

Domaine d'émotion en Provence
Chambres d'hôtes, Table de territoire et Gîte

DOSSIER DE PRESSE

Sommaire

01
Introduction, à propos de nous
02
Notre concept, un domaine d'émotion.
03
Notre offre, les chambres d'hôtes.
04
Notre singularité, le table de territoire.
05
A vivre, les événements.
06
A découvir, la région.
07
Infos pratiques.




ENTRE LUMIÈRE ET SILENCE
Le privilège d'un instant qui s'attarde.
HTTPS://WWW.DEVERTETDO.FR

A propos de nous



Quand changer de métier devient un art de vivre.

Philippe Colonges est un ancien ingénieur informatique et directeur informatique pour de grands hôpitaux.

Reconversion

« J'ai décidé de me reconvertir quand j'ai réalisé que cela faisait 40 ans que je faisais de l'informatique. Je me suis dit que ce serait bien de faire autre chose et que si je ne le faisais pas à 56 ans, je ne le ferais jamais.»

L'amour de la cuisine ?

« l'amour de la cuisine vient en fait de toute ma famille. Ma grand-mère, ma mère. J'ai toujours baigné dans cet univers. Je m'y suis intéressé très tôt. Mes premiers souvenirs, c'est quand j'allais tout petit accompagner ma grand-mère alors cuisinière du comte du château de Chalabre. J'allais dans les cuisines. J'avais trois ans. Mais je regardais aussi toujours cuisiner mon grand-père, mon père. Dans cette famille, tout le monde cuisinait ! »

« **J'aime donner du plaisir au gens,** leur faire découvrir des plats, des saveurs, des produits. **Et m'amuser parce que j'aime expérimenter, inventer, tester, mélanger**. J'aime aussi l'aspect technique (mon côté ingénieur ?). La technique m'intéresse beaucoup et j'ai envie d'en savoir toujours plus. Dès le début, je me suis formé dans un institut d'Aix en Provence. Puis j'ai eu la chance d'être sélectionné pour une formation à l'institut Paul Bocuse.

Et je continue chaque année à apprendre de nouvelles choses. Cela me passionne ». J'aime également l'adrénaline liée au fait de devoir cuisiner en un temps limité. Il y a des gens qui aiment sauter à l'élastique, moi j'aime « sauter » dans ma cuisine. On ne voit pas toujours ce stress mais il est bien là. **Surtout quand, comme moi, on est seul à cuisiner.** On n'a pas le droit à l'erreur. Nos hôtes attendent et même s'ils sont très sympas. J'aime ces moments de challenge, de défi. J'aime aussi étonner ».

Architecte depuis plus de trente ans, Emma s'est spécialisée très tôt dans la rénovation et la réhabilitation du bâti ancien. Son parcours s'ancre à la croisée de la pratique et de la théorie : cheffe d'entreprise, praticienne de terrain et enseignante, elle revendique une approche du projet à la fois culturelle, technique et profondément humaine.

Pas une reconversion, une opportunité

« Pour moi, ce projet n'avait rien d'une reconversion, bien au contraire. C'était l'opportunité de mener une rénovation aussi loin que possible, sans concession, sans condition. De travailler dans la pleine cohérence de ce que je défends depuis toujours : le respect du bâti existant, sa mise en valeur et la recherche d'un dialogue sincère entre l'intervention contemporaine et la mémoire des lieux. »

Un lieu porteur, un projet partagé

« Mon rôle, dans cette aventure, a été de préparer un véritable outil de travail. Un espace juste, cohérent, à la fois rationnel et habité, pour que Philippe puisse y développer son activité, s'y sentir bien, porté par les lieux. Il ne s'agissait pas seulement d'aménager des volumes, mais de créer une atmosphère, un cadre qui soutienne sa démarche et lui donne confiance dans ce choix courageux. »

La rénovation, quand elle est juste, ne cherche pas à imposer : elle cherche à révéler.

L'esprit de la rénovation

« Quand on intervient sur un bâtiment ancien, on entre dans une conversation silencieuse. Il faut écouter, comprendre, respecter la logique des matériaux, les traces du temps, les transformations successives. La modernité ne consiste pas à effacer le passé, mais à lui répondre avec justesse. J'aime cette idée de continuité sensible : révéler plutôt que démontrer. »





02. NOTRE CONCEPT

Domaine d'émotion



Le domaine De Vert et d'Ô est immergé dans un écrin naturel. Entouré de vignes et de lavande, il offre une vue imprenable et stupéfiante sur le Mont–Ventoux.
Ecoresponsable, le domaine s'inscrit intimement dans le paysage, avec ses couleurs changeantes, son ancien bassin agricole transformé en une grande piscine, sa fontaine d'eau fraîche , ses multiples jardins et espaces à découvrir.
Luxueux et minimaliste, ses extérieurs sobres, ses lignes épurées, ses intérieurs Arty et chaleureux créent un dialogue permanent entre nature, mémoire et création.
Cet ancien domaine viticole, l'un des plus grands de la région, situé au cœur de la Drôme provençale propose 5 chambres, un gite et une table d'hôtes bistronomique.

Emma et Philippe ont créé un lieu dédié à la nature, au ressourcement, à la contemplation et à la bistronomie.

De Vert et d'Ô se trouve sur la commune de Vinsobres, tout au sud de la Drôme Provençale, à la frontière de 2 départements (la Drôme et le Vaucluse) et de 2 régions (PACA et Auvergne Rhône-Alpes).
Vinsobres est une très ancienne commune, célèbre pour son vin rouge, une des 17 AOC des crus Côtes du Rhône, aux côtés de Vacqueyras, Gigondas et Châteauneuf-du-Pape.



La piscine

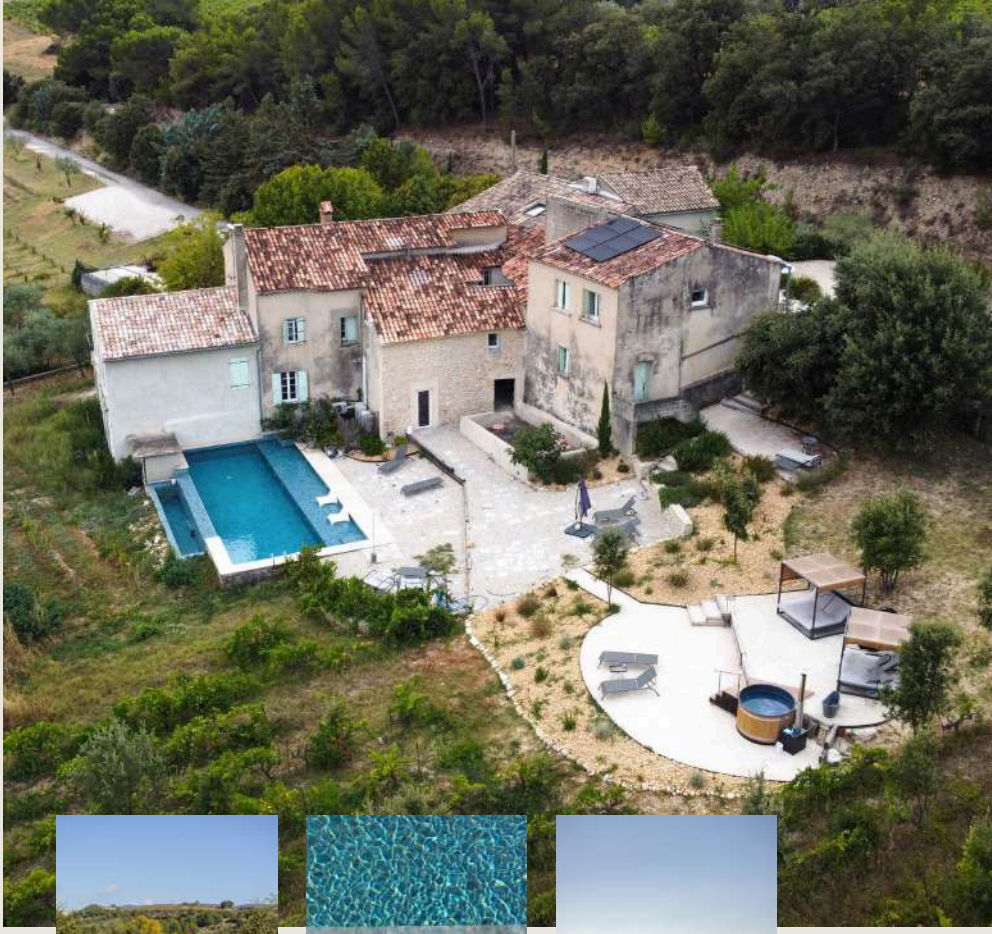
L'ancien bassin agricole de 13 mètres de long par 6 de large a été aménagé dans l'espace nature en une grande piscine à débordement avec un panorama spectaculaire sur le paysage

Le bain nordique

Installé tout près des vignes, au cœur des chênes vers et de l'espace nature du domaine, le bain nordique permet de se relaxer été comme hiver en contemplant le Mont-Ventoux et les Baronnies.

Les restanques

Les restanques rythment les jardins, sous les tilleuls, sous les chênes, face au Ventoux











LE DOMAINE BÉNÉFICIE D'UNE SITUATION PRIVILÉGIÉE,

situé au cœur des vignes et des forêts méditerranéennes, face au Mont Ventoux et au parc régional des Baronnies Provençales.
Si les « Anciens » avaient choisi cet emplacement pour être à l'abri du vent, c'était aussi parce qu'il était alimenté par une belle source. Source qui procure au domaine une totale autonomie en eau.
L'ancien grand bassin agricole a d'ailleurs été transformé en piscine. Ainsi les hôtes ont-ils la chance de se baigner dans une véritable eau de source ou de profiter de la chaleur d'un bain nordique alimentée par une eau très pure.



DEDANS DEHORS
Au grès des saisons



Buller

Pour se mettre à l'ombre ou à l'abri du vent
et profiter du paysage



Gallery













03.NOTRE OFFRE





Chambres d'hôtes



Inspirée par la mémoire des lieux et un parti pris esthétique arty, Emma a créé des atmosphères uniques pour chacune des chambres.



Portrait

Un papier peint panoramique a été posé en tête de lit et au plafond pour créer une alcôve onirique

La douceur

Un camaïeux de tons sourds, des écritures énigmatiques, des visages évanescents et un lit nuage, ilot de confort pour des nuits célestes

Nuisette

Les ampoule en forme de ceintre ponctuent la niche de leur douce lumière. Une nuisette vient donner vie au rêve

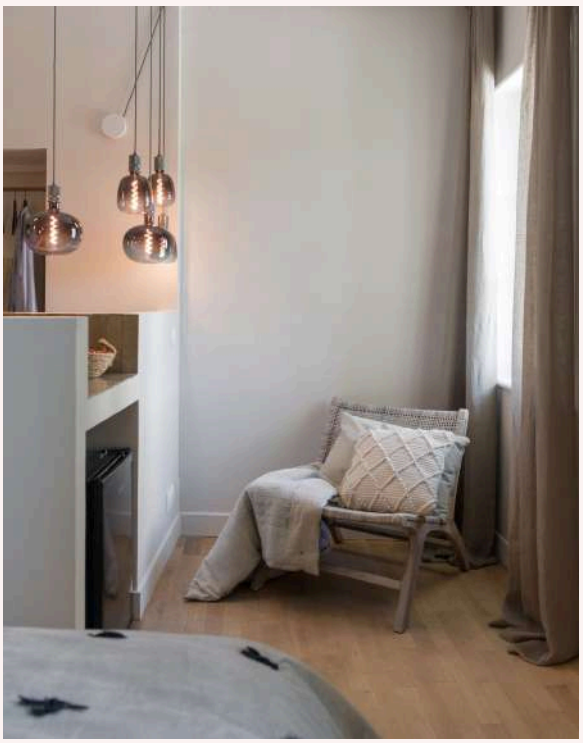




CHAMBRE Ô1 : SONGES
Temps suspendu

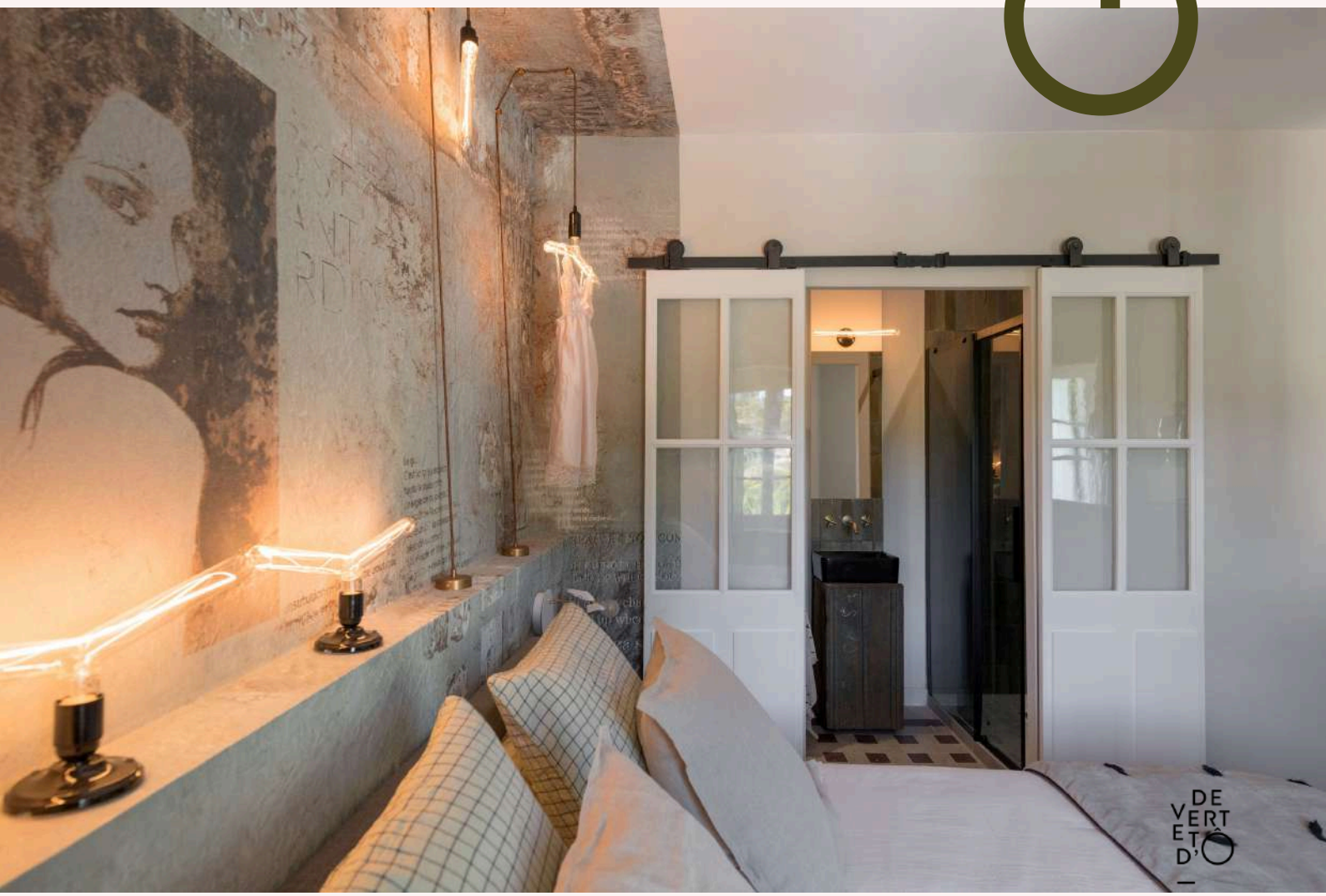
Cette chambre onirique et romantique invite au pays des songes et des souvenirs… Emma a imaginé cette chambre comme une histoire racontée par les murs, faite d'images, de textures, de mots. Comme une expression douce du temps qui passe. Une addition de souvenirs énigmatiques. Le craquelé de la peinture des volets, la douceur du lieu. Le regard irrésistiblement attiré par la vue sur les collines baignées de lumière. L'esprit se met à vagabonder vers ces paysages, vers ses rêves.

Gallery











Le sol existant, son jeu de couleurs ont inspiré Emma pour créer une chambre contemporaine, douce et très architecturée où les trash walls rendent la mémoire du lieu très présente. Passionnée par l'art ancestral japonais du kinsugi, elle a elle-même réparé au fil bronze l'ancien carrelage fissuré. Le lit vient s'accrocher à une boite carrée, monumentale, posée comme une amarre au centre de la pièce. Sans contact avec le plafond, elle abrite la salle de bain, le dressing et le petit coin bar. Les multiples luminaires créent un ciel de lit renforçant la sensation d'être au cœur d'un cocon de douceur.

CHAMBRE Ô2 : KINTSUGI
Mémoire du temps qui passe

Luminaires

Un ciel de lit composé de luminaires aux formes de lanternes japonaises, baignent la pièce d'une douce lumière romantique

kintsugi

Le sol constitué du carrelage en cimentines d'époque, fissurées en de nombreux endroits a été gardé et jointé de bronze à l'image du Kintsugi.



Gallery













Jeu

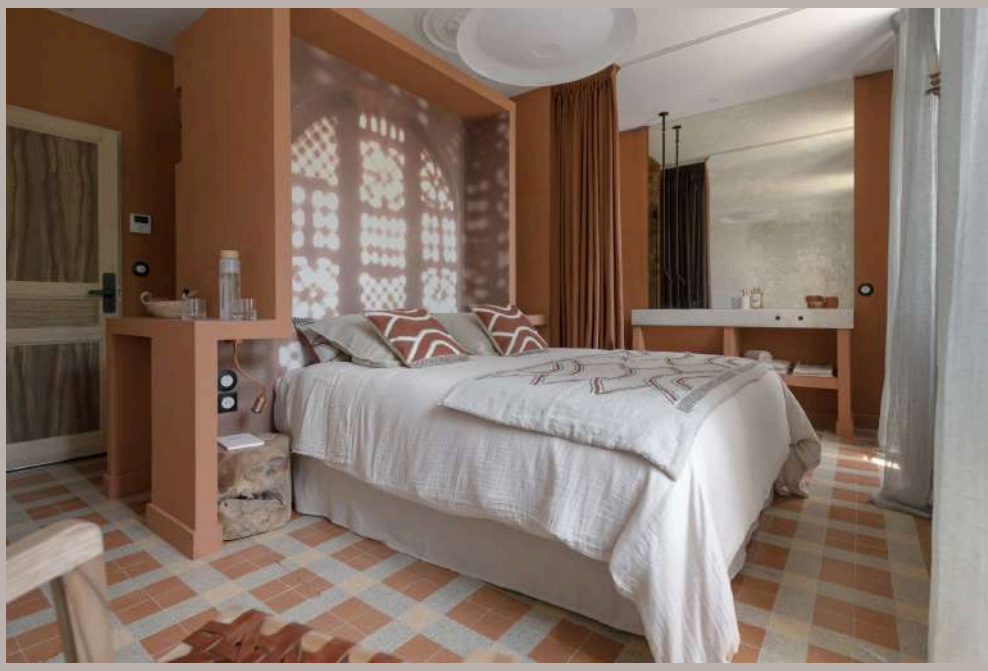
Miroir qui trouble la lecture de l'espace, qui multiplie à l'infini. Double jeu du voir sans être vu.

Trompe l'oeil

Papier peint ou miroir du vitrail ? Troubler pour mieux jouer

Géométrie

Au sol, au mur, dans l'espace, un dialogue subtil, un jeu de plus.

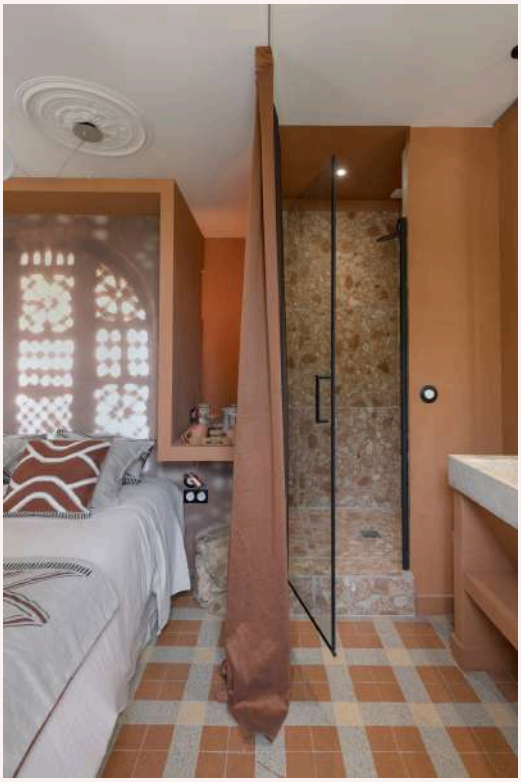


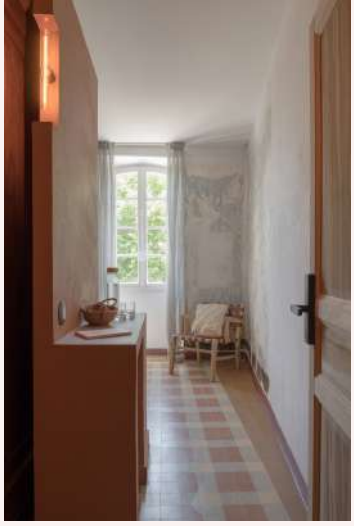
CHAMBRE Ô3 : MIROIRS
Reflets du temps



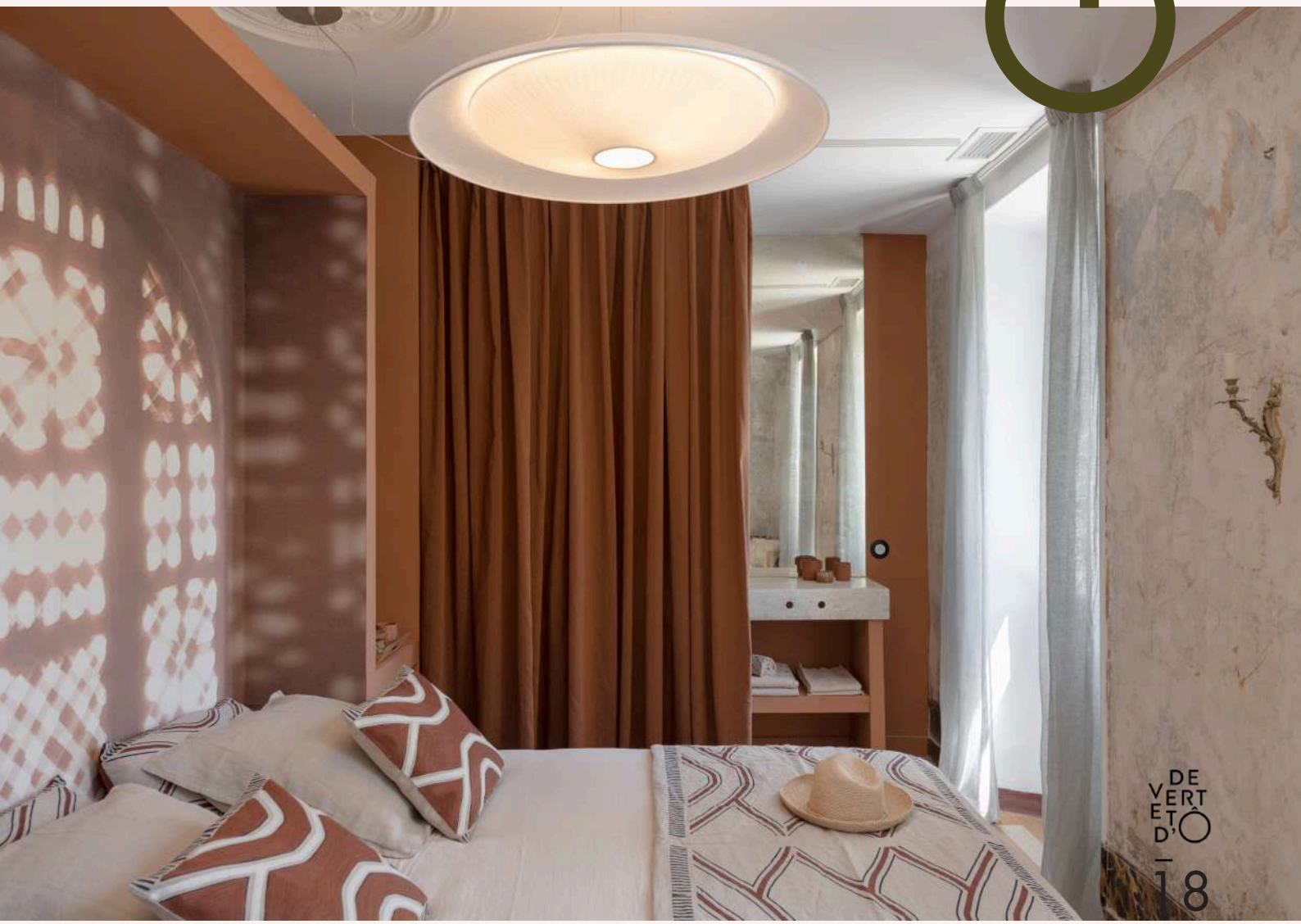
Un effet vitrail et un bain de couleurs chaudes et intenses pour une chambre à la fois intime et théâtrale. Le sol est là aussi conservé et recousu par le fil bronze. Emma, sensible aux souvenirs des lieux, a composé une chambre contemporaine qui leur est dédiée. Elle s'est laissée inspirer par la couleur de terre orangée de l'ancien carrelage pour imaginer une chambre chaleureuse et captivante. Un vitrail en trompe l'œil saisit le regard. Un grand miroir vieilli reflète comme en écho les trashs murs préservés. Une boite posée à l'intérieur de l'existant, sans contact avec le plafond abrite les fonctions de salle de bains, dressing, petit coin bar. Un grand rideau terracotta intimise la zone de douche et théâtralise la chambre. Une histoire se raconte. Ou s'imagine. Le passé se met en scène.

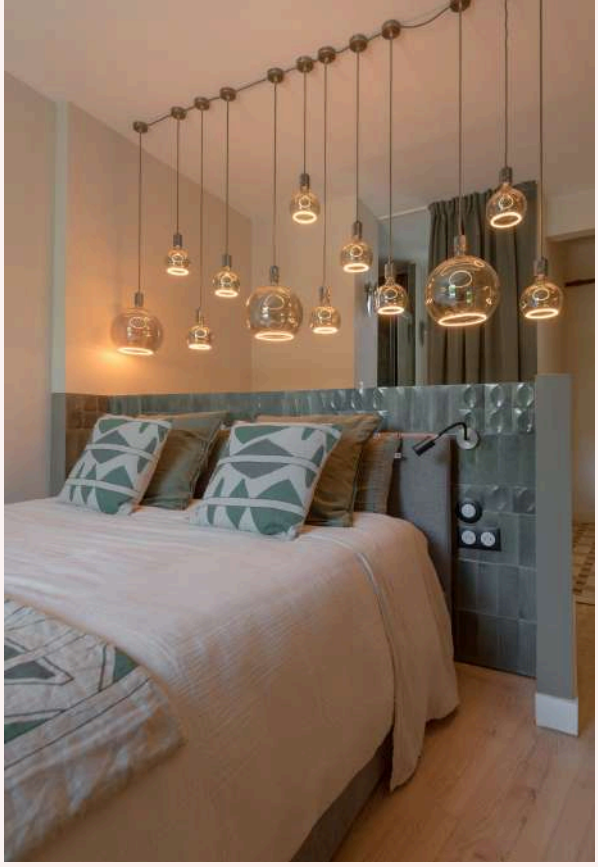
Gallery











De la fenêtre au balcon, les lumières traversent cette grande chambre et multiplient à l'infini le jeu des reflets. C'est une ambiance seventies qu'Emma a choisi de mettre en valeur dans cette grande chambre traversante lorsqu'elle a découvert un véritable trésor : l'ancienne faïence, le lavabo, le miroir et les appliques de la légendaire maison Fontana Arte. Le mur de pierres, la vue du balcon sur les grands tilleuls, la lumière traversante, le carrelage magnifient et revisitent le design initial des années 70. Le carrelage vernissé joue d'un volume oblong et d'une couleur gris fumée pour décliner un clin d'œil à la géométrie proposée par les appliques. Une plongée dans une époque libre et créative.



CHAMBRE Ô4 : LUMIERES
Mirages de verre

Lumières

Du sud et du balcon, à flot et pourtant en douceur, la lumière rentre au coeur de l'espace, filtrée par un rideau de bulles de verre.

Matières

La pierre brute, et ses formes arrondies, dialogue avec les luminaire de verre. Si la matière s'oppose la forme se répond, contraste et similitude.



Gallery













Ici se trouvait une série de greniers qui ont séduit Emma par leur volume, leur grande hauteur sous toiture et la pente du toit qui impliquait une relation au plafond très différente.

Dans la suite Mémoires, les conversations sont multiples et l'esprit voyageur/ vagabond.
On s'y sent « sous les toits », mais aussi dans une petite maison et en même temps dans la grande maison du domaine. « Comme des poupées russes… »
On s'y sent aussi « dedans et dehors ». Cette suite est à la fois un cocon de sérénité et d'intimité, tout en étant très ouverte sur l'extérieur, le ciel, la nature, grâce à ses 3 entrées de lumière qui dévoilent un paysage très proche et très présent.



CHAMBRE Ô5 : MEMOIRES
Le passé chuchoté au présent

La conversation des espaces se prolonge également par un dialogue entre le passé et le présent. Très contemporaine par le choix du mobilier, du luminaire l'Oie Junon de chez «Ibride», des grands rideaux verts et des volumes, la Suite Mémoire révèle l'ancien mur de galets roulés par la rivière Coriançon et accueille une création murale réalisée par Emma à partir de photos des anciens propriétaires, cachées sous des épaisseurs de calque.
Enfin, une sorte « d'esprit magique » règne dans cette suite où Emma a souhaité conserver le petit passage préexistant qui mène aujourd'hui à la salle de bain.



Passage

« telle la petite porte empruntée par Alice pour accéder au pays des merveilles »

Gallery









04.NOTRE SINGULARITE

La table de territoire

La cuisine selon Philippe

"Ma cuisine se situe entre la tradition et l'expérience. J'utilise surtout de bons produits locaux et de saison, issus des circuits courts. Je suis très **sensible aux questions environnementales** et je pratique une cuisine responsable. C'est **une cuisine avant tout locale qui respecte les saisons".**

A partir de cette base de produits locaux et de saison, Philippe travaille différentes techniques de cuisson, vapeur, sous vide, basse température, etc... Sans oublier le mariage de saveur, de goût et de texture. "Les fraises de Carpentras aiment le poivre Timut ou le vinaigre balsamique, les figues du jardin que ce soit la feuille ou le fruit adorent la verveine, les poires quant à elles développent tout leur arôme au contact de la coriandre en grain".



Une chambre d'hôte bistronomique

Ses produits favoris :
« Tous les fruits et légumes de Provence. J'utilise beaucoup **l'olive** par exemple et bien sûr, la truffe. J'aime, notamment pour les entrées, être sur un seul produit que je décline pour retrouver les goûts, les parfums. Par exemple, avec les asperges que je sers « classiques » (cuites à la vapeur), poêlées et en espuma ».
« **La truffe,** c'est avant tout délicieux ». Mais ça permet aussi d'inventer et de faire beau - coup de choses. Son champ des possibles est infini, même si c'est un produit avec de grosses contraintes. Par exemple, il ne faut pas la cuire. Ce que je préfère avec la truffe, c'est aller chercher la simplicité, l'authenticité. J'aime aussi beaucoup jouer avec le sucré, comme avec mes ganaches, mes **crémeux au chocolat** blanc et à la truffe, mon lait à la truffe .









Gallery

05.A VIVRE



Les événements



L'HIVER ET LES WEEK-ENDS AUTOUR DE LA TRUFFE

Après le succès de son premier hiver et de ses **week-ends autour** d'un de ses produits préférés **la truffe**, **Philippe Colonges a décidé de poursuivre et d'enrichir cette aventure gastronomique** autour des plaisirs de l'or noir avec de nouvelles propositions.
Une véritable invitation à la dégustation, la découverte et la récolte de ce produit gastronomique culte provençal : la truffe noire, "la Mélano" .

Au programme

De la terre à l'assiette : récolte, dégustation, préparation et tous les repas truffés du vendredi soir au dimanche matin. Visite du marché, cavage et bain nordique.

Vendredi soir

Accueil autour d'une planche gourmande truffée.

Samedi

Matin : Après le traditionnel petit déjeuner, excursion au marché de Richerenches, plus grand marché d'Europe autour de la truffe. Retour au domaine à 12h30 et incontournable omelette à la truffe.

Après midi : Récolte (cavage) dans une truffière sur hauteurs de Venterol avec un trufficulteur et sa chienne Sonny.
Retour au Domaine et dégustation de vin et/ou massage.

Soir : Grand repas autour de la truffe, depuis l'apéritif, en passant par l'entrée, le plat, le fromage et le dessert.

Dimanche

Matin : Brunch truffé.

Après midi : L'atelier de Philippe
Une expérience culinaire pour s'initier à la gastronomie autour de la truffe et réaliser des préparations raffinées à savourer et à emporter chez soi pour faire découvrir à ses proches



JOURS DE FÊTE AU DOMAINE ET PRIVATISATION DES ESPACES

Anniversaires, cousinades, fête des mères…, le domaine privatise ses espaces extérieurs et son tout nouvel espace festif intérieur de 72 m2 pour fêter les événements avec ses proches, ses amis, sa famille…

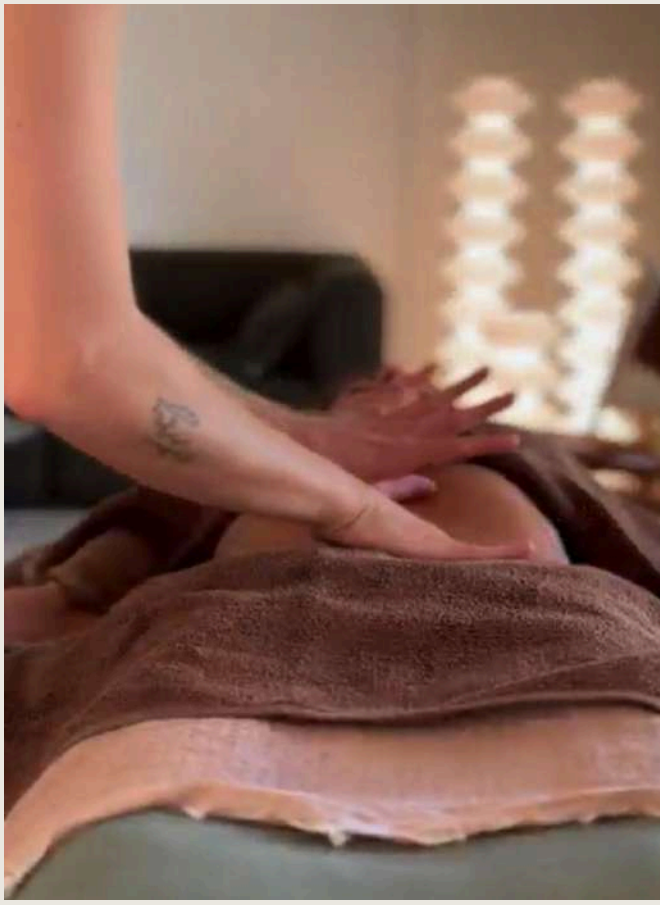






ESPACE BIEN ÊTRE

Stages, retraite, ressourcement dans un calme absolu, tout concourt à procurer un sentiment de paix et de sérénité.
En complément de la piscine et du bain nordique, e domaine s'est doté d'un nouvel espace lumineux de 70 m2, dédié au yoga, aux retraites, aux stages et au bien-être avec panorama sur le paysage et le Mont Ventoux. Vues stupéfiantes ou paisibles, grands arbres anciens, vignes et lavandes… Très nombreux espaces intimes, intérieurs ou extérieurs dédiés à la méditation, la rêverie ou l'échange.
Ici la nature est accessible partout. Nombreuses promenades et randonnées possibles.



LES SEMINAIRES, REUNIONS

Séminaires, stages, réunions, conseils d'administration …Avec sa toute nouvelle salle de séminaire de 70 m2, totalement modulaire dotée d'une vue spectaculaire sur le Mont Ventoux, les vignes et les Baronnies, le domaine propose un cadre idéal, chaleureux, design et authentique pour fédérer les équipes, lancer des projets, célébrer vos réussites, organiser des opérations de relations publiques.



LES SHOOTINGS

Véritable écrin de nature en Drôme provençale, le domaine, son esthétique sobre, arty et contemporaine sont également sollicités pour des shootings..

Le domaine comprend en effet de nombreux espaces intérieurs et extérieurs susceptibles de mettre en valeur certains produits. Sans oublier ses vues et ses panorama magnifiques sur le Mont Ventoux, les Baronnies, les vignes et les lavandes.

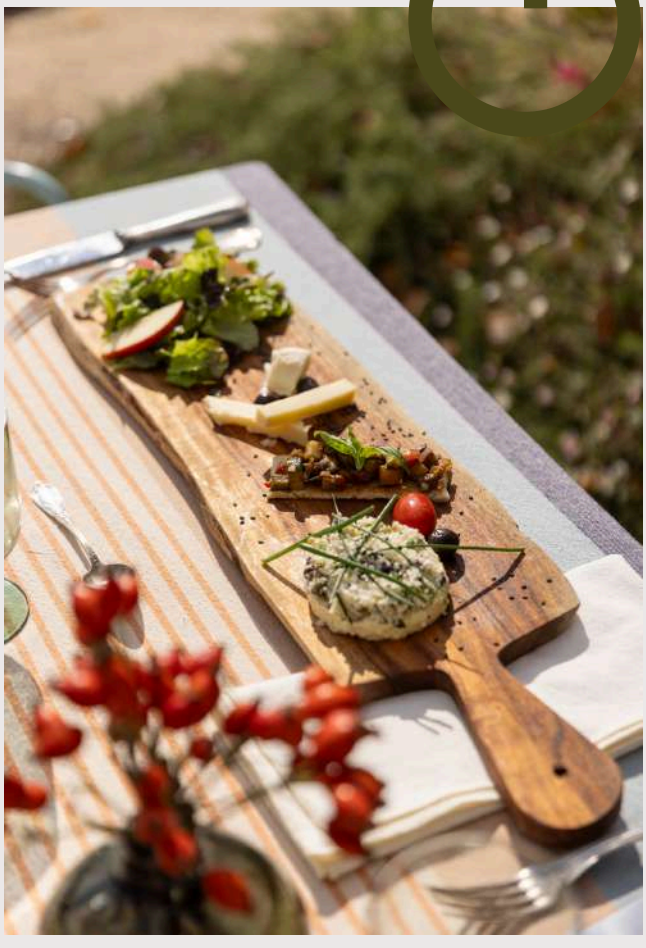


Gallery











06.A DECOUVRIR



Notre région



Attractivité touristique
De Vert et d'Ô s'inscrit dans une région patrimoniale très riche en activités touristiques, culturelles ou gastronomiques.
Tout autour du domaine, les propositions d'excursions et d'activités sportives, gastronomiques, patrimoniales ou culturelles sont extrêmement nombreuses et diversifiées.

Pour les passionnés de patrimoine :

- Les magnifiques villages perchés du Crestet, de Séguret.
- La très belle ville de Vaison avec son château et village médiéval, ses vestiges et son musée gallo-romains.
- Grignan, son château et ses Fêtes nocturnes.

Au cœur de la Drôme Provençale



Pour les sportifs et amoureux de la nature :

- Malaucène et les pentes du Ventoux qui attirent randonneurs et cyclistes.
- les Baronnies pour découvrir les rivières, l'escalade, la randonnée.
- Rémuzat et ses célèbres vautours (qui viennent parfois nous rendre visite à la maison).

Pour les festivaliers :

- Avignon, cité des Papes et son célèbre festival de théâtre.
- Orange cité gallo-romaine, son théâtre antique et ses chorégies.
- Vaison-la Romaine, son théâtre antique, son festival et ses Choralies.









Pour les chineurs et les amateurs d'artisanat :

- l'Isle sur la Sorgues , la Venise provençale et son célèbre marché à la brocante.
- Les très nombreux vide-greniers et brocantes dans les villages et les villes environnantes
- Dieulefit et son centre de la poterie pour le sud de la France,
- Les marchés dans les villages et les boutiques ou galeries où sont présents de nombreux créateurs et artisans

Pour les gastronomes :

- Les dégustations d'excellents vins dans les très nombreuses caves de Vinsobres, Rasteau, Vacqueyras…
- La découverte de la richesse des produits locaux dans les marchés provençaux de Vaison (le mardi) et de Nyons (le jeudi) : truffe, olives, huiles, fruits et légumes…

Au cœur des Saisons

Cette saisonnalité se retrouve dans tous les fruits et légumes : les fraises de Carpentras, les melons de Cavaillon, les asperges au début du printemps, tous les fruits d'été.

- En juin et au début juillet, les champs de lavande envoûtent par leur couleur et leurs parfums,
- Entre novembre et janvier les très nombreuses festivités autour de l'olive de Nyons (une des 6 AOP en France).
- De mi-décembre jusqu'à début mars, la saison de la truffe bat son plein avec à 20 minutes du domaine le plus grand marché d'Europe de la truffe noire.

Cette saisonnalité est le fil conducteur de la cuisine bistronomique proposée par Philippe

07.INFOS PRATIQUES



Informations pratiques

De vert et d'Ô

5 chambres et un gite à la décoration personnalisée
Nombreux espaces de détente en extérieur comme en intérieur
Une salle pour les séminaires, stages, de 70 m²

Table d'hôte

En fonction du nombre d'inscrits en moyenne
deux à trois fois par semaine en haute saison
Les autres soirs plateau gourmand

Loisirs

Piscine à débordement
Bain nordique à bulles
Terrain de pétanque
Week-end truffes de Janvier à Mars
Nombreuses options de balades, visites touristiques, marchés provençaux, dégustation de vin et produits locaux
Vélo électrique sur demande à la réservation
Séance de massage sur réservation

Services sur demande

Séminaire entreprise
Shooting
Stage bien-être, retraite

Information et réservations

De vert et d'Ô
390 chemin des Parizots
26110 Vinsobres
Tel 07 71 21 18 36
www.devertetdo.fr
hello@devertetdo.fr



Tarifs 2026

Chambres entre 150 € et 200 € la nuit petit déjeuner compris
Gites 4 personnes entre 125 € et 160 € la nuit
Table d'hôte 39 €
Plateau gourmand 25 €

Réseaux et présence en ligne

Insta @devertetdo
www.devertetdo.fr
https://www.enjkey.com/lieu/de-vert-et-do

Presse

Maison d'hôtes sélectionnée par
LE FIGARO MAGAZINE
Guide 2024
lefigaro.fr/voyage

Plus d'informations ?

Philippe Colonges
0771211836
hello@devertetdo.fr

Réseaux sociaux

Instagram
@devertetdo.fr

Adresse

De Vert et d'ô
390 Chemin des Parizots
26110 VINSOBRES

Crédit Photos - Archi

Sabine Serrad
sabine@sabine-serrad.fr
Marie Soehnlen
www.mariesoehnlen.com
rénow
www.renow.pro



DE VERT ET D'Ô

www.devertetdo.fr