

Golf du Luberon : valeurs familiales et engagement environnemental

Idéalement situé entre Durance et Luberon, sur les hauteurs de la commune viticole de Pierrevert, le Golf du Luberon affiche des atouts sportifs, environnementaux et gastronomiques. Découvrez.



Le Golf du Luberon est composé d'un parcours de 18 trous, un pitch and putt, un practice et un restaurant, situés sur 130 hectares. Il emploie 20 salariés à temps plein mais l'effectif peut atteindre 25 personnes en pleine saison. Le Golf du Luberon est une structure familiale, implantée depuis 35 ans à Pierrevert. Le Domaine de « La Grande Gardette », acquis en 1973 par Daniel Berrut vivait de l'élevage ovin, de la production de fromage de chèvre et de la vigne.

En 1978 le Domaine a été desservi en eau d'arrosage par le Canal de Provence. Ce qui a permis, en 1984 au fils de Daniel, Philippe Berrut (photo ci-contre), d'envisager l'avenir avec la construction d'un parcours de golf. Philippe et Michelle, son épouse, se sont lancés dans l'aventure et ont inauguré le golf, et son restaurant (La Gardette), le 1er mai 1988.



Aujourd'hui, c'est la troisième génération qui officie au Golf du Luberon, désormais co-dirigé par Charlotte Berrut (en charge de la partie restauration) et son frère, Arnaud Berrut, qui gère la partie golf. Son épouse, Claire Berrut (ancienne responsable RH chez Hilton) est en charge de la partie administrative et Alexis Mathey, compagnon de Charlotte, est chef de cuisine.

L'histoire du Golf du Luberon est fortement liée au territoire sur lequel il est implanté : un héritage culturel et patrimonial auquel Charlotte et Arnaud sont fortement attachés. Ils affichent d'ailleurs une véritable volonté de préservation de la faune et de la flore. Loin des clichés du « sport de riches pollueur », la famille Berrut s'engage fortement pour protéger la biodiversité du site avec une gestion durable de l'ensemble de ses ressources et atouts. Les 130 hectares du golf ne sont pas chassés, ce qui permet d'apercevoir régulièrement des chevreuils, renards, blaireaux, lièvres... Clôturé à 95%, le Domaine est équipé de trois portes qui permettent de faire sortir la faune (sangliers par exemple). Par la suite, des « tremplins à cervidés » permettront au gibier de passer tout en bloquant les sangliers à l'extérieur. A noter que la clôture est aménagée pour pouvoir passer à pied ou avec un VTT : si les balades ne sont pas autorisées sur les parcours (en raison du danger des balles de golf), plusieurs sentiers balisés traversent le Domaine.



On retrouve cette volonté de développement durable et responsable dans la gestion de la ressource en eau avec une baisse de 30 % de la consommation.

L'arrosage, effectué uniquement la nuit, est de plus en plus performant : il utilise l'eau gérée par la Société du Canal de Provence (SCP), qui est impropre à la consommation



et ne provient jamais des nappes phréatiques. Cette eau est achetée au tarif industriel à la SCP, dès le premier m³, grâce à 6 compteurs répartis sur le terrain.

Le Golf du Luberon pratique également l'éco-pâturage et possède 11 ânes et 4 chevaux. Il souhaite d'ailleurs devancer la réglementation applicable en 2025 qui interdira l'utilisation des produits phytosanitaires dans tous les espaces sportifs.

Enfin, toujours dans ce domaine, le golf s'est associé à la communauté d'agglomération (DLVAgglo) dans la mise en place du dispositif de recyclage de verre « Cliiink » et offre des jetons de practice.



Restaurant La Gardette : circuit-court et cuisine conviviale

Le restaurant La Gardette s'inscrit bien sûr dans la même logique avec une ligne de conduite basée sur la qualité. En cuisine, Alexis Mathey et sa brigade pratiquent le circuit-court pour proposer une carte renouvelée à chaque saison. Le chef, originaire des Vosges, est passé par plusieurs grandes maisons avant de croiser la route de la famille Berrut et de s'installer à Pierrevert. En plus de sa formation en pâtisserie, Alexis Mathey affiche de nombreuses cordes à son arc : spécialiste des cuissons à basse température, il ne cache pas son goût pour la charcuterie et la fabrication des pâtés, fromages de tête et autres jambons... Il pratique également le fumage « minute » avec les herbes ramassées le jour-même.

Les légumes, en saison, sont le plus souvent issus des 300 m² du potager du Domaine et constituent également une formidable source d'inspiration pour une cuisine conviviale et de partage, où tout est « fait maison ». Elle se marie parfaitement avec les vins de l'AOP Pierrevert, issus des domaines voisins. A noter enfin que le restaurant La Gardette n'est évidemment pas réservé aux golfeurs : il est ouvert à tous 363 jours par an (fermeture les 24 et 25 décembre) et des soirées à thèmes sont régulièrement organisées. Enfin, il est possible d'organiser des événements familiaux (mariages, baptêmes, anniversaires...) comme professionnels (réunions, bilans annuels, team building, job dating, promotion de produits...).



Sous le regard avisé d'Isabelle Boineau...



L'encadrement sportif est assuré par Isabelle Boineau, ancienne cinquième joueuse européenne. Il sera prochainement complété par un élève moniteur, issu du Creps de Montpellier. Isabelle Boineau a notamment en charge l'école de golf, qui compte plus de 45 jeunes. Elle dispense également de précieux conseils aux 354 membres, qui jouent à l'année au Golf du Luberon, mais également aux nombreux joueurs de passage.

La clientèle est essentiellement française, mais on compte également de nombreux golfeurs coréens (issus d'ITER) et européens. Le golf est réputé pour son parcours technique et vallonné, avec plusieurs longues distances permettant d'utiliser un bois. 25 voiturettes (avec GPS et possibilité d'enregistrer sa carte et se l'envoyer par mail) sont disponibles à la location, ainsi que de nombreux chariots manuels.

**Golf du Luberon et
restaurant La Gardette**

**1, chemin du Golf
La grande Gardette à Pierrevert**

**04 92 72 17 19
info@golfduluberon.fr**

