir la vallée en produits sains, cultivés sans aucun intrant chimique.

Vous fournissez les restaurants ?

Oui, deux restaurants de Gréolières se fournissent chez nous, notamment pour leurs salades et leur ratatouille. Nous espérons bientôt élargir notre clientèle professionnelle.

Avez-vous aussi une clientèle de particuliers qui vient acheter sur place ?

Tout à fait ! Le but est de ramasser le matin et de vendre sur place dans la journée. Les clients adorent ce principe. Et d'autant plus que nous proposons des prix attractifs.

En complément du maraîchage, vous avez lancé une activité d'hébergement touristique.

Oui, ce sont des hébergements insolites : des tentes suspendues dans les arbres. Avec Marine, nous travaillons ensemble pour créer un lieu vivant, familial et ouvert sur le territoire.

ZOÉLIÈRES

230, chemin de Notre-Dame, Gréolières
☎ 06 46 58 29 34. Appeler avant.



© ZOÉLIÈRES



LES VILLAGES BLOTTIS AU PIED DU CHEIRON

Cipières

Faisant face au village de Gréolières depuis l'autre rive du Loup, Cipières offre une vue imprenable sur le massif du Cheiron et la vallée du Loup en contrebas. Quelque peu isolé, le village est aujourd'hui un gage de tranquillité et d'authenticité pour les visiteurs, les touristes, et les personnes à la recherche d'un lieu calme où se reposer en pleine nature. Coloré, charmant, le cœur du village a de quoi séduire les promeneurs et randonneurs nombreux, au carrefour des sentiers de randonnée GR4 et GR51.

SE RESTAURER

CIPPUS PIZZA

55, La Place ☎ 06 13 25 19 86

Ouvert le mercredi et du vendredi au dimanche de 10h à 21h ; le jeudi de 10h à 17h. Menu unique à 12 €.

Vous retrouverez ici un accueil très agréable et une cuisine traditionnelle faite maison, aux tarifs très contenus. La carte propose des plats régionaux et, vous vous en doutez, des pizzas cuites au feu de bois. Mention spéciale pour la daube de sanglier et ses gnocchis, le tiramisu au spéculoos ou la « pizza cippus », à créer soi-même selon ses envies ! Vous pourrez les déguster sur la terrasse, avec une jolie vue sur la place du village, ou à emporter. N'hésitez pas à faire une pause dans cet établissement au détour d'une promenade dans le secteur.

LA CUISINE DE MARGARETA

125, la Place

☎ 04 93 58 70 70

Ouvert tous les jours le midi. Le soir uniquement sur réservation. Formules 25-38 €. Dessert 7,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Ce restaurant installé sur la place du village est très apprécié des randonneurs. Les propriétaires vous réservent un accueil chaleureux et séduiront vos papilles avec une cuisine du terroir composée de produits frais. Daube de joues de bœuf, sauté de veau, aioli, tartes aux fruits de saison, tiramisu au café ou au limoncello, tarte aux pommes alsacienne... Ici tout est fait maison et la carte ne compte que deux ou trois plats et desserts chaque jour, évoluant au rythme des saisons. Aux beaux jours, profitez de l'agréable petite terrasse.



Cipières.



IMMERSION DANS LES

Ruchers de Cipières

Entre Estérel et Préalpes, Sophie et Philippe Coste, couple de passionnés, cultivent un miel authentique, reflet d'une apiculture raisonnée et d'un terroir préservé.

Comment devient-on apiculteur ?

Tout a commencé avec mon mari qui a découvert l'apiculture en 1998. Cette passion s'est transformée en vocation. Philippe s'occupe de la production et moi de la partie commerciale.

Vous venez d'obtenir le label

« Valeur Parc », que garantit-il ?

Oui, nous l'avons obtenu en 2024. Ce label garantit que nos produits sont fabriqués localement, dans le respect de l'environnement.

Comment la biodiversité influence-t-elle le goût de votre miel ?

Nous avons la chance de travailler dans un environnement sans agriculture intensive, avec des fleurs sauvages comme le thym, la lavande, la sarriette... Cela confère à notre miel un goût unique, non altéré par les pesticides. Chaque fleur apporte ses propres vertus.

Vous pratiquez également une transhumance des abeilles ; en quoi cela consiste ?

La transhumance consiste à déplacer les ruches pour suivre les floraisons. Nous hivernons nos ruches en bord de mer, dans l'Estérel, où les températures sont plus clémentes. Au printemps, nous les montons à Cipières pour profiter des fleurs de montagne. Cela nous permet de récolter différents types de miel tout au long de l'année.

Proposez-vous d'autres produits issus de la ruche ?

Oui, nous produisons du pollen frais, de la gelée royale, du pain d'abeille et de la

propolis. Ce sont des produits naturels aux vertus exceptionnelles : le pollen est une source de protéines végétales tandis que la propolis est un antiseptique naturel.

Proposez-vous des visites de la miellerie ou des ateliers d'apiculture ?

C'est en projet ! Nous rénouvons notre miellerie pour créer un parcours pédagogique. En attendant, nous proposons des démonstrations avec une ruche transparente sur les marchés.

RUCHERS DE CIPIERES

2235, route de Gréolières

☎ 06 16 47 78 06

www.lesruchersdecipieres.com
lesruchersdecipieres@gmail.com
Valeurs Parc naturel régional.

Propriétaire récoltant ouvert tous les jours de 9h à 12h puis de 14h à 17h. Appelez avant de passer.



Ruchers de Cipières.



LES VILLAGES BLOTTIS AU PIED DU CHEIRON

Où dormir ?

GÎTE LA MAISON BLEUE

10, place de la Mairie

Bouyon

☎ 06 30 41 02 82

www.maison-bleue-bouyon.com

Ouvert toute l'année. 3 chambres. À partir de 1000 € la semaine tout compris ou 450 € le week-end [ou deux jours consécutifs]. 2 salles de bain. Terrasse avec barbecue. Wifi gratuit.

Au cœur de Bouyon, La Maison Bleue vous accueille dans une maison de village sur trois étages, datant du XVII^e siècle et entièrement rénovée. Ce duplex lumineux de 80 m² loge 6 personnes, avec 3 chambres, 2 salles d'eau, un salon TV, une cuisine équipée et une terrasse avec barbecue. Linge fourni, lits faits, ménage inclus. Vue splendide sur les montagnes, accueil chaleureux et boîte à clé disponible en cas d'arrivée tardive. Location possible à la semaine ou au week-end. Attention, l'accès à la maison se fait par 14 marches.

GÎTE DE LA FERME DU JAL

2169, route de Gréolières

Ciapières

☎ 06 15 97 36 46

Ouvert toute l'année. À partir de 265 € les deux nuits. Visite de la ferme, 15 € par personne. Bain bouillonnant.

Niché dans les collines de Ciapières, le Gîte de la Ferme du Jal offre un séjour paisible et authentique. Ce logement indépendant, décoré avec goût dans un style rustique chic, dispose d'un lit de 2x2 m, de linge en coton brodé, d'une salle de bains avec douche à l'italienne et d'une cuisine. Sans oublier un spa avec bain à remous. Les hôtes apprécient la tranquillité du lieu, éloigné de l'élevage, garantissant un calme absolu. Une visite de la ferme (2h) est proposée à 15 € par personne,

offerte pour les séjours d'une semaine. Location à partir de deux nuits.

LA ROULOTTE

2100, route de Vallongue

Corsegoules

☎ 06 12 95 47 64

Ouvert toute l'année. Fermeture en août. 60 € la nuit + 20 € de frais de ménage et lingerie. Deux nuits minimum.

Nichée dans une forêt de chênes et d'érables à Corsegoules, La Roulotte vous invite à un séjour écoresponsable au cœur du Parc naturel des Préalpes, dans une forêt peuplée de jeunes chênes et d'érables. Autonome en eau (fermé en août), elle accueille jusqu'à trois personnes avec un lit double et un lit simple, une kitchenette, des toilettes sèches et une douche. Nathalie, votre hôte, partage avec passion ses bons plans de baladé, comme l'ancienne voie romaine. En option : brunch, paniers de produits locaux ou plats à réchauffer pour le soir.

AUBERGE ALPINA

2985, boulevard du Grand Pré

Gréolières

☎ 04 23 32 02 50

www.aubergealpina.fr

contact@aubergealpina.fr

À partir de 95 € la nuit. Petit-déjeuner 12 € pour les adultes, 6 € pour les enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Bain bouillonnant, sauna. Parking. Casier à ski.

Nichée à 1400 m d'altitude à Gréolières, l'Auberge Alpina marie charme montagnard et hospitalité chaleureuse. Ses chambres confortables offrent une vue imprenable sur le massif du Cheiron. On adore l'accueil de Pascal et de son équipe, la cuisine savoureuse mettant en valeur les produits locaux et l'ambiance conviviale autour de la cheminée. L'espace détente (sur réservation,

LES VILLAGES BLOTTIS AU PIED DU CHEIRON

Où dormir ?

25 €/heure) complète ce cocon alpin, idéal pour un séjour en famille, entre amis ou en séminaire. Salle de jeux, parking, petits déjeuners gourmands et local à ski sont appréciés des hôtes.

VILLA REGAIN

440, route de Gentilly

☎ 04 89 24 66 94 / 06 46 68 00 41

www.villaregain.fr

villaregain06@gmail.com

Dès 85 € la nuit. Dîner sur réservation.

Piscine ouverte de juin à fin septembre.

Options jacuzzi et massage.

La Villa Regain propose trois chambres d'hôtes pour un séjour sous le signe de la détente, en accord avec la nature dans l'arrière-pays provençal. Labellisée Qualité Tourisme, l'adresse se veut garante du respect de 400 critères pour le confort de ses clients : prestations personnalisées, maîtrise des langues étrangères... Un dîner « table d'hôtes » est proposé sur réservation (48h avant votre arrivée). La chambre d'hôtes propose un espace Zen, avec bain à remous, massage, spa et boutique. Une parenthèse au grand air dans un endroit aussi plaisant qu'accueillant.

SITOTHÈQUE

Pour compléter les conseils des agents dans les Bureaux d'Information Touristique, voici une sélection de sites incontournables pour explorer la Côte d'Azur et ses vallées en toute autonomie.

► Villages & Vallées d'Azur

Découvrez toute la richesse du territoire :

www.villagesvalleesdazur-tourisme.fr

► Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis

Plongez dans la vie des 24 communes de la CASA à travers une mosaïque d'événements culturels estivaux. Le Guide Culturel est à découvrir en ligne :

www.agglo-sophiaantipolis.fr

► Station Gréolières 1400

Toutes les infos pour organiser vos activités en montagne :

www.stations-greolieres-audibergue.com

► Parc naturel régional des Préalpes d'Azur

Les agriculteurs et artisans labellisés Valeurs Parc.

L'annuaire des producteurs du Parc.

www.parc-prealpesdazur.fr

► Côte d'Azur France tourisme

Le site officiel du tourisme azuréen !

www.cotedazurfrance.fr

Votre compagnon de voyage intelligent



Flashez et visitez
la Côte d'Azur en quelques clics



Version en ligne > cotedazur.myvizito.fr



Se déplacer

RÉSEAU DE BUS ZOU !

RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
☎ 04 13 94 30 50

<https://zou.maregionsud.fr/>

Le réseau de transport régional ZOU ! permet de se déplacer en bus sur le territoire de la région Sud. Il relie également les grandes villes des départements entre elles et dessert les aéroports et gares de la région.

Ligne Zou ! 630 : Nice – Aéroport Nice Côte d'Azur – Valbonne Gare routière Sophia Antipolis

Ligne Zou ! 650 : Nice – Roquefort-les-Pins – Grasse

Ligne Zou ! 651 : Vence – Tourrettes-sur-Loup – Le Bar-sur-Loup – Châteauneuf-Grasse – Grasse

Ligne Zou ! 652 : Grasse – Gourdon – Cîpières – Gréolières 1400 (pendant les vacances scolaires de Noël et d'hiver)

Ligne Zou ! 653 : Grasse – Valbonne

Ligne Zou ! 663 : Cannes – Valbonne

Ligne Zou ! 671 : Nice – Bouyon – Consé-
gudes

ENVIBUS

Téléchargez les applications Envibus CAPAZUR et Envibus et explorez le territoire de la communauté d'agglomération Sophia Antipolis (CASA) : www.envibus.fr.

☎ 04 89 87 72 00

Le Réseau de transports en commun de la CASA dessert toutes les communes de la communauté d'agglomération :

Ligne 9 : Pôle d'Échanges Antibes, St-Claude, gare routière Valbonne Sophia Antipolis

Ligne 11 : Le Bar-sur-Loup, Châteauneuf-Grasse, Opio, Le Rouret, gare routière de Valbonne Sophia Antipolis. – **Ligne 10 :** Gare routière d'Antibes, Biot, Valbonne Sophia Antipolis.

Ligne 26 : Roquefort les Pins, Valbonne Sophia Antipolis, Villeneuve-Loubet (en période scolaire uniquement)

Ligne A : Gare routière Valbonne Sophia Antipolis, Olympie, Pôle d'Échanges d'Antibes, Antibes-les-Pins.

En hiver, profitez aussi de la ligne **Enviveigne** : une navette d'Antibes à la station de Gréolières 1400, en passant par la gare routière de Valbonne (sur réservation).

lclà d'Envibus est un service de transport à la demande qui vous permet de voyager sur tout le territoire de la CASA, en dehors des zones desservies par les lignes régulières. Les navettes lclà n'empruntent pas d'itinéraires fixes et ne respectent pas d'horaires précis. Elles circulent du lundi au samedi. Le tarif est le même que pour le reste du réseau. Réservation possible en ligne et par téléphone au ☎ 04 92 19 76 33.



Index

PROMENADES AU GRÉ DES RESTANQUES24

Valbonne	26
Opio	34
Châteauneuf-Grasse	36
Le Rouret	40
Roquefort-les-pins	42

LES GORGES DU LOUP ET PLATEAUX LUNAIRES..... 44

Tourrettes-sur-Loup	46
---------------------------	----

Le Bar-sur-Loup	51
Courmes	54
Gourdon	55
Caussols	60

LES VILLAGES BLOTTIS AU PIED DU CHEIRON.....62

Bouyon	64
Bezaudun-les-Alpes	66
Coursegoules	67
Gréolières	70
Cipières	74



REJOIGNEZ-NOUS SUR
NOS RÉSEAUX SOCIAUX



WWW.VILLAGESVALLEESDAZUR-TOURISME.FR