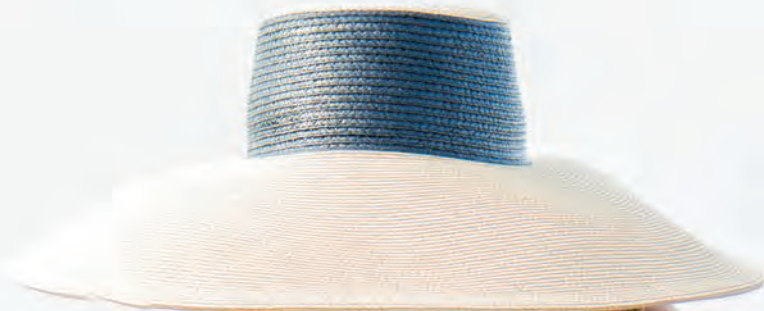


irrésistible

Alpes de Haute Provence



Fam trip

Flavors, scents & Art de vivre N°4

From Thursday 26 March to Monday 30 March



ALPES DE HAUTE
PROVENCE
AGENCE DE DÉVELOPPEMENT

irresistible

ALPES DE HAUTE PROVENCE

In the run-up to the **Rendez-vous en France** trade fair, "multi-market" eductours" are organised to introduce tour operators from distant markets coming to France for the show to Provence and Côte d'Azur destinations.

Themes include culture, lifestyle, nature, well-being... Organised in partnership with the Development Agencies and Tourist Offices.

The programme below relates specifically to the **Alpes de Haute Provence** destination.

CONTACT ON SITE

PROVENCE ALPES-CÔTE D'AZUR TOURISM BOARD

Victoria VIDRASCA, Marketing Executive
T. +33 (0)4 91 56 47 09 - Mob/ +33 (0)6 76 82 93 77
v.vidrasca@provence-alpes-cotedazur.com
provence-alpes-cotedazur.com



AGENCE DE DÉVELOPPEMENT DES ALPES DE HAUTE PROVENCE

Philippe LEOUFFRE, Production Manager
T. +33 (0)6 61 53 09 66 - philippe.leouffre@ad04.fr
www.tourisme-alpes-haute-provence.com



OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE FORCALQUIER HAUTE-PROVENCE

Dominique Lagenèbre, Tourist Office Guide
T. +33 (0) 04 92 75 10 02 - bienvenue@haute-provence-tourisme.com
www.haute-provence-tourisme.com



OFFICE DE TOURISME HAUTE PROVENCE PAYS DE BANON

Elodie CHAILLAN, Tourist Office Manager
T. +33 (0)4 92 75 04 13 / service.tourisme@cchppb.fr
<https://hauteprovencepaysdebanon-tourisme.fr/fr/>



OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE MANOSQUE

www.paysdemanosque.com/
Clément Balcon, Marketing Manager
T. +33 (0)7 55 58 65 38 - c.balcon@tourisme-dlva.fr



OFFICE DE TOURISME DE MOUSTIERS SAINTE-MARIE

www.moustiers.fr
Aleksandra Luciani, Director
T. +33 (0)4 92 74 67 84 -aluciani@moustiers.fr



VERDON TOURISME

Sophie ACHARY, Director
T. +33 (0)7 67 23 81 94 - direction@verdontourisme.com
www.verdontourisme.com



Transport : Autocars PAYAN

info@payan-voyages.com - www.payan-voyages.com



(!) Les prestations proposées dans ce programme peuvent être soumises à modification.

(!) Services mentioned in this program may be subject to change.

(!!) Tous les extras (tel, minibar, boissons supplémentaires, repas, ...) non mentionnés dans ce programme sont à la charge du participant.

(!!) Any extras (tel, mini-bar, additional drinks, meals...) not mentioned in this itinerary will be the responsibility of the participant.

Dress code:

Journée/daytime : Casual

Soirée/evening : Casual chic

Your itinerary



FORCALQUIER



SALAGON



MANOSQUE



VALENSOLE



MOUSTIERS-SAINTE-MARIE



ANNOT



NICE

Ce document est réalisé et édité par l'Agence de Développement des Alpes de Haute Provence.
Un grand merci à tous les prestataires auprès de qui nous avons emprunté les textes et les photos.
Photos de couverture : ©AD04 Philippe Murtas
Imprimerie de Haute Provence (La Brillanne) 04



**LE TRI
+ FACILE**

PROSPECTUS



Ne pas jeter sur la voie publique



Day 1 Jour 1

Forcalquier ©AD04/Teddy Verrault

Welcome in the Alpes de Haute Provence

Bienvenue dans les Alpes de Haute Provence

Arrivals all day at Nice and/or Marseille airport/TGV station (high speed train station) ; other TGV stations

Arrivées toute la journée à l'aéroport/gare TGV de Nice et/ou Marseille ; autres gares TGV

Transfer to Forcalquier

Transfert à Forcalquier

Your journey begins in Forcalquier, a charming small town in Haute Provence nestled between the Luberon and the Lure mountain.

Discover its rich heritage and bohemian chic atmosphere. Every Monday morning, the town hosts one of Provence's most famous markets.

Votre voyage démarre à Forcalquier, charmante petite cité comtale de Haute Provence nichée entre le Luberon et la montagne de Lure.

Elle vous séduira par son patrimoine et son ambiance bohème chic. La cité accueille tous les lundis matin l'un des plus réputés marchés de Provence.



OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE FORCALQUIER HAUTE-PROVENCE

Haute Provence Tourisme
Dominique Lagenèbre, Tourist Office Guide
T. +33 (0)4 92 75 10 02
bienvenue@haute-provence-tourisme.com

12:00pm

Lunch at Le Bel Ecrin restaurant in Forcalquier

Déjeuner au restaurant Le Bel Ecrin à Forcalquier



This restaurant invites you to enjoy an unforgettable culinary experience. In an elegant and refined setting, you will discover gourmet cuisine made from fresh, local produce. The menu, which changes regularly with the seasons, showcases the chef's expertise and passion for authentic flavors. A must-visit for lovers of fine dining in the Forcalquier region.

Voici un restaurant qui vous invite à une expérience culinaire inoubliable. Dans un cadre élégant et raffiné, vous découvrirez une cuisine gastronomique, élaborée à partir de produits frais et locaux. La carte, régulièrement renouvelée au rythme des saisons, met en valeur le savoir-faire du chef et sa passion pour les saveurs authentiques. Une adresse incontournable pour les amateurs de bonne cuisine dans la région de Forcalquier.



RESTAURANT LE BEL ECRIN

8, ave. Saint Promasse
T. +33 (0)4 92 77 86 78
mathieupugliesi0411@gmail.com

01:40pm

Quick visit of the Forcalquier biscuit factory

Bonus - Visite éclair de la biscuiterie de Forcalquier (dont les travaux d'agrandissement s'achèvent tout juste)

Food lovers can't wait any longer: the Forcalquier biscuit factory is expanding

Open the door, let your nose be your guide and discover delicious Provencal biscuits in a building which was once a blacksmith's workshop. Recipes are made from raw materials grown by local farmers who use neither pesticides nor insecticides. Large picture windows allow visitors to see the artisans at work and discover the art of making these Provencal biscuits. A direct sales store offers a wide range of specialties including the famous almond and fruit macarons, croquants, shortbread and Navettes de Provence.

La biscuiterie de Forcalquier s'agrandit pour le plus grand bonheur des gourmands

Installée dans une ancienne forge, l'odeur des délicieux biscuits de Provence vous enveloppe lorsque vous poussez la porte de la fabrique. Au travers de grandes baies vitrées, on peut observer le savoir-faire des biscuitiers. Une large gamme de spécialités provençales parmi lesquelles, les fameux macarons aux amandes et aux fruits, les croquants, les sablés ainsi que les Navettes de Provence sont disponibles à la vente directe dans la boutique



**BISCUITERIE DE FORCALQUIER
PAR TERRITOIRE DE PROVENCE**

28, ave. Saint-Promasse
04300 Forcalquier
T. +33 (0)9 67 22 66 36
lafabrique@biscuiterie-forcalquier.com

2:00pm

Guided tour of Forcalquier, its cathedral and citadel

Visite guidée de Forcalquier, sa cathédrale et sa citadelle



3:00pm

Discover the CITÉ Saveurs et Senteurs (Centre of Flavours and Fragrances) and its Artemisia Museum, a journey into the plant world of Haute-Provence. Walk in the footsteps of peddlers and herbalists from the montagne de Lure. You get the keys of understanding how the region's lavender fields, distilleries, and cosmetics and perfume manufacturers have shaped this strong fragrant heritage.

Rendez-vous à la CITÉ Saveurs et Senteurs, vous découvrez le lieu et l'Artemisia Museum qui vous plonge dans le monde des plantes de la Haute-Provence dans les pas des colporteurs et herboristes de la montagne de Lure, des distilleries de lavande et d'alcool, des fabricants de cosmétiques et de parfums.



LA CITÉ SAVEURS ET SENTEURS

Couvent des Cordeliers
04300 Forcalquier
T. +33 (0)4 92 71 77 73
direction@uess.fr

3:40pm

From theory to practise, you then get to discover one of Forcalquier's iconic companies, Distilleries et Domaines de Provence. On the agenda : cocktail making.

Vous passez de la théorie à la pratique avec l'une des entreprises emblématiques de Forcalquier les Distilleries et Domaines de Provence. Au programme : élaboration d'un cocktail



DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE

9 Avenue Saint Promasse
04300 Forcalquier
T. +33 (0)9 50 63 24 77
reservation@distilleries-provence.com

4:40pm

Transfer to the village of Mane

Transfert à Mane

**OFFICE DE TOURISME HAUTE
PROVENCE PAYS DE BANON**

www.hauteprovencepaysdebanon-tourisme.fr

Elodie Chaillan, Tourist Office Manager

T. +33 (0)4 92 76 69 09 service.tourisme@cchpb.fr



5:00pm

Check-in at Hôtel Le Couvent des Minimes, Hôtel*** & Spa L'occitane en Provence**

*Check-in à l'Hôtel Le Couvent des Minimes Hôtel***** & Spa L'Occitane en Provence*



The charm of a Provençal house where simplicity, elegance and naturalness come together to create a refined and warm welcome experience. An authentic art of hospitality brought to life by the hosts, Fabien and Valérie Piacentino, and their team. Conviviality, kindness and hospitality await you in this perfect place for disconnection, well-being and gastronomy.

Le charme d'une maison provençale où simplicité, élégance et naturel s'harmonisent pour une expérience raffinée et chaleureuse. Un art authentique du bien recevoir porté par les maîtres de maison, Fabien et Valérie Piacentino, et leur équipe. Convivialité, bienveillance, hospitalité sont à découvrir dans ce lieu parfait propice à la déconnexion, au bien-être et à la gourmandise.



**LE COUVENT DES MINIMES HOTEL
& SPA L'OCCITANE**

Chemin des jeux de mai, 04300 Mane

T. +33 (0)4 92 74 77 77

reservations@couventdesminimes-hotelspa.com

5:30pm

Once check-in is completed, you are invited to unwind at the spa L'Occitane en Provence du Couvent des Minimes. Occupying more than 2,500 m², it offers a wellness journey: indoor swimming pool, outdoor Nordic pool, two saunas at 70°C and 90°C, two multijets showers, hammam, indoor hydromassage pool, cyclone shower, salt cave and relaxation room. The Spa also features a L'Occitane en Provence boutique, a fitness room, a yoga room and a naturopathy practice. A complete experience for mind and body.

Sur plus de 2500 m², c'est un parcours sensoriel qui se dévoile à vous : bassin de nage intérieur, bassin nordique extérieur, deux saunas à 70°C et 90°C, deux douches sensorielles, hammam, bassin multisensoriel intérieur, une douche cyclone, une grotte de sel ainsi qu'une salle de relaxation. Également doté d'une boutique L'Occitane en Provence, d'une salle de fitness, d'une salle de yoga et d'un cabinet de naturopathie, le Spa est une promesse globale de bien-être.

7:00pm

The hotel manager, Fabien Piacentino invites you to join him at the Alambic bar around a friendly drink before taking you on a tour of this exceptional place.

Le directeur Fabien Piacentino vous donne rendez-vous au bar l'Alambic pour partager le verre de l'amitié avant de vous emmener à la découverte de ce lieu d'exception.

8:00pm

Dinner in the bistronomic restaurant Le Pamparigouste run by Chef Louis GACHET, awarded one star in the Michelin Guide,

Dîner au restaurant bistronomique le Pamparigouste dirigé par le chef Louis GACHET, récompensé d'une étoile au Guide Michelin.





Day 2 Jour 2

9:00am

Visit of Salagon, musée et jardins ; the remarkable gardens of Salagon show the relationship between humans and their plant environment: uses, know-how, representations, etc. They are also an aesthetic creation, an educational tool, and a place for preserving plants and knowledge.

Visite de Salagon, musée et jardins ; Les jardins remarquables de Salagon témoignent des relations entre l'homme et son environnement végétal : usages, savoir-faire, représentations, etc. Ils sont à la fois une création esthétique, un outil pédagogique et un lieu de conservation des plantes et des savoirs.



SALAGON, MUSÉE ET JARDINS

Le prieuré, 04300 Mane

info-salagon@le04.fr

T. +33 (0)4 92 75 70 50

service.tourisme@cchpb.fr



10:30am

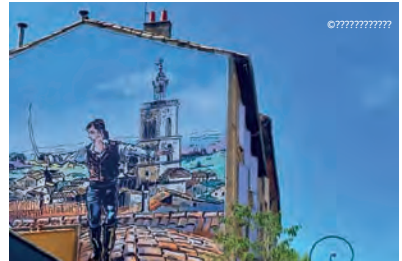
Visit to the fabrik La Caramelerie de Mane ; The caramels are entirely hand made. The production workshop, visible behind a large bay window and accessible via a walkway, offers a glimpse into the history of the manufacture in the 1950s.

Visite de la Caramelerie de Mane : Une manufacture artisanale qui appartient au groupe Territoire de Provence. Les caramels sont entièrement fabriqués à la main. L'atelier de production, visible derrière une grande baie vitrée et accessible par une passerelle, offre aux visiteurs un aperçu de l'histoire de la fabrication de ces gourmandises dans les années 1950.



**CARAMELERIE DE MANE
PAR TERRITOIRE DE PROVENCE**
T. +33 (0)4 65 69 00 70
contact@la-caramelerie.com

Transfer to Manosque *Transfert à Manosque*



**OFFICE DE TOURISME
DU PAYS DE MANOSQUE**
www.paysdemanosque.com
Clément Balcon, Marketing Manager
T. +33 (0)7 55 58 65 38
c.balcon@tourisme-dlva.fr

12:00pm

Lunch at Le Petit Provençal Restaurant in Manosque
Déjeuner au restaurant Le Petit Provençal à Manosque



Welcome to the culinary world of Le Petit Provençal, with its typical flavors of Provence.
Here, Adrien has created a warm and welcoming place where homemade, fresh, and local products are the order of the day.

*Bienvenue dans l'univers gustatif du Petit Provençal, aux saveurs typiques de la Provence
Ici, Adrien a créé un endroit chaleureux où le fait maison, les produits frais et locaux sont de mise.*



RESTAURANT LE PETIT PROVENÇAL
6, rue du Bon repos, 04100 Manosque
T. +33 (0)4 92 87 63 80

02:00pm

Enter the universe of L'Occitane en Provence, its factory, garden and museum boutique. (More content to come. Factory tours are currently being completely redesigned).

Entrez dans l'univers de L'Occitane en Provence, son usine, son jardin et sa boutique-musée.

L'Occitane celebrates its 50th anniversary in 2026.

To mark this unique occasion, starting April 6, 2026, visitors will discover a whole new world in Manosque, Haute-Provence : a brand new experience and a renovated boutique that will reflect the brand's values.

Experience L'Occitane en Provence

The Manufacture

Embark on a unique and exclusive journey into the heart of the Manufacture.

Discover the history of L'Occitane during an immersive, interactive, and artistic guided tour.

Learn more about the expertise of the research and development laboratories.

Step by step, follow the stages of manufacturing our iconic skincare products while playing with textures and scents.

The Boutique – a new sensory experience

The Boutique is an authentic, calm and bright space.

It reflects the essence of Haute-Provence – a return to our roots.

Enjoy precious moments and treat yourself to a wellness break in this space dedicated to the Provençal art of living. Discover all our treatments through our iconic ranges: Almond, Shea Butter, and Immortelle.

We invite you to take your time, breathe, and feel...



La Maison L'Occitane célèbrera son cinquantième anniversaire en 2026.

Pour marquer cette occasion, à partir du 6 avril 2026 : découvrez un tout nouvel univers en Haute-Provence, à Manosque : un nouveau parcours de visite et une boutique rénovée qui refléteront les valeurs de la Maison.

Vivez l'expérience L'Occitane en Provence

La Manufacture

Embarquez pour un voyage unique et exclusif au coeur de la Manufacture.

Découvrez l'histoire de la Maison L'Occitane lors d'une visite guidée immersive, interactive et artistique.

Apprenez-en plus sur l'expertise des laboratoires de recherche et développement.

Pas à pas, suivez les étapes de fabrication de nos soins iconiques en jouant avec les textures et les senteurs.

La Boutique - le nouvel écrin sensoriel

La Boutique se dévoile comme un lieu authentique, calme et lumineux.

Elle reflète l'essence de la Haute-Provence - un retour aux sources.

Vivez des moments précieux et offrez-vous une parenthèse de bien-être dans cet espace dédié à l'art de vivre provençal. Retrouvez l'ensemble de nos soins à travers nos gammes iconiques : Amande, Karité et Immortelle.

Nous vous invitons à prendre le temps, à respirer et à ressentir...



L'OCCITANE EN PROVENCE

Chemin Saint Maurice, 04100 Manosque

T. +33 (0)4 92 70 19 05 - reservations.visites@loccitane.com

04:00pm

Departure to Château Rousset, one of the oldest vineyards in Haute-Provence

Départ pour Château Rousset, un des plus anciens vignobles de Haute Provence

You will join a tasting workshop to discover the estate's wines, followed by a showcase of on-site activities (escape room, events, and more) for a full experience.

Atelier de dégustation à la découverte des vins du domaine et présentation des animations possibles sur le domaine



CHATEAU ROUSSET

1267 route D4 (entre Manosque et Vinon sur Verdon)

04800 Gréoux les bains

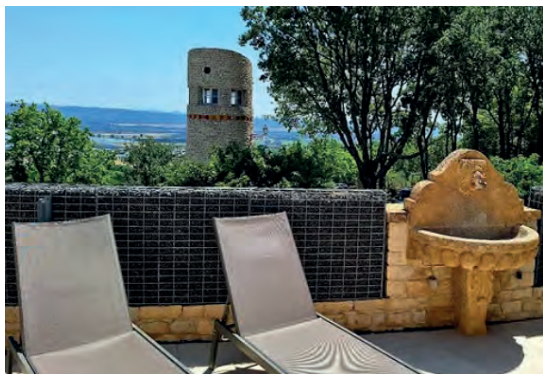
T. +33 (0)4 92 72 62 49

info@chateaurousset.com

05:30pm

Transfer to Sainte-Tulle and check-in at Domaine de la Mautanne****

*Transfert à Sainte-Tulle et check-in au Domaine de la Mautanne*****



DOMAINE DE LA MAUTANNE****

740 Bly François Billoux, 04220 Sainte Tulle

T. +33 (0)4 92 77 58 04 - hotel-lamautanne@orange.fr

The Domaine de la Mautanne is the result of a family adventure just the way we like them. It is an hotel made of 10 comfortable rooms and appartments, a restaurant with local scents and produces, and an event complex. The Perez family fell in love with the site in 2023 and decided to renovate this old characterful building into an infrastructure designed to receive small groups and buses.

Le Domaine de la Mautanne est le fruit d'une aventure familiale comme on les aime.

En 2023, la famille Perez rachète et entreprend de rénover cette bâtisse de caractère.

Le domaine réunit sur un même site un hôtel de standing composé de 10 chambres et appartements confortables, un restaurant convivial et des espaces événementiels adaptés aux groupes. La restauration met à l'honneur les saveurs locales et les infrastructures ont été pensées pour l'accueil des petits groupes et des autocaristes.

7:30pm

The hotel director invites you for a drink followed by a discovery tour of the estate

Le directeur de l'hôtel vous invite à partager un apéritif et vous guide à la découverte du Domaine

8:00pm

Dinner at the restaurant

Dîner au Restaurant de l'hôtel





Day 3
Jour 3

9:00am



Transfer to plateau de Valensole ; world-wide famous for its lavender fields and known as the “granary of the region,” as it is one of the largest in France, occupying nearly 13,000 hectares.

Transfert sur le plateau de Valensole ; célèbre dans le monde entier pour ses paysages de lavande et véritable « grenier de la région », le plateau de Valensole est l'un des plus grands de France, avec près de 13 000 hectares.

10:00am

Visit to the Maison de la Pistache in Valensole

Visite de la Maison de la Pistache à Valensole

Located on the Valensole plateau, surrounded by lavender, olive and almond trees, La Maison de la Pistache invites visitors to discover a wide range of pistachios from producing countries. The shop offers a series of pistachio-based delicacies, whilst a large bay window opens onto a pistachio ice cream workshop.

Située sur le plateau de Valensole au cœur des cultures de lavandes, d'oliviers et d'amandiers, La Maison de la Pistache invite le visiteur à découvrir une vaste collection de variétés de pistachiers issus de tous les pays producteurs de l'arbre d'Or. La boutique propose tout un univers gourmand autour de la pistache et une grande baie vitrée s'ouvre sur un atelier de fabrication de glaces à la pistache à déguster sur place ou à emporter.



MAISON DE LA PISTACHE PAR TERRITOIRE DE PROVENCE

591 route d'Oraison, 04210 Valensole

T. +33 (0)4 65 69 00 52 - a.bertucat@territoire-provence.com

11:15am

Visit to the Domaine followed by a countryside buffet lunch

Accueil au Domaine des Grandes Marges ; visite du Domaine suivie d'un déjeuner buffet champêtre

Among the olive or almond trees and the lavender fields of the Domaine Les Grandes Marges, Françoise JAUBERT and her son Alex passionately carry on a family tradition that spans four generations. They produce and harvest organically grown olives, almonds, immortelle, lavandin and lavender, capturing the authentic flavours and scents of their beautiful native Provence.

Entre Oliviers, Amandiers et Lavandes du Domaine Les Grandes Marges, Françoise Jaubert et son fils Alex perpétuent avec passion un savoir-faire familial issu de 4 générations. Ils produisent et récoltent en agriculture biologique olives, amandes, immortelle, lavandin et lavande, les saveurs et senteurs authentiques de leur belle Provence natale.



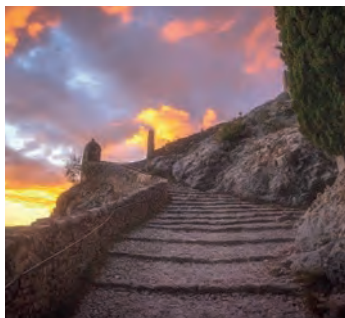
DOMAINE DES GRANDES MARGES

04210 Valensole -T. +33 (0)4 92 74 81 13 - contact@lesgrandesmarges.com

02:30pm

Transfer to Moustiers Sainte-Marie

Transfert à Moustiers Sainte-Marie



OFFICE DE TOURISME DE MOUSTIERS SAINTE-MARIE

www.moustiers.fr

Aleksandra Luciani, Director - T.+33 (0)4 92 74 67 84 - aluciani@moustiers.fr

3:15pm

one hour guided tour of the village ; the village of Moustiers Sainte Marie, labeled Village and City of Character, was also awarded with french national label « Most Beautiful Village in France » in 1981 due to the richness of its architectural ensemble

une heure de visite guidée du village ; Le village de Moustiers-Sainte-Marie, classé Village et Ville de caractère, bénéficie également depuis 1981 du label national « Plus beau village de France » en raison de la richesse de son ensemble architectural.



4:15 to 5:15 pm

Free time to explore Moustiers on your own: artists and artisans, Notre Dame de Beauvoir, the earthenware Museum, etc.

Temps libre pour découvrir Moustiers au gré de ses envies : les artistes et artisans d'art, ND de Beauvoir, musée de la Faïence, ...

MUSÉE DE LA FAÏENCE

Rue du Seigneur Bertet de la Clue, 04360 Moustiers Sainte-Marie
T. +33 (0)4 92 74 61 64 - musee@moustiers.eu



5:30pm

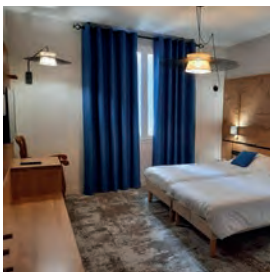
Check-in at the Hôtel Les Restanques

Check-in Hôtel Les Restanques



Les Restanques is an elegant hotel located 900 meters away from the heart of the village, offering a warm and welcoming setting from which to discover the natural and artisanal riches of our beautiful Provençal region in complete tranquility. It has 20 spacious rooms, some with terraces, others with direct access to the hotel's heated swimming pool and Nordic bath.

Les Restanques est un hôtel élégant, situé à 900 mètres du cœur du village, qui offre un cadre chaleureux et accueillant pour découvrir en toute quiétude les richesses naturelles et artisanales de notre beau pays provençal. Il dispose de 20 chambres spacieuses, certaines avec terrasse, d'autres avec accès direct à la piscine chauffée et au bain nordique de l'hôtel.



HOTEL LES RESTANQUES

179 Route de la Palud, 04360 Moustiers Sainte Marie
T. +33 (0)4 92 74 93 93 - contact@hotel-les-restanques.com

7:30pm or 8:00pm

Dinner at the Chardon-Marie restaurant

Dîner au restaurant Chardon-Marie



RESTAURANT CHARDON-MARIE

T. +33 (0)4 92 74 64 31 - lechardonmarie@gmail.com



Day 4
Jour 4

09:00am

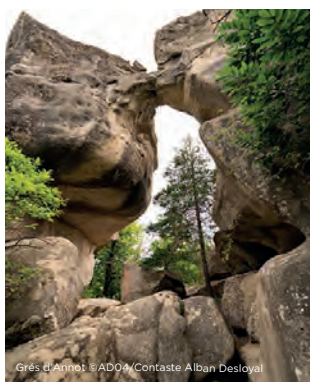
Transfer to Annot with a scenic stop in Rougon to enjoy the view of the so called Point Sublime. A 20-minute walk brings you to a stunning view of the Grand Canyon du Verdon's entrance, highlighted by the narrow Couloir Samson. Please make sure to wear comfortable shoes such as sneakers or so, ...

Transfert à Annot avec stop à Rougon pour stop et point de vue du Point Sublime qui marque le début du grand canyon du Verdon (L'aller-retour prend environ 20 minutes). Vous prendrez soin de porter des chaussures adaptées du type baskets ...

11:30am

Guided tour of Annot

Visite guidée d'Annot



Grés d'Annot-AD04/Contaste Alban Desloyal



Village d'Annot-AD04/Thibaut Vergoz

OFFICE DE TOURISME VERDON TOURISME

www.verdontourisme.com

Sophie Achary, Director - Tél. +33 (0)4 84 32 04 04 - direction@verdontourisme.com



Village d'Annot©ADO4/Thibaut Vergoz



Strolling through the narrow streets of Annot is like traveling back in time. The village reveals its medieval soul through its cave dwellings, where every stone seems to whisper ancient legends.

Flâner dans les ruelles étroites d'Annot, c'est comme voyager dans le temps. Le village dévoile son âme médiévale à travers ses architectures troglodytes, où chaque pierre semble murmurer des légendes anciennes.

12:00pm

Lunch at the restaurant Le Pré

Déjeuner au Restaurant Le Pré



A friendly restaurant in the heart of the village, where you can enjoy simple, tasty local cuisine. a must-visit in Annot.

Un restaurant convivial, au cœur du village, où l'on déguste une cuisine locale, simple et savoureuse. Une adresse incontournable à Annot.



RESTAURANT LE PRÉ

T. +33 (0) 6 99 43 21 10

contact@lepremartin.com

02:00pm
Departure for Nice
Départ pour Nice



What better way to travel the 151 km from Nice to Digne-les-Bains, or vice versa, than by taking the famous Train des Pignes, operated by Chemins de Fer de Provence. This legendary railway line celebrated its 130th anniversary in 2023. Local guide Laetitia FRASSETTO tells you about this story as you enjoy breathtaking scenery. The historic border town of Entrevaux, bridges, viaducts, tunnels, rock cuts, stations, and stops punctuate the route of this line, which climbs up to nearly 1,000 meters.

Voici une manière originale de relier les 151 km de Nice à Digne-les-Bains ou l'inverse, que d'emprunter le fameux Train des Pignes, des Chemins de Fer de Provence. Cette ligne mythique de chemin de fer a fêté ses 130 ans en 2023. Laissez-vous vous conter son histoire par la Guide de Pays Laetitia FRASSETTO, tout en profitant de paysages à couper le souffle. L'ancienne ville-frontière d'Entrevaux, ponts et viaducs, tunnels, enrochements, gares et haltes rythment le parcours de cette ligne qui culmine à près de 1000 mètres d'altitude.



CHEMINS DE FER DE PROVENCE

www.cpzou.fr

Julie Bardakji, Service Commercial

T. +33 (0)7 76 97 49 53 - julie.bardakji@rtregionsud.fr



Laetitia FRASSETTO

Guide de Pays

T. +33 (0)6 09 64 36 17

contact@laety-guide.fr



On arriving, you will be taken care of and driven to your hotels before a special welcome night event.

Vous serez pris en charge à l'arrivée jusqu'à vos hôtels avant de participer à la soirée d'accueil à Nice.

Retrouvez
l'idée de séjour



RECOMMENDATIONS

Acces by plane from Paris airports

Marseille Provence Airport > 1h

Nice Côte d'Azur Airport > 1h30

Toulon Hyères Airport > 1h

Acces by high-speed train from Paris Gare de Lyon Station

Avignon TGV Station > 2h38

Aix-en-Provence TGV Station > 3h08

Marseille Saint-Charles TGV Station > 3h20

Toulon TGV Station > 4h17

Nice Ville TGV Station > 5h50

Acces by high-speed train from Roissy-Charles de Gaulle Airport

Avignon TGV Station > 3h15

Aix-en-Provence TGV Station > 3h37

Marseille Saint-Charles TGV Station > 3h49



USEFUL INFORMATION / *INFORMATIONS UTILES*

If you are considering setting up a partnership with a local incoming agency, please feel free to contact :

Si vous souhaitez collaborer avec une agence réceptive locale, n'hésitez pas à contacter :

Couleurs de Provence offers personalised sightseeing tours to discover the wonders of Provence. From lavender fields to hilltop villages, colourful markets and vineyards, enjoy an unforgettable experience in our region !

Circuits touristiques en Provence / Private tours in Provence

Couleurs de Provence vous propose des circuits touristiques personnalisés pour découvrir les merveilles de la Provence.

De la lavande aux villages perchés, en passant par les marchés colorés et les vignobles, vivez une expérience inoubliable dans notre région !

Couleurs de Provence

Caroline Veron

T. +33(0)6 72 95 42 96

carolinedemoncuit@gmail.com



irresistible

ALPES DE HAUTE PROVENCE

Coming to the Alpes de Haute Provence



Contact

Philippe Leouffre : +33 (0)6 61 53 09 66
philippe.leouffre@ado4.fr

www.alpes-haute-provence.com