

84

ÉTÉ 2023

#123

LE MAGAZINE
DU DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE

**C'MON VENTOUX
RENDEZ-VOUS
AU SOMMET**

**LE
GÔÛT
DU
VAUCLUSE**

**BALADE
NOS JARDINS,
QUELLES HISTOIRES !**

**INSANE
UN FESTIVAL
FOU, FOU, FOU**

SAMEDI
16H - MINUIT
DIMANCHE
9H - 19H

MARCHÉ LOCAVORE • KIDS FRIENDLY • FOODING
BISTRONOMIE • MUSIQUE LIVE • DÉGUSTATIONS
MADE IN VAUCLUSE



AVEC
GLENN VIEL
CHEF 3 ÉTOILES

TERROIRS EN FÊTE

ÉDITION
N°6

10 & 11 JUIN 2023



ENTRÉE LIBRE

PARC DE L'ARBOUSIÈRE
CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

PHOTO GLENN VIEL : ©VirginieDressan

terroirsenfeteenvaucluse.fr



@departementdevaucluse





DOMINIQUE SANTONI
PRÉSIDENTE
DU DÉPARTEMENT
DE VAUCLUSE

UN ÉTÉ À SAVOURER

Quand on parle des produits de nos terroirs, le risque est de verser dans la carte postale. On ne s'en plaindra pas car, des marchés éclaboussés de couleur jusqu'aux tables des restaurants étoilés, ils contribuent largement, eux aussi, à l'attractivité du Vaucluse.

A l'approche de l'été - et parce qu'un peu de légèreté ne sera pas de trop dans les temps actuels - nous vous proposons de nous suivre dans des balades épicuriennes à travers tout le département. Mais nous avons souvent emprunté des chemins de traverse, jalonnés de producteurs aux parcours singuliers, de produits qui osent des accords inédits et de recettes méconnues.

Car le goût du Vaucluse, c'est aussi celui de la découverte.

Derrière ces savoureux produits, il y a bien sûr des femmes et des hommes, agriculteurs et artisans passionnés par leur métier. Nous vous invitons à les rencontrer les 10 et 11 juin à Terroirs en fête, cette grande vitrine de nos savoir-faire que le Département organise à la fois pour eux et pour vous chaque année à Châteauneuf-de-Gadagne.

Et si vous craignez que votre balance ne finisse par vous rappeler à l'ordre, le Département vous donne aussi rendez-vous le 25 juin à C'mon Ventoux, notre fête familiale et sportive qui se tient à la station du Mont Serein, sur les flancs du Géant de Provence.

Qu'il soit gourmand, sportif ou tout simplement radieux, je vous souhaite à toutes et à tous un bel été.

SOMMAIRE

4

ÇA BOUGE EN VAUCLUSE

Les desseins animés du studio Circus
De nouveaux médecins pour le Réseau Départemental de Santé

30

VIVRE EN VAUCLUSE

Découvrez la fine fleur de nos jardins
Des animations nature gratuites au fil de l'eau

16

GRAND ANGLE

Le goût du Vaucluse

36

SORTIR/AGENDA

C'mon Ventoux, rendez-vous au sommet le 25 juin

ÇA BOUGE EN VAUCLUSE



LES DESSEINS ANIMÉS

de CIRCUS à AVIGNON

RÉFÉRENCE INTERNATIONALE DU **FILM D'ANIMATION**, LE STUDIO CIRCUS A CHOISI LA CITÉ DES PAPES POUR INSTALLER SES NOUVEAUX MAGICIENS DE L'IMAGE ET DÉVELOPPER SES FUTURS PROJETS.

La série *Lego City Adventures*, les longs-métrages *Croc-Blanc* et *Le tour du monde en 80 jours*, les sagas publicitaires *Oasis* et *Babybel*... Autant de succès pour le studio Circus, créé il y a 15 ans par Julien Villanueva et Jérôme Bacquet, qui s'est imposé comme un fleuron de l'animation française. Une réussite exponentielle, à tel point que cette société parisienne s'est mise en quête de l'endroit idéal pour assurer sa croissance et installer de nouveaux studios. Et c'est sur Avignon qu'elle a jeté son dévolu, grâce à l'accompagnement de l'agence départementale *Vaucluse Provence Attractivité*. « *Nous voulions pouvoir proposer aux animateurs que nous recrutons soit l'aventure de la capitale, soit la qualité de vie de la Provence*, explique Loïc Etienne, le directeur des studios avignonnais. *A Avignon, on est en cinq minutes au milieu des vignes, on peut aller se balader à vélo en famille et profiter d'une offre culturelle extrêmement riche* ». Le scénario idéal, en somme. 153 m² de studios d'animation viennent donc d'être aménagés en plein cœur de la ville et accueilleront, dès cet été, les nouveaux magiciens de

l'image 3D de Circus, ainsi que la société de production M. Loyal.

L'animation, un véritable écosystème en Vaucluse.

D'autres raisons ont poussé Circus à s'implanter à Avignon. La société a aussi intégré SudAnim, l'association régionale des professionnels de l'animation. Une manière de se rapprocher intelligemment d'autres structures avignonnaises, à l'image de la Game Academy, l'école de jeu vidéo 2D et 3D, ou encore du studio La Station Animation, à l'origine du long-métrage *Sahara*. Enfin, la proximité avec l'École des Nouvelles Images (ENSI), véritable pépinière de talents en matière d'animation, dont la réputation n'est plus à faire, sera synonyme de partenariats en matière de formation, renforçant l'essor de ce nouvel écosystème. Cette dynamique, souhaitée par les deux fondateurs et soutenue par le Département de Vaucluse, permettra bientôt la création de nombreux emplois. Tout en encourageant certainement d'autres studios à s'installer en Vaucluse, le confortant comme l'une des places fortes de l'animation en France ■



En savoir plus en vidéo

ILS ONT du talent



PYROFEU DÉCLARE SA FLAMME AUX PRODUITS NATURELS

Finis les allume-feux à l'odeur désagréable, place à des produits 100 % naturels à base de laine de bois, de chanvre ou de maïs : implantée à Apt, la société Pyrofeu commercialise une gamme d'allume-feux éco-responsables. « *Nous avons été précurseurs en nous tournant vers les produits naturels il y a sept ans, à une époque où les produits pétroliers étaient majoritaires* », explique **Emmanuel de Broucker**, directeur exécutif. Pyrofeu a étoffé sa gamme « verte » : laine de bois et chanvre (issus de l'industrie textile) recouverts de cire végétale, rafles de maïs (partie centrale) enrobés de cire végétale ou bouteille d'un litre de liquide végétal inflammable. « **Nous avons triplé le nombre d'allume-feux naturels en l'espace de trois ans** ». La PME a aussi diversifié ses points de vente, en plaçant dans les magasins de bricolage et supermarchés sa nouvelle marque, Cheminett, sans oublier les produits pour d'autres enseignes. Pyrofeu innove aussi avec un nettoyant pour vitres de cheminée naturel. L'entreprise s'apprête aussi à installer 450 m² de panneaux photovoltaïques sur son entrepôt. « *Cela va nous permettre de produire 50% de notre électricité* », conclut Emmanuel de Broucker.

CULTURES DE FRANCE REDONNE DU GOÛT À NOS CONSERVES

En lançant, il y a un an, sa gamme de soupes cuisinées et mises en bouteille à Cavaillon, Cultures de France a choisi de sortir des sentiers battus. Si on retrouve des classiques, comme le mouliné aux sept légumes ou un velouté au potimarron, cette PME a misé sur des recettes qui jouent la carte du goût, comme un velouté maïs-lait de coco ou encore betterave, sans oublier une soupe anisée. « *Nous avons voulu nous démarquer* », résumant les deux dirigeants, **Benjamin Pomies et Jérémy Valentin**. « *Nous avons fait appel au chef Christian Brunet, traiteur à Monteux, qui a élaboré une quinzaine de recettes en privilégiant la qualité et les bons produits* ». Leur gamme de potages est commercialisée dans les grandes surfaces sous la marque Germain, contraction de leurs deux prénoms. Avec le soutien de l'agence Vaucluse Provence Attractivité, Cultures de France a emménagé dans un local de 600 m² au MIN de Cavaillon. Après les soupes et les gaspachos, l'entreprise vient de lancer une gamme de sauces tomate, nature mais aussi aromatisées, aux goûts ratatouille, pistou et épinard. « *Nous allons enfin proposer 10 recettes de compotes, en jouant là-aussi, la carte du goût, grâce à de nouveaux ingrédients mais aussi en cuisinant des variétés de pommes apportant de la fraîcheur et de l'acidité, comme la Granny* ».





UN RHUM VAUCLUSIEN ? YES WE CANNE !

A Montoux, Mladen Grumic a créé, avec ses amis David Aurand et Arnaud Ferrier, le Balèze, un rhum dans lequel infusent des fruits du Vaucluse. L'histoire étonnante d'une fusion entre les Antilles et les produits de notre terroir.

Le Vaucluse n'étant pas vraiment réputé pour ses cultures de cannes à sucre, comment avez-vous fait pour créer toute une gamme de rhums locaux ?

On achemine du rhum agricole blanc AOC de Martinique à 72,8 %, dans des barils de mille litres. On a choisi de travailler notre produit sur cette base ultra-qualitative, qui est d'ailleurs le seul AOC en rhum existant dans le monde. Un rhum de mélasse nous aurait coûté trois fois moins cher mais ce n'était pas l'esprit du projet. Avec le Balèze, on voulait un pur jus de canne, afin de le travailler nous-mêmes, entièrement.

Et quel est le secret qui a permis de transformer ce produit antillais en un rhum *made in* Vaucluse ?

Nous voulions créer une gamme de rhums à base de fruits frais traditionnellement présents en Vaucluse. Dans nos cuves en inox, nous incorporons du coing, que l'on prend dans notre jardin, purement local et non-traité. La cerise provient de Bonnieux et la fraise n'est autre que la cléry de Carpentras. L'autre caractéristique de notre rhum est qu'il n'y a aucun sucre ajouté. On ne met ni cassonade ni sirop de canne, on essaye de travailler l'expression du fruit pur.

Avez-vous d'autres projets de rhum en tête ?

Tout à fait ! Nous allons aussi développer des recettes de rhum en barrique. Pour rester dans le côté provençal, on va faire un élevage de rhum miel de lavande et un autre rhum cerise-amande également élevé en fut de chêne français !

www.le-baleze.fr



ESCRIME

Une discipline À LA POINTE !

**A L'APPROCHE DE
PARIS 2024, LE VAUCLUSE
VA VIBRER AU RYTHME
DE L'ESCRIME, TOUT
PARTICULIÈREMENT À
L'HONNEUR GRÂCE À
LA SALLE D'ARMES DE
MONTEUX, LABELLIÉE
CENTRE DE PRÉPARATION
AUX JEUX.**

Comme la natation ou l'équitation, l'escrime fait partie des sports qui bénéficient, tous les quatre ans, d'une belle exposition médiatique. Une juste récompense pour cette discipline, qui figure au programme olympique sans discontinuer depuis les premiers Jeux modernes d'Athènes, en 1896. D'autant que ce sport a toujours permis à la France de décrocher quelques-unes de ses plus belles médailles, en individuel comme par équipe, dans les trois types d'arme : épée, fleuret et sabre.

Autant dire qu'à l'Escrime Cercle de Montoux, on n'est pas peu fier que la salle du complexe sportif de Saint-Hilaire ait été sélectionnée comme Centre de Préparation aux Jeux. « Etre CPJ, c'est un grand honneur », résume Marie-Chantal Demaille, maître d'armes, à l'origine de la création du club, en 2004. Une distinction qui va droit au cœur de cette ancienne championne du monde de fleuret, à Vienne en 1971, qui a également participé à trois olympiades (1964, 1968 et 1972). « Nous espérons accueillir dans les prochains mois des délégations qui souhaitent préparer les Jeux dans les meilleures conditions, nous sommes prêts ! ». La salle d'armes dispose en effet de solides atouts avec ses 11 pistes électroniques, dont six pour la compétition. Les escrimeurs sont ainsi directement connectés au système qui assure, en temps réel, le décompte des touches et l'affichage des points sur un panneau situé au-dessus des compétiteurs.

Un équipement de pointe qui fait le bonheur de la quarantaine de pratiquants du club, de tous âges. « On ne le sait pas toujours mais on peut en effet commencer l'escrime dès l'âge de six ou sept ans. Nous mettons l'accent sur une approche ludique, notamment grâce à des jeux de balle, pour travailler le positionnement au sol et améliorer la dextérité », ajoute Marie-Chantal Demaille. Chaque mercredi, l'école d'escrime forme ainsi les « tireurs » de demain, qui, dans les prochains mois, seront aussi des spectateurs privilégiés des prochains Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris ■



MEMENTO **UN ÉCRIN POUR LES PATRIMOINES DU VAUCLUSE**

C'est parti pour le grand chantier de Memento ! Un nom qui signifie *Souviens-toi*, en latin, car cette grande et belle structure de quelque 12 000 m², qui sort actuellement de terre dans la zone d'Agroparc, à Avignon, abritera d'ici 2025 à la fois les nouvelles Archives départementales, le service d'archéologie du Département, les réserves des musées départementaux, une partie des Archives du Grand Avignon et le Centre de Conservation et d'Etudes de l'Etat regroupant les collections archéologiques vauclusiennes. La première pierre a été posée par la Présidente **Dominique Santoni** en février.

Une pierre vieille de 700 ans puisqu'elle provient symboliquement du chantier de restauration du Palais des papes, où sont actuellement hébergées les Archives départementales... Memento, dont la construction est cofinancée par l'Etat, la Région Sud, le Département et le Grand Avignon offrira aussi aux usagers une salle de lecture, des espaces d'exposition et une salle de conférences de 150 places. Car sa vocation est double : non seulement conserver l'héritage de notre riche histoire mais aussi en assurer la transmission.





MEMENTO - POLE DES PATRIMOINES DE VAUCLUSE

MEMENTO



UN EDeS écoresponsable POUR LE PAYS D'APT

Plus grand, plus beau, plus moderne... et aussi écoresponsable. Après plus d'un an de travaux, c'est un tout nouvel Espace Départemental des Solidarités (EDeS) qui a été inauguré à Apt, au mois de mars, par **Dominique Santoni, Présidente du Département, et Suzanne Bouchet, Vice-présidente chargée des Solidarités**. Adieu, donc, l'ancien EDeS et son antenne (la maison Viton) devenus trop exigus pour accueillir dans de bonnes conditions les services médico-sociaux du Département. « *Ce nouvel EDeS offre un bien meilleur confort aux agents et à tous les usagers qui ont besoin de connaître et faire valoir leurs droits ou qui rencontrent des difficultés dans leur vie* », note Dominique Santoni, qui souligne la grande qualité architecturale du

bâtiment. Lequel vient d'ailleurs de recevoir le Prix régional de la construction bois 2023 dans la catégorie «Travailler Accueillir», décerné par les professionnels de la construction bois (FIBOIS SUD). L'édifice, situé à proximité de l'office de tourisme, s'inscrit dans une démarche environnementale grâce à une structure en bois et à l'installation de panneaux photovoltaïques sur les toitures, permettant de produire la moitié de la consommation électrique du bâtiment. Coût total de l'opération : 7,2 M€, financés par le Département et subventionnés à hauteur de 664 000 € par l'Etat, dans le cadre du plan France Relance. Les aménagements extérieurs ont été cofinancés par le Département, la Communauté de Communes Pays d'Apt Luberon et la Ville d'Apt.

**EDeS d'Apt. 156, avenue de Lançon. Tél. 04 90 74 76 00.
Ouvert du lundi au vendredi, 8h30 - 12h et 13h30 - 17h.**



Suzanne
BOUCHET
Vice-présidente du
Département en
charge des Solidarités

« *Le nouvel EDeS d'Apt et la nouvelle antenne de Sault apportent la démonstration que l'action sociale, qui bénéficie notamment aux personnes âgées et handicapées, est essentielle pour notre équipe. En 2023, pour la première fois, nous lui consacrons plus de 200 millions d'euros, avec une hausse de ce budget de plus de 20 millions* ».

A Sault, une nouvelle structure médico-sociale de proximité

Depuis septembre, une toute nouvelle antenne de l'EDeS accueille les usagers dans un bâtiment revêtu d'un bardage métal/bois parfaitement intégré au paysage. Le Département a choisi de construire ce nouvel équipement à proximité de l'hôpital. Le site offre également des conditions climatiques optimales, été comme hiver. Coût de l'opération : 700 000 €, financés par le Département de Vaucluse avec une participation de l'Etat à hauteur de 195 852 €, au titre de la Dotation de Soutien à l'Investissement Départemental.

2, rue de l'hôpital à Sault. Tél. 04 90 64 11 30.

Ouvert au public : les lundi, mercredi et jeudi, de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h.



En savoir plus en vidéo



De nouveaux MÉDECINS

pour le Réseau Départemental de Santé

LANCÉ L'AN DERNIER, LE **PLAN SANTÉ** DU DÉPARTEMENT S'EST DÉJÀ CONCRÉTISÉ PAR L'OUVERTURE DE DEUX CENTRES. APRÈS AVIGNON, C'EST À CADENET, DANS LE SUD VAUCLUSE, QUE DES MÉDECINS SALARIÉS ACCUEILLENENT DE NOUVEAUX PATIENTS.

Et de deux ! Comme il s'y était engagé, le Département a lancé l'an dernier le recrutement de médecins salariés, afin de lutter concrètement contre la désertification médicale. Et les résultats sont là : après Avignon, où officiaient déjà deux médecins, un deuxième centre départemental de santé vient d'être inauguré à Cadenet, dans d'anciens locaux du collège Le Luberon ouverts sur le village. Ce qui permet à des habitants du Val de Durance qui n'avaient plus jusqu'à présent de médecin traitant de bénéficier d'un accès aux soins facilité. Le docteur Jacquemart a été la première à accueillir de nouveaux patients, avant d'être rejointe par une consœur séduite par la campagne de recrutement menée par le Département. Enfin, un troisième médecin, le docteur Pujol, commencera à y exercer dès le mois de juillet.

« **Avec ce nouveau centre, nous allons apporter une réponse de plus en matière de soins de proximité** », soulignent de concert les docteurs Nazila Garrigues et Sandrine Jacquemart.

« *Le grand avantage de ce statut de médecin salarié, c'est de pouvoir travailler en équipe*, ajoute le docteur Pujol, qui a déjà officié dans un centre départemental de santé, en Saône-et-Loire. *C'est un plus pour nous mais surtout pour les personnes que l'on reçoit, qui savent qu'il y aura toujours un médecin pour les prendre en consultation. Grâce aux moyens déployés par le Département de Vaucluse, on dispose d'un cadre professionnel de qualité* ». Un avis partagé par le docteur Garrigues, qui ajoute : « *nous allons mettre toute notre énergie et nos compétences au service de nos patients !* ». Après Avignon et Cadenet, un nouveau centre est d'ores et déjà annoncé à Valréas et un médecin salarié accueillera bientôt des patients au sein de L'Espace Départemental des Solidarités d'Apt ■



Le Dr Garrigues (à gauche) et le Dr Jacquemart (à droite) seront rejointes en juillet par le Dr Pujol.

25
JUN
2023

c'mon VENTOUX



flore

Station Mont Serein

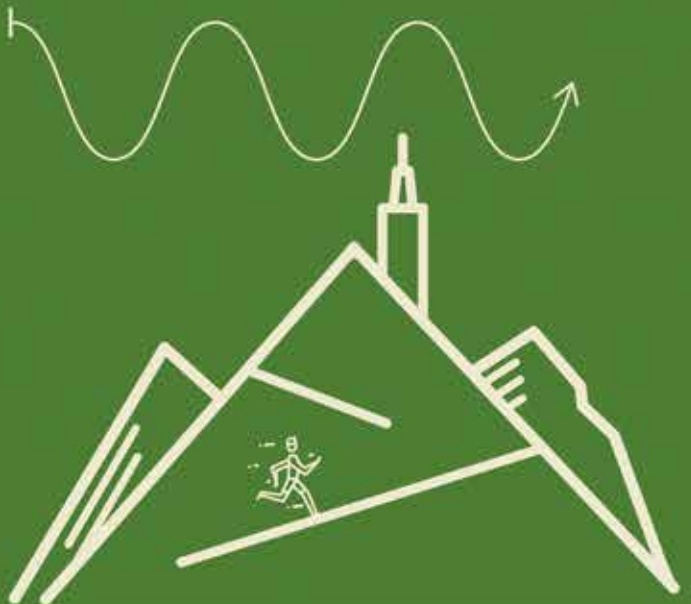


Montée du sommet
sans voiture de 8h à 12h

10h



18h



altitude
1 910 m



SPORT • FAMILLE • NATURE

20
TERRE
DE JEUX
24

Des travaux

PRÈS DE CHEZ VOUS

POUR VOUS, LE DÉPARTEMENT CONTINUE À SÉCURISER LES DÉPLACEMENTS EN VOITURE, À VÉLO OU À PIED.



SUPPRESSION DU PASSAGE À NIVEAU DE PETIT PALAIS LE PONT-ROUTE EN SERVICE À L'AUTOMNE

La sécurité est au cœur du chantier sur la RD 900, qui permettra de supprimer le passage à niveau N°15 de Petit Palais, sur les communes de L'Isle-sur-la-Sorgue et Cavaillon. La réalisation d'un pont-route a constitué une étape essentielle de ce chantier, qui a commencé au printemps 2022 avec l'aménagement d'un carrefour giratoire à quatre branches. Après la construction de la structure

du nouvel ouvrage, les aménagements se poursuivent avec celle des murs antibruit et la pose de la couche de roulement du pont et de la nouvelle voie de circulation longue de 1 600 mètres, au Nord du PN15. **Le pont-route entrera en fonction à l'automne**, en attendant la toute dernière étape : la suppression du passage à niveau lui-même. Coût : 15 M€, financés à hauteur de 7 M€ chacun par le Département et l'Etat, avec une participation de la Région Sud d'1 M€.

VIARHÔNA ENTRE SORGUES ET AVIGNON UNE PASSERELLE DE 200 MÈTRES AU-DESSUS DU RHÔNE !



L'aménagement de la véloroute ViaRhône se poursuit sur la section de 11 kilomètres située entre Sorgues et Avignon. Une spectaculaire passerelle suspendue, accessible seulement aux cyclistes et aux piétons, est en cours de finalisation au-dessus du Rhône.

Elle devrait entrer en service à l'automne. L'occasion de passer en toute sécurité de l'île de l'Oiselay, à Sorgues, à celle de la Motte, à Sauveterre (Gard), avant de rejoindre la cité des papes via l'île de la Barthelasse grâce à des aménagements cyclables. C'est le Département de Vaucluse qui est en charge des travaux, dans le cadre d'une convention avec le Gard, afin de réaliser cet ouvrage indispensable au tracé de cette véloroute. Coût prévisionnel de la passerelle : 3,72 M€.



En savoir plus en vidéo

GRAND ANGLE



LE GOÛT DU VAUCLUSE

HISTOIRE DE VOUS OUVRIR L'APPÉTIT AVANT TERROIRS EN FÊTE,
QUI SE TIENDRA LES 10 ET 11 JUIN À CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE,
84 LE MAG VOUS INVITE À SILLONNER **LE VAUCLUSE GOURMAND**,
EN FAMILLE OU ENTRE AMIS. UNE BALADE OÙ LES SAVEURS
SERVENT DE BORNES KILOMÉTRIQUES ET QUI VOUS RÉSERVE BIEN
DES SURPRISES.

Autour du **VENTOUX**



PETIT ÉPEAUTRE IMMENSE PLAISIR

En risotto, en paella, en salade ou même en soupe... Les idées de recettes à base de petit épeautre du Vaucluse ne manquent pas. Pourquoi ne pas s'aventurer vers une déclinaison sucrée, plus surprenante ? C'est ce que nous propose la ferme auberge de la Maguette, à Saint-Jean-de-Sault, qui produit son propre petit épeautre. Cette céréale à très faible teneur en gluten peut être cuisinée façon riz au lait. **Magali Malavard**, qui a ouvert son auberge voilà bientôt quinze ans, nous a fait le plaisir de partager sa recette personnelle.

www.lamaguette.com



PETIT ÉPEAUTRE FAÇON RIZ AU LAIT

Rincez 100 g de petit épeautre, égouttez-les et faites-les cuire une dizaine de minutes à l'eau bouillante. Plongez-les ensuite dans 75 cl de lait entier, avec une demi-gousse de vanille, et laissez cuire à feu doux 45 minutes, sans faire accrocher. Au batteur, faites ensuite mousser deux œufs et 50 g de sucre. Mélangez puis versez dans un moule à cake avant de le placer au four, au bain-marie, pour 30 minutes de cuisson. Laissez refroidir... et servez frais, idéalement avec vue sur le Ventoux.



En savoir plus
en vidéo



UNE BIÈRE QUI FAIT MOUSSER LA FRAISE !

Si la brasserie artisanale du Mont Ventoux est réputée pour ses bières puissantes et ambrées, elle sait aussi distiller une bonne dose de douceur... Avec par exemple la « 1450, la Tête du Chauve », qui fait référence à l'altitude d'un ancien lieu de repos des bergers du Ventoux et donne surtout le premier rôle à la fraise de Carpentras. « C'est une bière aromatique, à base de garriguettes et de ciflorettes. Elle subit une fermentation haute, à 20 degrés, pendant environ cinq jours, puis s'affine à basse température en cuve pendant trois semaines », précise **Alexandre De Zordi**, depuis son comptoir de Carpentras où il assure des dégustations.

Cette bière fruitée, particulièrement appréciée

lorsque les beaux jours arrivent, a de quoi séduire les amateurs de mousses aux saveurs fruitées. L'occasion aussi, pour la brasserie artisanale du Mont Ventoux, de rendre hommage à ce fruit emblématique du Vaucluse. Protégée par une marque déposée, la fraise de Carpentras Comtat Venaissin est reconnue pour ses qualités gustatives grâce à ses quatre variétés : la cléry, la gariguette, la ciflorette et la pajaro.

558, avenue du Mont Ventoux, à Carpentras.

www.brasserie-ventoux.com





LE PORC DU VENTOUX GÉANT DE NOS ASSIETTES

Il a fait son grand retour voilà déjà quelques années sur les contreforts du Ventoux... et bien heureusement aussi dans nos assiettes. Le porc plein air du Mont Ventoux bénéficie, comme son label de qualité l'exige, de conditions d'élevage qui confèrent à sa viande un goût et une texture uniques. « *Les porcs sont élevés en plein air toute l'année et nourris exclusivement avec les ressources de leur milieu ou des céréales sans OGM* », explique **Eric Aubert**, ancien cuisinier qui élève aujourd'hui, avec son fils Loris, 250 porcs à Saint-Christol. Sur leur terrain familial du plateau d'Albion, entre mares et chênes verts, ces robustes gaillards engraisent durant huit mois et offrent ainsi une chair fondante et persillée, à cuisiner de bien des manières.



ÉCHINE DE PORC À L'AIL

Faites revenir quelques minutes dans une cocotte en fonte **une belle échine de porc du Ventoux** d'un kilo, dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Une fois la viande colorée, déglez avec trois verres de vin blanc puis placez quatre têtes d'ail entières, un oignon ciselé, un bouquet garni, du poivre et du sel... et nous voilà partis pour une cuisson au four d'environ une heure (à 170°) qui sublimerait le potentiel de cette chair incomparable. Vous pouvez aussi récupérer l'ail pour en faire une crème, en le mixant avec 25 centilitres de crème fraîche et du jus de cuisson avant de le faire réduire à feux doux.

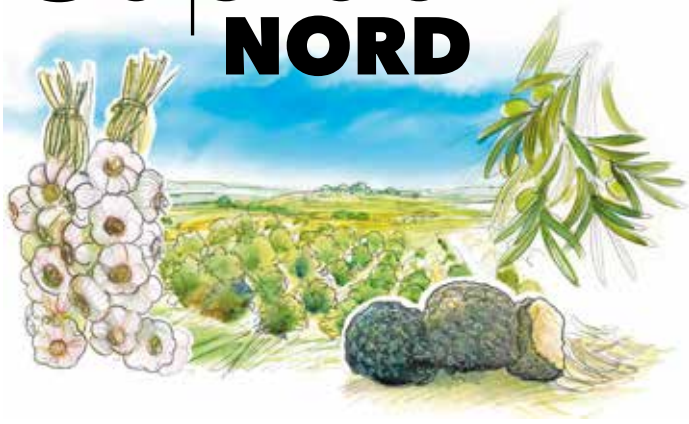


LA CERISE LA «CHERRY» DU VENTOUX



Charnue, juteuse, savoureuse... **La cerise des coteaux du Ventoux** a été la première de France à obtenir son Indication Géographique Protégée et pas moins de 70 producteurs respectent aujourd'hui son cahier des charges exigeant. Un vrai bonheur en bouche lorsqu'on la déguste fraîche, tout simplement, mais aussi cuisinée, **en confiture, en clafoutis ou encore... rôtie**. Oui, oui, rôtie ! Il vous suffit de placer 500 g de cerises et deux bonnes cuillères à soupe de sucre dans une sauteuse, de laisser cuire environ 5 minutes à feu vif en remuant régulièrement et d'égoutter. Après avoir laissé refroidir, dressez en verrine en alternant une couche de chantilly (maison de préférence) et une couche de cerises rôties.

Cap au **NORD**



LA TRUFFE D'ÉTÉ S'EN PAYE UNE TRANCHE

A première vue, elle ressemble à s'y méprendre à la célèbre truffe noire (la *melanosporum*). La truffe d'été s'en distingue par sa chair claire, qui vire au noisette lorsqu'on avance dans la saison. **Christian Merin, trufficulteur à Valréas**, récolte ce champignon, également connu sous le nom de truffe de la Saint-Jean, du mois d'avril jusqu'à la fin du mois d'août, avec un pic de maturité au cœur de l'été. Moins recherchée que la truffe noire, car dotée d'un arôme moins prononcé, elle est pourtant à ses yeux tout aussi exceptionnelle... et mystérieuse. « *On peut griffer la terre et tailler les arbres pour fortifier les racines mais en réalité, on ne maîtrise pas grand-chose* », explique-t-il avec un sourire, en contemplant ses chênes. Ce qui est sûr en revanche, c'est que la truffe d'été peut, comme sa cousine hivernale, se marier à merveille avec des pâtes ou des brouillades d'œufs. Mais le plus simple est encore de la consommer fraîche, sur une tranche de pain de campagne, agrémentée de fleur de sel et d'un généreux filet d'huile d'olive, comme pour ce « **croque au sel** » du restaurant Chez Serge, à Carpentras. Mmmm...



En savoir plus en vidéo

LE RETOUR DU JET D'AIL... NOIR

L'ail de Piolenc, vous connaissez. Strié de violet, doté d'un goût puissant mais sans amertume, il pourrait un jour décrocher sa propre Indication Géographique Protégée. Mais ce que vous ignorez sans doute, c'est qu'il existe aujourd'hui dans une version... noire ! De l'ail noir, quésako ? Venue du Japon, cette technique de cuisson de plusieurs semaines, à basse température dans un compartiment humide, permet d'obtenir ce résultat spectaculaire : la pelure reste blanche et sèche mais les gousses prennent un aspect charbonneux. Trompeur, car en réalité, l'ail noir est souple et offre un goût légèrement caramélisé, qui rappelle le vinaigre balsamique. Un condiment prisé des grands chefs auquel on prête aussi la vertu de renforcer les défenses immunitaires. **L'exploitation La Comtesse, à Uchaux**, produit aujourd'hui son propre ail noir de Piolenc. Mais vous pouvez le confectionner vous-même avec un simple cuiseur de riz vapeur... à condition d'être très patient puisqu'il faut deux à trois semaines. La recette est à découvrir sur www.vaucluse.fr





SAUGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ AUX ARÔMES DU GRÈS

Thyms à la saveur d'agrumes ou bien de cumin, plante fromage qui évoque irrésistiblement le camembert ou encore sanguine de mer à l'étonnant goût d'huître... **La pépinière d'Alexandre Tramier, à Orange**, a tout d'un cabinet de curiosités, où poussent des plantes aromatiques, médicinales ou odorantes du monde entier. Une passion que ce fils d'horticulteurs a développée très tôt, avant d'en faire son métier. « *J'étais fasciné par les parfums, les bienfaits et les innombrables utilisations possibles*, raconte-t-il. *Lorsque j'ai ouvert les Arômes du Grès, en 2007, j'avais une cinquantaine de variétés et aujourd'hui, à force de voyages et d'échanges avec les collectionneurs du monde entier, j'en ai 700...* » Une diversité incroyable, qui lui vaut de posséder l'une des plus importantes collections de sauges du monde, avec pas moins de 300 espèces. Et parmi celles-ci, la sauge ananas, dont la fleur rouge très sucrée cartonne auprès des restaurateurs, la sauge cassis, la sauge fruit de la passion...

Les Arômes du Grès vous accueillent du lundi au samedi. Route de Roquemaure, à Orange.
www.les-aromes-du-gres.com



AÏGO BOULIDO

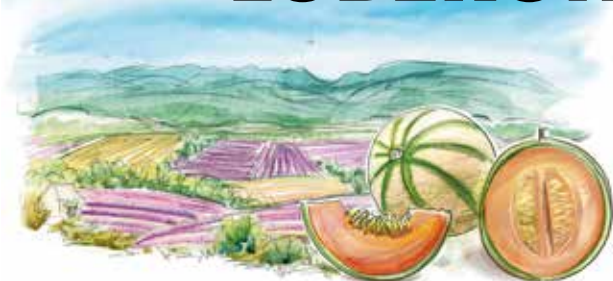
La variété la plus connue est, bien sûr, la **sauge officinale de Provence**, l'un des ingrédients principaux de l'**aïgo boullido**. Une soupe provençale que l'on prépare en faisant bouillir dans un litre d'eau salée six gousses d'ail écrasées, six feuilles de sauge fraîche, un brin de thym et une feuille de laurier. Après avoir écumé le bouillon, il suffit d'y verser deux jaunes d'oeuf et de fouetter avant de servir chaud, sur du pain sec arrosé d'un filet d'huile d'olive. Une recette ancestrale qui vaut bien des « detox ».

HUILE D'OLIVE TROIS FRUITÉS QUI FONT SENSATIONS

Au Moulin à huile du Débat, à Jonquières, Eric Dardenne chouchoute quelque 300 oliviers toute l'année, dans une démarche bio. Autant dire qu'il est incollable sur les différents « fruités » de l'huile d'olive, pas toujours très connus des consommateurs. Chacun offre pourtant des sensations gustatives et olfactives bien spécifiques, liées au moment de la cueillette et au délai de stockage des olives. Plus l'olive est récoltée et triturée tôt, plus **le fruité sera vert**, avec des notes végétales qui rappellent l'artichaut voire l'herbe coupée. **Le fruité mûr**, beaucoup plus rond, s'éloigne du côté ardent du premier. « *L'ardence, c'est quand l'huile, très riche en antioxydants, va te piquer le fond de la gorge. C'est aussi le témoin de la fraîcheur* ». **Le fruité noir** enfin, au goût très prononcé qui rappelle la tapenade, s'obtient avec des olives mûrées, comme celles que stockaient autrefois les anciens dans les greniers, par nécessité.
www.moulindebat.fr



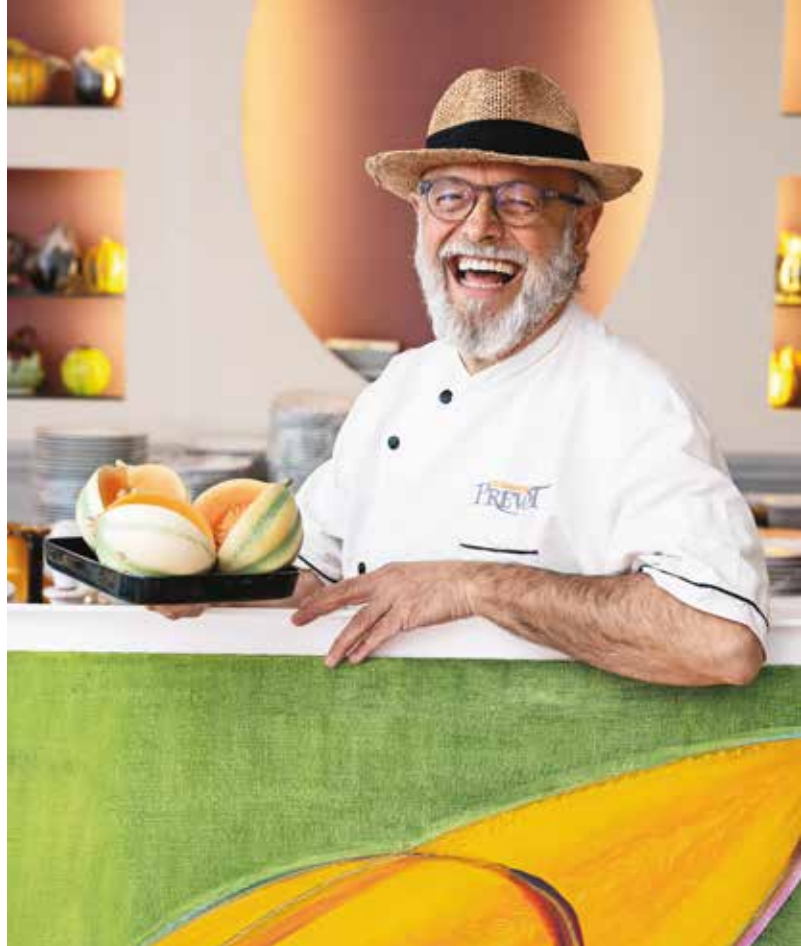
Le long du **LUBERON**



FRUITS CONFITS UN MONDE DE DOUCEURS

On les retrouve, chaque début d'année, sur les traditionnels gâteaux des rois, apportant une touche à la fois colorée et sucrée : les fruits confits se dégustent aussi bien comme friandises qu'incorporés aux cakes, puddings et entremets. Le procédé remonte à l'époque des papes en Avignon, où en l'absence de possibilité de réfrigération, il fallut bien trouver une solution pour ne pas perdre les fruits. Depuis, Apt en est restée LA capitale. Presque tous les fruits, sauf la pomme, se prêtent à cette confiserie : **melon, cerise, orange, abricot, poire mais aussi prune et figue.** La préparation suit plusieurs étapes : épluchés et découpés, les fruits sont plongés dans un sirop chauffé pendant plusieurs jours avant d'être égouttés. Saupoudrés d'une fine couche de sucre, afin de préserver leurs saveurs et leur consistance, ils sont enfin séchés. Et peuvent se conserver pour être dégustés à tout moment de l'année.

Retrouvez notre recette pour réaliser vos propres fruits confits sur www.vaucluse.fr



JEAN-JACQUES PRÉVÔT LE MELON, FRUIT DE SA PASSION

C'est l'homme qui a donné au melon de Cavaillon ses lettres de noblesse gastronomique. Oublié le paresseux melon-jambon cru et le traditionnel melon au porto. Pendant un demi-siècle, **Jean-Jacques Prévôt** a sublimé la star des cucurbitacées dans son restaurant étoilé de Cavaillon : en tajine d'agneau, en bouillabaisse de homard (son « plat signature »), sans oublier une mousse au melon et gelée de citron à la verveine. « Là où j'ai innové, c'est en arrivant à cuire le melon en même temps que les autres ingrédients. Cela m'a pris parfois plusieurs années », raconte-t-il.

Une expertise culinaire qui a fait sa renommée en France... et à l'étranger. « J'ai beaucoup donné au melon et le melon m'a beaucoup donné ! Grâce à lui, j'ai voyagé jusqu'au Japon ! ». **S'il a pris sa retraite il y a quelques mois, le chef anime toujours des ateliers de cuisine** où la cucurbitacée joue, une fois encore, les premiers rôles. Et il reste bien sûr fortement investi pour la promotion du melon de Cavaillon, en voie d'obtenir enfin son Indication Géographique Protégée (IGP), le Graal pour tous les produits du terroir.

LE POTAGER D'UN CURIEUX DE LA GRAINE À L'ASSIETTE



Il dit : « *jardiner, c'est écrire sur la terre* ». Et l'histoire que nous raconte **Jean-Luc Danneyrolles**, c'est celle d'une transmission. Ou comment un Lyonnais passionné de semences paysannes s'est mis en tête, au milieu des années quatre-vingt, de pratiquer la seule manière de léguer aux générations futures les graines de plantes menacées par la standardisation : en les cultivant. 37 ans plus tard, le Potager d'un curieux est toujours là, niché dans un vallon du village de Saignon. A sa fille, qui tient aujourd'hui les rênes, Jean-Luc a aussi transmis sa passion de la biodiversité. C'est maintenant **Violette** qui gère cette exploitation agroécologique et expédie aux quatre coins du monde des graines aux noms poétiques, courges à la trompe d'albenga, basilic sacré ou batavia dorée de printemps... « *L'espèce la plus cultivée au potager est la tomate, avec plus de 60 variétés, issues uniquement de sélections naturelles, explique-t-elle. Mon père a beaucoup contribué à la redécouverte de la Cœur de bœuf, la Noire de Crimée, la Green Zebra ou la tomate ananas. Elles ont toutes été récupérées et hybridées par l'industrie* ». Sans que le goût soit toujours au rendez-vous donc... Pour renouer avec la saveur, et la nutritivité, de vraies tomates, deux solutions : retrouver Violette le samedi matin sur le

marché d'Apt ou bien pousser jusqu'à Saignon pour y acheter graines ou plants et cultiver vous-même des variétés qui régalaient nos grands-parents, comme la tomate raisin vert, la tomate pêche ou la Mystère Berthier. Et peut-être Violette vous parlera-t-elle, en parcourant la serre, de sa nouvelle passion, les aubergines. Au pluriel, évidemment...

Le Potager d'un curieux, la Molière, Saignon.

www.lepotagerduncurieux.fr



ON CRAQUE POUR LES CHIPS DE PERTUIS !

Un apéritif sans chips ? Impensable ou presque, histoire d'accompagner d'une note salée le verre de l'amitié. Salée... mais aussi finement sucrée pour soigner le côté doré, en tous cas chez Florian Ayme, qui rappelle aussitôt que ses chips ont surtout « *le bon goût du terroir* ». En l'occurrence, celui de la pomme de terre de Pertuis, qu'il cultive à Saint-Martin-de-la-Brasque. Produite par un petit groupe d'agriculteurs du pays d'Aygues, celle-ci possède sa propre marque. **Florian Ayme** s'est lancé en 2019 dans la fabrication de ses propres chips et ses paquets se retrouvent aujourd'hui dans différents points de vente : sur le marché de Saint-Martin-de-la-Brasque, au magasin de producteurs de La Tour-d'Aigues, sans oublier les drive-fermiers En direct de nos fermes. « *Ils sont aussi dégustés jusqu'en Vendée, grâce à un revendeur de l'île d'Yeu, qui a lui aussi craqué pour mes chips pendant des vacances en Vaucluse* ».

Au pays des **SORGUES**



SUCRÉS OU SALÉS DES BISCUITS... DU CRÛ

Navettes à la fleur d'oranger, macarons, craquelés, croquants mais aussi biscuits... au fromage et au thym ! **Albin Chautard, à la tête d'Un désir croquant, à Velleron**, revisite la biscuiterie en apportant des touches locales. « *J'utilise de préférence des produits vaclusiens, huile d'olive, miel ou lavande* (en photo). *Il faut se renouveler à partir de recettes qui restent traditionnelles. Je fais souvent des essais pour associer de nouvelles saveurs* ». Parmi les spécialités de ce pâtissier, les croquants aux amandes, cuits en deux temps, d'où le nom de biscuit, qui vient du latin « panis biscotus », signifiant « pain cuit deux fois ». « *On les met au four à 180 degrés pendant 15 minutes, sous forme de bâtons. On les sort du four pour les couper en petites tranches, qu'on remet une dizaine de minutes à la même température* ». Une cuisson qui donne tout leur croquant aux croquants !

www.undesircroquant.fr



A LA FINCA, LE MARAÎCHAGE ON EN FAIT TOUT UN PLAT

Tradition ancestrale, la culture maraîchère est une vraie richesse du Vaucluse. Elle tire son nom de l'époque où on la pratiquait sur des marais et s'est développée en périphérie des villes afin de proposer des légumes frais sur les marchés. **David Galera, qui a repris il y a 11 ans l'exploitation La Finca**, créée par son père en 1989, s'inscrit pleinement dans cette histoire de terroir. Installé aux alentours de L'Isle-sur-la-Sorgue, il y vend directement fruits et légumes. « *Notre clientèle est à 90% locale, il y a très peu de touristes* », explique-t-il. Un lieu où tout pousse en pleine terre, offrant depuis deux générations une grande variété de produits frais et bien sûr de saison. En ce moment, par exemple, tomates, courgettes et aubergines... Tout ce qu'il faut, en somme, pour confectionner un tian !

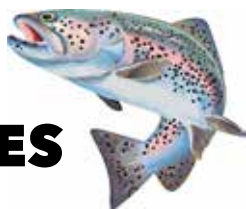
30, chemin du cimetière Israélite, à L'Isle-sur-la-Sorgue.



LE TIAN, 100% VAUCLUSIEN !

Une anecdote pour commencer : le tian est un plat en terre cuite vernissée qui, par extension, a donné son nom à cette spécialité typique, à l'origine, du Comtat Venaissin. La recette est simple : dans un tian donc, alternez des rondelles de tomates, de courgettes et d'aubergines, glissez-y six gousses d'ail, salez, poivrez, ajoutez un peu de thym, arrosez d'huile d'olive puis passez à la cuisson. Deux astuces pour un tian savoureux : faites d'abord dégorger les aubergines au gros sel avant de les dorer à la poêle. A la cuisson, commencez par une demi-heure à 180°, ôtez le surplus de jus et saupoudrez d'un peu de sucre pour casser l'amertume de l'aubergine. Il ne reste plus qu'à faire « confire » au four pendant 40 minutes, à 150°, en recouvrant de papier aluminium.

L'ISLE AUX TRUITES



Les bassins de la pisciculture Meyer s'agitent au rythme des coups de nageoire des Fario et des Arc-en-ciel. Des milliers de truites qui s'ébattent dans une eau à 13 degrés, été comme hiver. « *Nous leur laissons le temps de grandir, pour les plus grosses jusqu'à l'âge de quatre ans pour avoir une texture et une chair de grande qualité* », résume **Mickaël Meyer, à la tête des Truites de L'Isle-sur-la-Sorgue**. Depuis 1948, sa famille s'est spécialisée dans la pisciculture, activité qu'il a complétée en ouvrant un atelier de transformation avec sa femme Hélène. Il y propose bien sûr des truites fraîches (une spécialité de la Sorgue, où il est possible aujourd'hui encore d'en pêcher) mais aussi des truites fumées, en gravlax (cuite à froid dans un mélange de sel et de sucre, en photo) ou encore en tartinades. « *Nous valorisons aussi nos poissons à travers des plats préparés, comme des brandades et prochainement des bouchées à la reine et des raviolis* ». Autant de produits que le pisciculteur vend sur les marchés, dans plusieurs magasins de producteurs de la région et à des restaurateurs, comme le Grand hôtel Henri à L'Isle. Le tout avec l'aide de son neveu Simon, cinquième génération à perpétuer le savoir-faire familial. www.truite-provence.fr



En savoir plus en vidéo



DES YAOURTS À VOUS RENDRE CHÈVRE

Avec les beaux jours, les fromages de chèvre et de brebis frais reviennent sur nos tables. Nul besoin néanmoins d'attendre le début de l'été pour déguster des laitages, faisselles et yaourts. « *Le lait de chèvre a des qualités gustatives reconnues, précisent Laurent et Christel Christol, de la Chèvrerie des Fontaines, à la tête d'un troupeau d'une trentaine de caprins. Nos yaourts et faisselles n'ont pas un goût trop fort contrairement à ceux des grandes surfaces, dans lesquels est ajouté de l'exhausteur de goût. Nos clients apprécient le côté frais et naturel...* » Si Laurent Christol ne tarit pas d'éloges sur les mérites des yaourts au lait de chèvre, c'est aussi parce que leur préparation est à la portée de tous, en utilisant une cocotte-minute si vous ne possédez pas de yaourtière.

Chèvrerie des fontaines, 96, chemin de Saint-Didier, à Pernes-les-Fontaines.

DES YAOURTS MAISON



Dans un plat, mélangez au fouet le lait de chèvre et un yaourt. Faites chauffer le mélange à la casserole et laissez-le refroidir (jusqu'à atteindre 45°C), puis remplissez les pots. Placez-les dans la cocotte où vous aurez d'abord fait bouillir un peu d'eau avant de la vider presque entièrement. Fermez le couvercle et laissez les yaourts reposer pendant au moins cinq heures. Rangez-les ensuite au frigo avant de les déguster.

AVIGNON

plaisirs du palais



LE BRASSADO UN BAGEL PROVENÇAL

On dit qu'au Moyen-âge, il symbolisait l'union des jeunes mariés. Béni lors de la fête des Rameaux, on le consommait également à Pâques, où il était vendu au bout d'un bâton après la messe, et pouvait être offert aux nouveau-nés... ou aux condamnés ayant purgé leur peine. Autant d'histoires qu'**Ingrid et Guillaume, de la boulangerie Chez Lisette, dans le centre d'Avignon**, tiennent à perpétuer. « *Nous avons repris pendant la crise sanitaire cette boulangerie connue depuis les années 1930 sous le nom de Maison Trouillas* ». Ils en ont conservé le four à bois du XVII^e siècle, le boulanger qui était en poste... et les recettes. « *Le brassado est en quelque sorte un bagel provençal. Après pétrissage, la pâte est façonnée en anneaux qu'on fait lever avant de les ébouillanter. On les laisse ensuite reposer pendant 24h avant d'enfourner* ». Avec son parfum de fleur d'oranger, il régale touristes, nostalgiques et curieux de cette histoire méconnue.

Chez Lisette, Place des Châtaignes à Avignon.
Tél. 04 86 65 80 62.

UNE DAUBE À L'AGNEAU QUI FAIT UN EFFET BŒUF !

Mais pourquoi donc, au cœur des Côtes-du-Rhône, ne prépare-t-on pas la daube comme ailleurs, avec du vin rouge et du bœuf (ou du taureau en Camargue) ? Il semblerait, une fois encore, que ce plat soit lié à la papauté. Au XIV^e siècle, la production de papier n'était pas encore maîtrisée, et les religieux écrivaient alors sur du cuir d'agneau. Pour ne pas perdre la viande, ils l'utilisaient comme ingrédient de base de l'adobo (nom provençal de la daube)... et au vin rouge, ils préféraient le blanc, qui ne tachait pas leurs soutanes.

LA DAUBE AVIGNONNAISE



Coupée en gros dés, la viande (épaule) est mise à mariner une nuit au frais dans le vin blanc avec de la poitrine de porc, des carottes, des oignons et aromates. Elle est ensuite longuement mijotée, pour une viande fondante et une sauce gorgée des sucs. « *On ne la fait pas saisir, sinon ce n'est plus une daube mais un sauté* », souligne **Anthony Gomez, chef de la Table Hot, à Avignon**, qui la met à la carte tout l'été. « *C'est un plat en sauce mais léger, et un zeste d'orange apporte de la fraîcheur* ». Anthony la sert avec du petit épeautre cuit dans le bouillon. On peut préférer des pâtes ou un écrasé de pommes de terre, tant que l'on peut saucer !





VINOTAGE DES CÔTES-DU-RHÔNE AU FIL DE L'EAU

Pauline Couvertier, sommelière, s'est installée sur une péniche centenaire amarrée **au bord de l'île Piot**, face au Palais des papes, pour « *partager de manière décontractée* » sa passion du vin. Au menu, une sélection d'une vingtaine de vins au verre et 150 bouteilles qui tournent au fil de ses coups de cœur, où les vins du Vaucluse figurent évidemment en bonne place.

Vinotage multiplie les rendez-vous. Lors des soirées à thème, l'équipe propose des accords avec différents plats et, chaque mois, une thématique met à l'honneur une région (la Provence en ce mois de juin, ça tombe bien). Des ateliers œnologiques regroupent aussi des amateurs de tous niveaux pour des séances ludiques, « *sans monologue de sommelier* ». Il y a aussi les dîners concerts et les soirées « wine dating ». « *Il n'est pas dit que des couples ne s'y soient pas formés, s'amuse-t-elle. Ce qui est certain, c'est que ce sont des rencontres entre passionnés, dans une ambiance festive* ». Tout en profitant d'une vue imprenable sur Avignon depuis les bords du Rhône...

Vinotage, Chemin de l'île Piot, à Avignon.
Tél. 04 65 81 16 55.



LES BISCUITS AU MIEL TOUTES FLEURS

Mélangez 150 g de farine, 50 g de sucre et une cuillère à café de levure chimique. Ajoutez 40 ml de lait, deux cuillères à soupe de miel toutes fleurs et 50 g de beurre fondu. Travaillez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Disposez sur une plaque de petits tas et aplatissez-les légèrement. Enfourez 15 minutes à 170 degrés. Vous pouvez aussi parfumer la pâte avec du thym frais.

À BONNE ÉCOLE AVEC LA MIELLERIE DES BUTINEUSES



Quand il était minot, il y a près de soixante ans, son père l'envoyait, flanqué d'un magnétophone, expliquer la vie de la ruche aux touristes. **Xavier Crochet** a pris quelques centimètres et quelques rides, mais sa passion de la transmission est intacte. Après avoir repris l'exploitation en 2000, il a créé, à côté de sa **Miellerie des butineuses, à Saint-Saturnin-lès-Avignon**, un espace pédagogique. Il y reçoit scolaires, touristes ou habitués qui ne se lassent pas d'observer la danse des abeilles. Car « le clou de la visite », c'est la ruche d'observation, un cadre vitré qui permet de visualiser la fascinante organisation du travail, avec en prime les explications de Xavier, qui continue d'en apprendre lui-même au fil de ses observations et lectures. Visite gratuite pour les particuliers, sur réservation pour les groupes.

Miellerie des butineuses, 189, rue de la source à Saint-Saturnin-lès-Avignon. Tél. 04 90 22 47 52.



COUP DE JEUNE sur

TERROIRS EN FÊTE



POUR SA SIXIÈME ÉDITION, LE GRAND RENDEZ-VOUS DES SAVEURS VAUCLUSIENNES S'OFFRE COMME PARRAIN GLENN VIEL LE PLUS JEUNE CHEF TROIS ÉTOILES DE FRANCE ET MISE SUR LE HIGH-TECH POUR SUSCITER DES VOCATIONS.

Ici, croquer dans une pêche gorgée de soleil, là se régaler de charcuteries au porc du Ventoux, plus loin, découvrir les notes herbacées d'une huile d'olive de la vallée du Rhône ou la saveur ambrée d'une bière au petit épeautre... Et tout ça en flânant sous les frondaisons du beau parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. C'est la promesse de Terroirs en fête, organisé chaque année par le Département en partenariat avec la Chambre d'agriculture et la Chambre de Métiers et d'Artisanat. Un grand rendez-vous populaire dont la particularité est de mettre à l'honneur tous les produits d'excellence du Vaucluse en un seul et même lieu, un week-end durant. Le samedi 10 et le dimanche 11 juin, pas moins de 130 producteurs, artisans et professionnels des métiers de bouche seront présents pour vous faire déguster le fruit de leur travail et vous donner, s'il en était besoin, le goût du local.

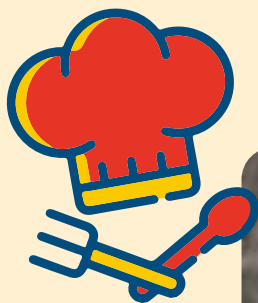
NOCTURNE JUSQU'À MINUIT LE SAMEDI SOIR. Attention, pour cette sixième édition, Terroirs en fête ne débutera qu'à 16h le samedi pour mieux jouer les prolongations jusqu'à minuit, avec une nocturne « à la fraîche » rythmée, sur deux spots différents, par le DJ Set Eriba Sound System et le groupe Namas Pamous. Et sur place, naturellement, vous retrouverez des food-trucks 100% produits locaux, trois espaces de restauration, un glacier ainsi qu'un bar à vins estampillé IGP Vaucluse. **Le lendemain, dimanche, c'est à partir de 9h que la fête ouvrira ses portes**, en présence du parrain de l'édition 2023 : **Glenn Viel**, chef du restaurant L'Oustau de Baumannière, dont le franc-parler en tant que juré a nourri toute la dernière saison de Top chef, sur M6. Le plus jeune chef trois étoiles de France dédicacera l'ouvrage *Dans la tête de Glenn Viel* sur le stand du Département et se prêtera volontiers à une séance photo avec les visiteurs.

Christian
MOUNIER
Vice-président du
Département chargé de
l'Agriculture, de l'Eau et de
l'Alimentation

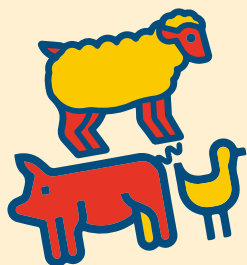


« Terroirs en fête porte bien son nom ! C'est un rendez-vous convivial, festif, mais qui veut surtout rapprocher les Vauclusiens de leurs producteurs. Il faut le dire et le répéter, c'est en consommant local qu'on permet à nos agriculteurs et nos artisans de vivre de leur travail. Et qu'on préserve cette part essentielle de notre identité ».





© Virginie Ovesian



Simulateur d'engin agricole et lunettes de réalité virtuelle.

L'autre événement du week-end, c'est la présence à Terroirs en fête du camion du ministère de l'Agriculture baptisé *L'aventure du vivant*. Quatre animateurs présenteront les métiers de l'agriculture et du paysage à l'aide d'un simulateur de conduite d'un engin agricole, de drones ou encore de lunettes de réalité virtuelle. L'ensemble des lycées agricoles du Vaucluse seront également de la partie, pour présenter leurs formations. Les plus petits pourront, eux, profiter d'un espace jeux XXL, avec manège à propulsion parentale, accrobranche et balades en poney, sans oublier un espace élevage où découvrir « pour de vrai » les animaux de la ferme. Enfin, une battle « parents vs enfants » permettra à toutes les générations de s'affronter autour du thème des terroirs, avec bien sûr des lots à la clé.

Terroirs en fête 2023, le samedi 10 juin de 16h à minuit et le dimanche 11 juin de 9h à 19h au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. Entrée libre. Restauration sur place. Parking gratuit. Tous les renseignements sur www.terroirsenfeteenvaucluse.fr

10 & 11 JUIN 2023

ENTRÉE LIBRE | PARC DE L'ARBOUSIÈRE
CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Glenn Viel

« Gardons le contact avec ceux qui nous nourrissent »

APRÈS AVOIR ÉLECTRISÉ LA 14^E SAISON DE L'ÉMISSION TOP CHEF, GLENN VIEL, CHEF TROIS ÉTOILES DE L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE, IRA LE DIMANCHE 11 JUIN À LA RENCONTRE DES VISITEURS

Que représente pour vous, chef trois étoiles, la notion de terroir ?

«Être attaché au terroir, pour un chef, c'est être ancré dans un territoire, c'est participer à l'économie locale... Je le fais au maximum mais pour quelqu'un comme moi, qui suis Breton et un peu de partout et de nulle part, l'inspiration peut venir de plus loin. Je suis locavore, ça oui, mais je cherche surtout le bon produit et des producteurs avec lesquels j'ai des affinités».

Justement, le fait de pouvoir rencontrer les producteurs, dans une manifestation comme Terroirs en fête, c'est important ?

«Franchement, c'est très bien de faire ça ! L'industrie nous a fait perdre la connexion avec les producteurs, on ne sait plus qui est derrière notre tomate, notre aubergine... On est pris dans la spirale du monde moderne, avec tout ce qu'on veut à portée de main au même endroit. Attention, je ne jette la pierre à personne, je le fais moi aussi pour gagner du temps. Mais c'est primordial de garder le contact avec les gens qui nourrissent toute la population. Moi le premier, je suis content quand on me fait un compliment, donc oui c'est important qu'il y ait des endroits, comme Terroirs en fête, où on puisse aller à la rencontre des producteurs, avoir un échange, goûter leurs produits, les féliciter».

La saison 2023 de Top chef, dont vous étiez juré, s'est terminée il y a quelques semaines. Positif ou négatif ?

«Ben, y a des gens qui n'aiment pas votre ganache et trouvent très, très important de vous le faire savoir sur les réseaux sociaux alors qu'ils ne vous connaissent ni vous ni votre cuisine... On a beau être gaillard, ça vous touche. On vient pas au monde pour être détesté, je crois. C'est le côté un peu négatif du truc mais franchement, à 95% c'est que du kif. C'est génial de rencontrer des jeunes pas codifiés. Ils n'ont pas de structure, ils sont très libres, alors qu'à mon époque, on nous disait « *faut pas faire comme-ci, gnagnagni, faut faire comme ça, gnagnagna, recommence* »...»

Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui veut cuisiner « comme un chef » ?

«Ben, restez vous-même ! On peut tous taper dans un ballon mais tout le monde peut pas être Ronaldo. En cuisine, moi, j'ai un proverbe, c'est « *n'essaie pas d'être quelqu'un d'autre, la place est déjà prise* »... Moi, par exemple, je suis pas capable de faire de la restauration collective mais j'ai beaucoup d'admiration pour ceux qui font ça bien. Après, faut surtout se demander ce qu'on aime manger... Le seul guide, c'est le plaisir, la gourmandise».

VIVRE EN VAUCLUSE



Le jardin du château de Bourgade
à Saint-Saturnin-lès-Apt,
véritable îlot de fraîcheur.

La fine fleur de nos **jardins**

CET ÉTÉ, DE SAINT-SATURNIN-LÈS-APT À COURTHÉZON, EN PASSANT PAR SORGUES, BONNIEUX ET CUCURON, LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UNE FLÂNERIE DANS DES JARDINS D'EXCEPTION AUX ALLURES DE PETITS PARADIS.

CHÂTEAU DE BOURGANE COMME UN RETOUR AUX SOURCES

A mi-chemin entre le plan d'eau de la Raille, à Apt, et le village de Saint-Saturnin-lès-Apt, une pause s'impose au jardin du Château de Bourgane. Au cœur d'une vaste plaine agricole, cette bâtisse imposante se distingue peu à peu au bout d'une allée de gravier. Deux tours circulaires, datant du XVII^e siècle, dessinent la silhouette de ce château entouré par un parc composé de marronniers, de micocouliers et de chênes blancs. Aux abords de l'édifice, on accède à un jardin ponctué de haies et ombragé de hautes futaies, contrastant avec l'aspect champêtre du domaine. Un îlot de fraîcheur appréciable lorsque les températures grimpent... et l'endroit idéal



pour se ressourcer avec, comme seule et unique musique, celle de l'eau s'écoulant du grand bassin situé au fond du jardin ou des fontaines en pierre du XVIII^e siècle.

**D943 (Route de Trévouse), à Saint-Saturnin-lès-Apt.
Entrée libre les samedi et dimanche, de 10h à 18h.**

PAVILLON DE GALON L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

Au pied du Luberon, à quelques encablures du centre bourg de Cucuron, le Pavillon de Galon conserve fièrement son allure d'ancienne demeure de chasse, construite à la fin du XVIII^e siècle pour un riche armateur marseillais. Si la bastide se remarque de loin, les regards se portent rapidement sur le magnifique jardin « à la française » qui se déploie à 360 degrés. Depuis 25 ans qu'ils occupent les lieux, Guy Hervais et son épouse n'ont eu de cesse d'embellir ce coin de verdure où se côtoient des parterres de fleurs, des arbustes finement taillés et d'immenses arbres, notamment un trio de platanes tricentenaires et un magnolia de forme tubulaire, aussi ancien que le pavillon lui-même. On note aussi une très originale collection d'artichauts français, sans oublier plusieurs bassins alimentés par des sources voisines. « Notre



jardin se dévoile différemment selon où l'on se trouve et change de couleurs d'une semaine à l'autre » note Guy Hervais, qui propose des visites commentées. Labelisé « Jardin remarquable » en 2010, le Pavillon de Galon sait aussi surprendre par sa tonalité asiatique (érables du Japon) et de précieux espaces zen, délimités par un gravier ratisé avec soin.

Visite sur rendez-vous uniquement. Tél. 04 90 77 28 37 (Office de tourisme de Cucuron).



En savoir plus en vidéo

JARDIN DE LA LOUVE UNE BRODERIE VÉGÉTALE EN LUBERON

En 1986, après une vie professionnelle bien remplie, Nicole de Vésian, styliste réputée chez Hermès, laisse libre cours à sa créativité en créant de A à Z un jardin autour de sa nouvelle propriété de Bonnieux. Au fil des années, la friche laissée à l'abandon se transforme en un jardin épuré, propice à la méditation. Nicole de Vésian a choisi avec soin des plantes de la région, lavandes, cistes, romarins ou thym, et de jolies curiosités, comme un olivier taillé en boule qu'on peine à reconnaître. Cisaille et sécateur ont sculpté les lieux et le sculptent encore. « *Un véritable travail de broderie* », résume Olga Faure, qui occupe la Louve depuis un an. Tout en préservant l'esprit des lieux, la nouvelle propriétaire continue d'aménager ce bijou en perpétuel mouvement, classé « Jardin remarquable ».

Visite sur rendez-vous uniquement. Tél. 06 03 01 43 12. lejardindelalouve@gmail.com



VAL-SEILLE **LE PETIT CHAMBORD PROVENÇAL**

Construit en 1868 selon les plans de Louis Astruc, grand architecte français de la seconde moitié du XIX^e siècle, le château de Val-Seille, qui emprunte au style néo-renaissance, est un joyau architectural unique en Provence. Érigé à la demande d'Elie Dussaud, enfant du pays et célèbre entrepreneur maritime, il a été racheté au début des années cinquante par la commune de Courthézon. Devenu hôtel de ville, et donc accessible au public, il se dresse au cœur d'un somptueux jardin à la française, agrémenté de bassins et de jets d'eau, de grottes, d'une somptueuse roseraie et de plusieurs arbres centenaires. Un cadre idyllique qui devient onirique la nuit, lorsque le château s'habille de lumières.

1, Boulevard Jean Vilar, à Courthézon. Entrée libre.



LE JARDIN DE BRANTES LE TRÉSOR CACHÉ DE LA SORGUE

Au cœur de la campagne de Sorgues, derrière un mur d'enceinte en galets, se cache un véritable joyau d'architecture paysagère. Édifié en 1700 par une famille florentine, les Del Bianco, le château de Brantes est magnifié par un incroyable jardin provençal, inscrit à l'inventaire des monuments historiques. Labellisé « Jardin remarquable » en 2005, il a été dessiné en 1960 par le paysagiste danois Mogens Tvede. Une véritable ode à la contemplation avec de gigantesques cyprès, des alignements de buis, des corbeilles de laurier-tin ou encore un magnolia bicentenaire de près de six mètres de circonférence. Face au château, c'est l'eau de la Sorgue qui coule, par gravitation naturelle, dans de longs bassins de pierre. Comme autant de miroirs où se reflète Léon, un paon qui se balade librement, à la recherche de son copain Radja, le chien des propriétaires, Charles-Hubert et Marine de Brantes.

Visite sur rendez-vous uniquement.

Tél. 06 62 08 98 22.

contact@jardindebrantes.com

À l'énergie Solène



AVEC SOLÈNE ESPITALIÉ, L'ANTIGASPI, ÇA EN JETTE ! DEPUIS SIX ANS, SON ENTREPRISE SOCIALE LABOURE LE CHAMP DE LA SOLIDARITÉ, EN ACHETANT AUX PRODUCTEURS LOCAUX LEURS FRUITS ET LÉGUMES MAL CALIBRÉS, ET CONDITIONNÉS PAR DES SALARIÉS EN SITUATION DE HANDICAP.

Combien en a-t-elle vu finir à la benne de ces fruits et légumes qu'on dit moches et pourtant parfaitement consommables ? Trop, beaucoup trop. Jusqu'au jour, c'est elle qui le dit, « où ça a simplement fait tilt ». C'était en 2017 et les Jardins de Solène venaient de naître, à partir d'une idée bête comme chou : acheter aux producteurs locaux, avant de les revendre conditionnées, carottes, courgettes et autres tomates, devant lesquelles les grossistes et la grande distribution font la fine bouche au seul motif qu'elles ne sont pas correctement « calibrées ».

« **Les cahiers des charges imposés aux agriculteurs sont extrêmement stricts, jusqu'à l'aberration,** explique-t-elle. Une courgette doit être parfaitement droite, avoir tel poids, telle couleur... On peut refuser une courge butternut simplement parce qu'elle est légèrement tachetée... ». Avant de lancer sa légumerie solidaire, cette ingénieure en agriculture a pas mal roulé sa bosse, avant de découvrir le Vaucluse, à la faveur d'un stage à InterRhône. « J'ai eu la chance de découvrir des gens et des paysages qui m'ont donné envie de rester ». Et de bâtir un projet en conjuguant entrepreneuriat, solidarité et défense de l'environnement. « Comme animatrice pour les Jeunes Agriculteurs de Vaucluse, j'ai

redécouvert l'agriculture nourricière mais aussi l'envers du décor. Des gens dont le travail nous fait vivre mais qui ne vivent pas de leur travail... » Après une première structure associative qui forme et place des personnes handicapées dans les exploitations locales, Solène élargit le champ des possibles depuis six ans.

Son nouveau cheval de bataille ? La lutte contre le gaspillage alimentaire. Solène trouve des débouchés dans la restauration collective, avec l'appui, notamment, de la Maison Départementale des Personnes Handicapées. Et son entreprise, après avoir traversé l'épreuve de la crise sanitaire, compte aujourd'hui 12 salariés, dont huit en situation de handicap. « C'est une fierté, pour nous tous ». Dans l'atelier de Pernes-les-Fontaines, les fruits et légumes sont lavés, épluchés, découpés et conditionnés sous vide, prêts à être cuisinés dans des établissements scolaires ou des EHPAD. L'an dernier, 75 tonnes de produits locaux et de saison ont ainsi servi à confectionner 620 000 repas. Et le chiffre d'affaires a progressé de 100 %. « Même si ces légumes auraient été jetés, on ne se les fait pas offrir, tient à préciser Solène. Car notre but est à la fois de pérenniser l'activité et de permettre aux agriculteurs de mieux vivre » ■

Geofreybillxo Influenceur à grande échelle

LORSQU'IL NE PORTE PAS SON CASQUE DE SAPEUR-POMPIER, GEOFREY CUENIN DEVIENT GEOFREYBILLXO ET DISTILLE DES CONSEILS DE PRÉVENTION SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX, TIKTOK EN TÊTE, OÙ SES VIDÉOS DÉPASSENT LE MILLION DE VUES.

Aussi loin qu'il s'en souvienne, Geofrey Cuenin a toujours voulu aider les autres... Ce jeune Vauclusien, qui vit à Malemort-du-Comtat, devient ainsi à 16 ans sapeur-pompier volontaire. Une passion toujours intacte huit ans plus tard... mais qu'il conjugue aujourd'hui avec celle des réseaux sociaux. Car le secouriste est bien plus connu en tant que Geofreybillxo, l'un des trente plus importants influenceurs de France. Suivi par 156 000 personnes sur TikTok, sans oublier ses nombreux followers sur Instagram, Twitter et YouTube, il a suscité, à sa grande surprise, un formidable engouement en postant, durant la première vague du COVID, des mini-vidéos sur le net.

« J'ai commencé tout simplement en postant deux ou trois vidéos sur TikTok, où je faisais de la prévention face caméra, raconte-t-il. Tout le monde passe son temps à scroller son écran de téléphone, je me disais que les réseaux pouvaient être un bon moyen pour diffuser des messages préventifs... » Bien vu car, très rapidement, tout s'emballe : Geoffrey se retrouve en moins d'un an avec plus de 100 000 abonnés sur TikTok. Son succès lui a d'ailleurs valu d'être récemment sélectionné aux ForYouAwards, qui récompensent les meilleurs créateurs de contenus sur le web.

Au-delà de la prévention des risques du quotidien, il aborde aussi les violences familiales, l'addiction ou le harcèlement. Ses vidéos dépassent souvent le million de vues, lui valant de nombreux retours, à gérer avec doigté. *« Si des victimes me contactent, je prends le temps de bien comprendre la situation. Je donne des conseils simples puis j'oriente la personne soit vers les services de gendarmerie ou de police, soit vers un service médical adapté ».* Grâce à la force des réseaux sociaux, et au prix d'une vie vécue à 100 à l'heure, Geofrey reste ainsi fidèle à sa vocation de toujours, être utile. ■



En savoir plus en vidéo

Groupe Majorité Départementale - Santé : du concret pour les Vauclusiens

Parce que la santé est l'une des principales préoccupations des Vauclusiens et parce que c'était au cœur de nos engagements de campagne, la Présidente Dominique Santoni annonçait, en mars 2022, un ambitieux Plan santé dont la première mesure était le recrutement de médecins généralistes salariés par le Conseil Départemental.

Un an plus tard, l'objectif est largement atteint ! Grâce à une concertation approfondie menée avec l'ensemble de nos partenaires (Agence Régionale de Santé, Caisse Primaire d'Assurance Maladie, Ordre des Médecins...) et avec les maires, des territoires prioritaires ont été identifiés afin de répondre aux besoins les plus urgents.

Un premier centre départemental de santé a ainsi ouvert ses portes en février dernier dans le centre-ville d'Avignon. Trois médecins y accueillent les patients, à un rythme de 15 à 20 rendez-vous par jour.

Un deuxième centre a été inauguré le 25 mai à Cadenet pour couvrir le territoire du Sud-Luberon et du Val de Durance. Deux médecins exercent d'ores et déjà au sein de ce centre. Un troisième les rejoindra dans le courant de l'été.

La dynamique est bel et bien lancée. Le statut de médecin généra-

liste salarié séduit car il permet à celui-ci de se consacrer exclusivement à sa patientèle et d'être déchargé des tâches administratives souvent chronophages. De nouvelles candidatures de médecins intéressés pour venir s'installer en Vaucluse sont en cours d'examen. Et la démarche, innovante et inédite dans la région Provence Alpes Côtes d'Azur, suscite un vif intérêt dans les médias.

Prochaines étapes : l'ouverture de centres de santé à Valréas et à Apt, et le déploiement d'un bus itinérant dans le secteur de Sault, avec le souci constant de mailler l'ensemble du département.

Dans le même esprit, le Département a décidé de participer au financement de la construction de la Maison de Santé Pluridisciplinaire de Mornas, un projet utile qui permettra de renforcer l'offre de soins dans le Nord Vaucluse.

Nous allons continuer à travailler et à avancer sur tous ces dossiers, avec la même volonté de mener des actions concrètes et d'améliorer la vie quotidienne des Vauclusiens.

T. LAGNEAU, Président du groupe Le Vaucluse en confiance, E. AMOROS, J-B. BLANC, S. BOUCHET, M. FABRE, P. GONZALVEZ, C. JABLONSKI-CASTANIER, P. MERLE, C. MOUNIER, D. SANTONI, C. TESTUD-ROBERT, B. VALLE

Groupe Pour un Vaucluse solidaire et écologique - COMMENT PRESERVER ET PARTAGER L'OR BLEU ?

Notre Département n'échappe pas au changement climatique et à la problématique de l'accès à l'eau, véritable bien commun. Alors que le Vaucluse a été placé dès le mois de mars en vigilance sécheresse, l'institution départementale a lancé des États généraux de l'eau. Une bonne initiative dont le bien-fondé est une évidence et à laquelle nous avons bien sûr participé.

Rassemblant tous les acteurs de la gestion de l'eau autour de cinq ateliers, des axes de travail ont pu être dégagés : quelles sont nos ressources réelles et à venir, quels besoins pour permettre l'accès à l'eau potable pour tous et lutter contre les gaspillages, quelle irrigation pour quelle agriculture, comment restaurer les espaces naturels et les zones humides et rendre nos sols perméables ?

Un constat, oui nous ne partons pas de rien car nombreux sont ceux qui se sont emparés de ces questions mais nous savons tous que la gestion économe de l'eau est stratégique dès à présent. Réaliser

des économies, gérer de façon collective, faire évoluer les pratiques notamment agricoles, restaurer les milieux et désimpermeabiliser nos sols, tels sont les impératifs que nous devons régler.

Dans un Département agricole particulièrement sensible à la sécheresse, pour économiser et sécuriser partout l'accès à l'eau, la résilience doit s'appliquer pour faire face à ces défis. Nous pouvons, nous devons réussir collectivement. Nous y prendrons notre part, pour que ces états généraux débouchent sur des mesures concrètes. La guerre de l'eau ne doit pas avoir lieu, une gestion équitable et économe passe par la solidarité, l'innovation et par le partage et l'échange avec tous les Vauclusiens.

Malgré les nombreuses contraintes qui pèsent sur notre quotidien, nous vous souhaitons un bon été !

A. DUBOIS, L. LEFEVRE, S. RIGAUT, M. SILEM, N. TRINQUIER, A. CASTELLI, JF. LOVISOLO, F. MARTINEZ-TOCABENS, M. RASPAIL, A. ROUX.

Groupe Rassemblement National - L'eau, comme toute ressource naturelle, doit être gérée dans l'intérêt de tous. Elle pose des questions sur l'usage qui en est fait, sur la manière dont nous la stockons et la répartissons, sur sa préservation naturelle. Le Département de Vaucluse est porteur d'une expertise en la matière depuis plusieurs siècles, de sorte que nous sommes en mesure d'atténuer certains discours alarmistes.

Notre attention doit cependant se porter sur la vulnérabilité des cours d'eau et de la conservation de la biocénose de certains bassins hydrographiques. La Sorgue mérite qu'on s'y intéresse car nombreux

sont ceux, pêcheurs et agriculteurs, qui nous ont interpellés. Nous proposerons prochainement une motion afin qu'une réflexion sur la préservation de la Sorgue soit engagée, dans tous ses aspects (faune, flore, agriculture, sport et économie). Notre collectivité a organisé les Assises de l'eau, de sorte que la réflexion doit être transpartisane en y associant élus et acteurs de tous horizons. Nous participeront activement à ces travaux. Vous pouvez compter sur notre engagement !

Marie THOMAS de MALEVILLE, Hervé de LEPINAU, Danielle BRUN, Nicolas HUMBERT, Florelle NOUGUIER, Jean-Claude OBER

Groupe Le Vaucluse Autrement - Avec la saison estivale vient le temps de prendre une pause pour voir le Vaucluse autrement. C'est le temps des balades sur les routes et les véloroutes de notre département, le temps de flâner sur les terrasses, de profiter des animations

estivales dans nos villages et de partager en famille ou entre amis quelques-uns des produits qui font le goût du Vaucluse. Nous vous souhaitons un bel été à toutes et tous !

A. ZILIO / C. LANTHELME

Groupe Europe Ecologie Les Verts -

L'écologie doit devenir une priorité pour chacun d'entre nous . Face à l'urgence climatique, les élus écologistes se battent pour

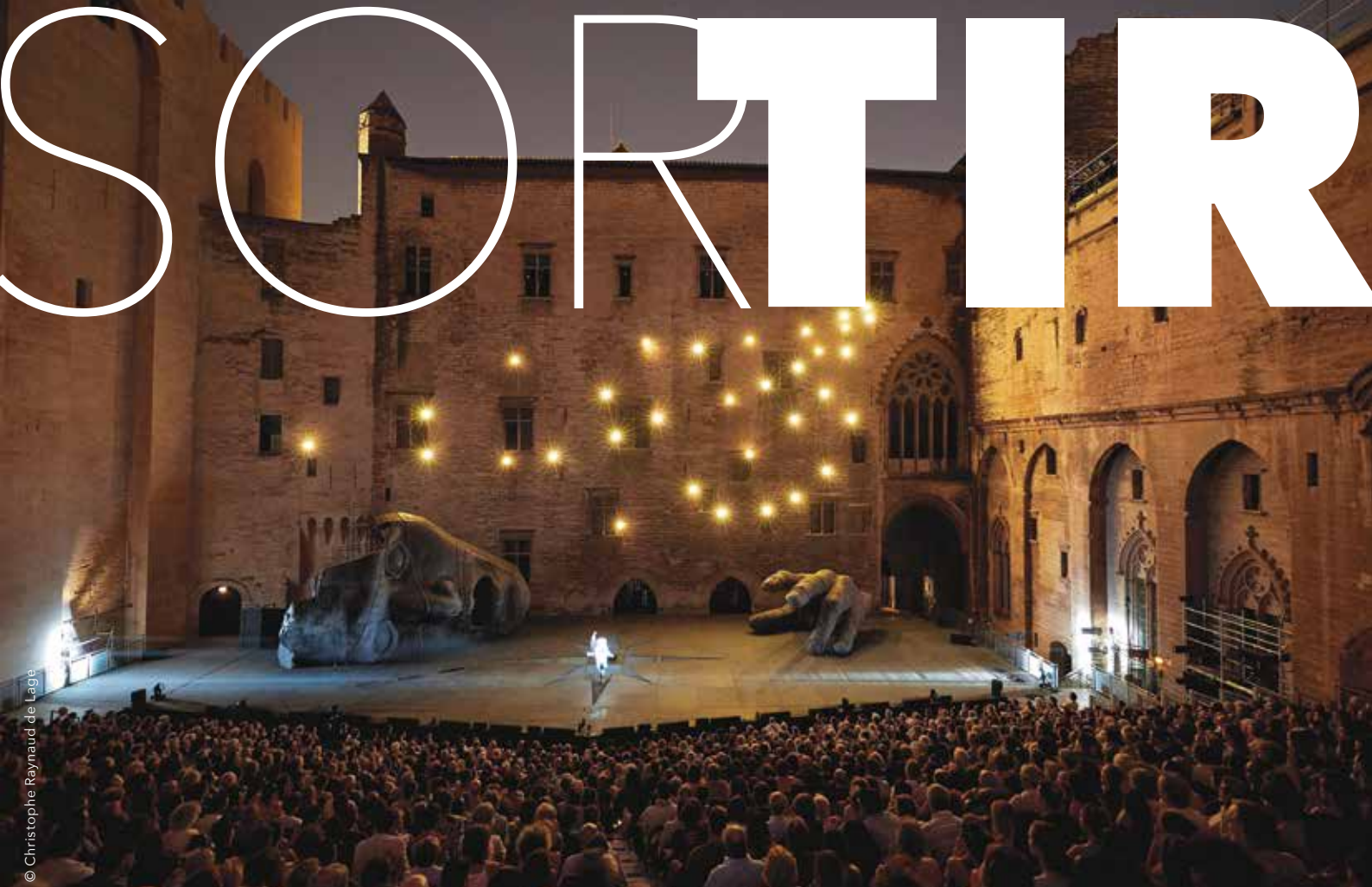
préserver nos ressources naturelles, afin de les léguer aux générations futures.

Léa LOUARD et Samir ALLEL

Groupe Ligue du Sud - L'Etat renforce la base aérienne d'Orange. 500 nouvelles familles vont y travailler d'ici 2030. Mais pourra-t-on les accueillir ? Rien n'est moins sûr puisque le même Etat, avec la loi ZAN, interdit toute artificialisation des terres. Nous ne pourrons donc pas

construire de logements pour ces nouveaux arrivants. Ni les écoles pour leurs enfants. Tout le Nord-Vaucluse est concerné. A quoi servent les députés ?

Valérie ANDRES et Yann BOMPARD



AVIGNON ENTRE EN SCÈNES

Du théâtre bien sûr, de la danse, mais aussi de la chanson et encore bien d'autres disciplines... Pour son arrivée à la tête du **Festival d'Avignon**, auquel le Département vient de renforcer son soutien, Tiago Rodrigues ouvre grand les portes et les fenêtres. Et mise sur la découverte de talents souvent méconnus en France ou prometteurs. « 75% des artistes viendront pour la première fois au festival sur la quarantaine de spectacles proposés », souligne le successeur d'Olivier Py. La langue anglaise sera particulièrement à l'honneur : les dramaturges britanniques Tim Crouch, Alistair McDowall et Alexander Zeldin sont programmés, de même qu'un spectacle de la compagnie new-yorkaise Elevator Repair Service. Cette 77^{ème} édition marquera aussi le retour d'un lieu mythique du festival : la carrière de Boulbon, en plein air, utilisée pour la dernière fois en 2016. Bien entendu, Avignon ne serait pas Avignon sans le **Festival Off**, à la profusion inouïe, avec un programme regroupant plus de 1 500 spectacles donnés chaque jour pendant trois semaines. Une extraordinaire vitrine de la production théâtrale en France, mais aussi à l'étranger, où tous les styles sont représentés pour célébrer, comme il se doit, le spectacle vivant : création contemporaine, classique, humour, danse, cirque ou encore spectacles jeune public...

Festival In d'Avignon, du 5 au 25 juillet. festival-avignon.com

Festival Off, du 7 au 29 juillet. www.festivaloffavignon.com



© P. Gromelle, Orange

CHORÉGIES D'ORANGE

ETOILES ET TOILES

C'est une véritable rock star du classique, la pianiste franco-géorgienne Khatia Buniatishvili, qui ouvrira l'édition 2023 des Chorégies. Le monde du cinéma sera doublement à l'honneur au théâtre antique avec un ciné-concert consacré à Buster Keaton, sous la direction de Debora Waldman, de l'Orchestre national Avignon-Provence, mais aussi l'hommage de Kyle Eastwood à son père cinéaste, à travers une interprétation des musiques de ses films. Et bien sûr, l'art lyrique est à l'affiche avec *Carmen* de Georges Bizet et un récital de deux grandes voix, la soprano Anna Netrebko et le ténor Yusif Eyvazov. Autre temps fort, la présence des danseurs de la Scala de Milan, qui vont mêler ballet classique et danse contemporaine.

Du 19 juin au 24 juillet - Tél. 04 90 34 24 24
www.choregies.fr

PALAIS DES PAPES LES PALAZZO DE CARTON D'EVA JOSPIN

Pour sa grande exposition annuelle, le Palais des papes propose une découverte des œuvres oniriques de l'artiste plasticienne Eva Jospin, dans le cadre de l'exposition Palazzo. Une vingtaine de créations monumentales en carton ou en soie d'Eva Jospin seront présentées. L'occasion de confronter l'univers végétal de l'artiste à l'extrême minéralité du Palais des papes. À l'issue du parcours, plusieurs extraits de films, ainsi qu'une série d'images de la photographe Laure Vasconi, offrent un regard documentaire sur les coulisses de l'exposition, depuis le long travail de conception et de réalisation dans l'atelier d'Eva Jospin jusqu'à l'impressionnant montage de ses œuvres au Palais.

Du 30 juin au 7 janvier
2024 au Palais des papes d'Avignon. **www.avignon-tourisme.com**



© Eva Jospin - ADAGP. Courtesy galerie S. Taraboué Paris

FESTIVAL D'HUMOUR DU VENTOUX DEUX SOIRÉES POUR RIRE À CRILLON

Envie de rigoler un peu voire beaucoup ? Retrouvez Vérino le 16 juin, avec Focus, et Les Jumeaux, duo fantasque qui alternera imitations, chants et danses le 17 juin. Fous rires assurés, tout en finesse et sans vulgarité.

Carrière de Crillon-le-Brave. **www.fhdv.fr**

NOUVEAU DÉPART POUR RHINOFÉROCK

Après des années difficiles, RhinoféRock se réinvente en proposant une soirée unique pour poursuivre l'aventure. Cinq concerts gratuits auront lieu, à partir de 17h jusque tard dans la nuit, sur trois lieux à Pernes-les-Fontaines. Sur scène, des tributes qui feront la part belle aux succès de grands noms de la scène pop, de Pink Floyd à Bashung en passant par les Beatles et les Rolling Stones.

Samedi 17 juin
à Pernes-les-Fontaines



© Aurélien Kirchner

ENVOÛTANTES NUITS DE L'ENCLAVE

Dès la mi-juillet, ce festival itinérant proposera une quinzaine de spectacles, à Valréas, Visan, Grillon et Richerenches. Au programme de cette 57^e édition, des classiques, des créations contemporaines, des expositions et des lectures, de la danse, de jeunes talents et de grands noms comme Robin Renucci dans *L'enfance à l'œuvre* (le 17 juillet à Valréas) ou encore Charles Berling dans une lecture de textes d'Albert Camus (le 24 juillet à Valréas). Organisées par le Centre Dramatique Des Villages du Haut Vaucluse, les Nuits de l'Enclave proposent aussi différentes actions culturelles (stages et formations).

Du 17 au 30 juillet.

Réservations au 06 74 49 21 63 ou sur www.nuits-enclave.com

MUSICALES DU LUBERON EMOTIONS LYRIQUES

Fidèle à ses habitudes, le festival itinérant du Luberon se déploie dans plusieurs communes, de Ménerbes à Apt en passant par Lacoste ou les Taillades. En ouverture de cette édition 2023, l'opéra King Arthur sera interprété par les chœurs et les solistes du Gabrieli Consort, sous la direction de Paul Mc Creesh. Le duo Geneviève Laurenceau, au violon, et Henri Demarquette, au violoncelle, se produira sur le thème *De Bach à Bacchus*. Quant à l'Orchestre National Avignon Provence, il jouera *Viva Rossini* !

www.musicalesluberon.fr



FESTIVAL DE ROBION ROCK EN SCÈNE !

Une programmation qui fera une large place à la fête, à l'émotion et à différents styles musicaux : pop, rock, folk mais aussi hip-hop, soul blues et jazz. En ouverture, les Barcelonaises de Las Migas, qui avec leur album *LIBRES* ont reçu la consécration suprême du Latin Grammy Awards (meilleur album flamenco) en 2022. Autre temps fort, le concert d'Ana Carla Maza, pour les amateurs de jazz vocal moderne.

Du 13 au 22 juillet au théâtre de verdure de Robion.

www.festivalderobion.com

VAISON DANSES

LE GRAND RETOUR DU BÉJART BALLET !

Depuis plus de 20 ans, Vaison Danse accueille les plus grands noms de la danse, classique, jazz et contemporaine. Cette édition 2023 s'ouvrira avec le grand retour du Béjart Ballet Lausanne, compagnie intimement liée à l'histoire du festival. Une soirée d'ouverture autour de trois pièces : *Les 7 danses grecques*, *Alors on danse !* et le mythique *Boléro*. Suivront un autre grand retour, celui du collectif d'acrobates Compagnie XY puis deux premières : une européenne, celle de *Alice*, une pièce de la compagnie taiwanaise B. Dance, et une première mondiale, avec *Sol Invictus* de la Compagnie Hervé Koubi. Le Ballet Preljocaj clôturera le festival avec le *Lac des Cygnes*, transporté dans la société d'aujourd'hui.

Du 11 au 26 juillet au théâtre antique. www.vaison-dances.com



© Lauren Pasche



Angèle sur scène le 12 août.



Sofiane Pamart et son piano le 11 août.



Lucas Defossé

« L'INSANE, C'EST UN FESTIVAL QUI PERMET À DES PUBLICS TRÈS DIFFÉRENTS DE SE RENCONTRER GRÂCE À UNE PROGRAMMATION QUI N'EXISTE NULLE PART AILLEURS »

Lucas Defossé, créateur du festival



En savoir plus en vidéo

INSANE

Un FESTIVAL fou, fou, fou !

C'EST LE FESTIVAL QUI MONTE, QUI MONTE ! L'INSANE REVIENT SUR LE PLAN D'EAU D'APT **LES 10, 11, 12 ET 13 AOÛT** ET FRAPPE TRÈS FORT AVEC UNE PROGRAMMATION D'UNE CENTAINE D'ARTISTES, QUI CONJUGUE TÊTES D'AFFICHE, COMME ANGÈLE OU SOFIANE PAMART, ET BELLES DÉCOUVERTES.

Prenez une bonne dose de pop et de techno, mélangez-les bien puis ajoutez-y une pincée de rap, une bonne cuillère de chanson française, un zeste de jazz et de reggae sans arrêter de remuer... Laissez mijoter puis incorporez du rock, de la trance, et enfin poussez les feux jusqu'à ébullition ! Une fois que tout déborde joyeusement, servez... sur un plateau évidemment. Voilà la recette de l'Insane festival qui a cartonné l'été dernier à Apt avec quatre jours *sold out* de fête intense. Et c'était si bon que l'équipe de l'Insane remet le couvert cette année. Avec, au menu, pas moins d'une centaine d'artistes. Du 10 au 13 août prochains, tous enflammeront les trois scènes érigées au plan d'eau. « On a voulu créer un festival qui soit une rencontre entre plusieurs univers », explique le directeur, Lucas Defossé, qui a lancé l'Insane en 2015 et ne cesse depuis d'élargir ses horizons.

La fusée Insane 2023 emmènera ses passagers vers l'irrésistible voix d'Angèle, résonnant à merveille dans son univers de pop urbaine, puis déambulera à travers les mélodies envoûtantes du génial Sofiane Pamart, qui fait de son piano ce qu'il désire, passant du néo-romantisme au hip hop avec décontraction. Le voyage passera aussi par les balades électro mixées du DJ allemand Paul Kalkbrenner, traversera quelques turbulences avec le rappeur Roméo Elvis, et prendra le soleil avec le reggae de Danakil.

Cette nouvelle édition voit les choses en (très) grand : les artistes se produiront sur des scènes représentant des dieux et déesses de la mythologie japonaise. De

quoi plonger les festivaliers au cœur d'un univers magique. Si la musique reste le nerf de la guerre, le festival est aussi un lieu d'échange, de rencontres et de réflexion. C'est là toute la dynamique insufflée par la structure Apt Musique et Développement (AMD), organisatrice de l'Insane Festival, qui développe depuis 2021 un engagement responsable, afin de prendre en considération les problématiques sociétales et environnementales au sein du secteur de l'événementiel musical.

« Nous allons aussi lancer cette année le Village Innovation, qui mettra en relation plusieurs entreprises innovantes. Elles auront l'occasion de présenter leur spécialité ». Et toujours dans un esprit d'échange, trois jours de conférences sur les thèmes de l'écologie, de la parité, du féminisme ou encore de l'événementiel de demain seront également organisés.

Une volonté des organisateurs qui a déjà donné naissance à de nombreux projets. Parmi eux, l'Insanté, qui vise à réduire les risques en milieu festif, ou encore l'Insane Family, qui pousse de jeunes bénévoles actifs sur le Luberon à se mobiliser dans des actions culturelles, écologiques et sociales en échange d'une place pour le festival. Quant au **Tremplin Insane**, l'un des plus importants de France avec plus de 3 000 participants, il permettra à 12 gagnants de se produire sur l'une des scènes du festival ■

Insane Festival, du jeudi 10 au dimanche 13 août, à Apt, au plan d'eau. Renseignements et réservations sur www.insanefestival.com

MUSÉES DÉPARTEMENTAUX

POÉSIE DES MATIÈRES

À Valréas, Sarah Barthelemy-Sibi expose ses œuvres en papiers ciselés.

A VALRÉAS, CARTON ET PAPIER JOUENT LA TRANSPARENCE

Recyclables et durables, le carton et le papier sont aussi de plus en plus prisés des plasticiens. Démonstration au Musée du Cartonnage et de l'Imprimerie de Valréas avec l'exposition *Transparences*, où dialoguent les œuvres de deux artistes qui jouent sur la délicatesse de ces matières.

Angelina Maia s'inspire des vestiges de l'antiquité pour offrir une ode au corps de la femme sous la forme de statues fragmentées, désintégrées. Sarah Barthelemy-Sibi confectionne pour sa part, en papiers ciselés, des « presque peaux » qui invitent à la contemplation dans un univers blanc minimaliste.

« *Transparences* », œuvres d'Angelina Maia et Sarah Barthelemy-Sibi au Musée du Cartonnage et de l'Imprimerie de Valréas. A voir jusqu'au 30 septembre, du mardi au samedi inclus, de 10h à 13h et de 14h30 à 18h. Gratuit pour tous les Vauclusiens. Plus d'infos sur www.vaucluse.fr

Statue fragmentée d'Angelina Maia.

CET ÉTÉ, PORCELAINES, PAPIERS ET CARTONS S'EXPOSENT DANS LES MUSÉES DÉPARTEMENTAUX À TRAVERS LES ŒUVRES DE TROIS ARTISTES.



LES RÊVES DE PORCELAINE DE JULI ABOUT

Dans sa célèbre *Ascension du Mont Ventoux*, comme dans toutes ses œuvres qui annoncèrent la Renaissance, François Pétrarque proposa à ses contemporains une élévation de l'âme... Inspirée par le poète du XIV^{ème} siècle, l'artiste Juli About propose donc tout naturellement dans le Musée-bibliothèque qui lui est dédié, à Fontaine-de-Vaucluse, une exposition à plusieurs niveaux. Des pièces en porcelaine, accompagnées de photographies, de vidéos, de projections et d'un recueil de chansons sont les véhicules de ce parcours rêveur, façonné avec la participation du performer-musicien Ernest de Jouy.

« *Souviens-toi de moi* », à voir jusqu'au 30 septembre au Musée-bibliothèque François-Pétrarque, à Fontaine-de-Vaucluse. Du jeudi au lundi inclus, de 11h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit pour tous les Vauclusiens. Visites commentées les lundis 17 juillet, 7 août, samedi 16 et dimanche 17 septembre, à 11h.

Plus d'infos sur www.vaucluse.fr



En savoir plus sur www.vaucluse.fr

DÉCOUVREZ votre nature *au fil de l'eau*

**PENDANT TOUT L'ÉTÉ, PROFITEZ GRATUITEMENT DE « RENDEZ-VOUS NATURE » AUTOUR DE L'EAU, THÈME CENTRAL DE LA SAISON.
AU PROGRAMME : BALADES PÉDAGOGIQUES ET ATELIERS THÉMATIQUES, POUR PETITS ET GRANDS.**

Cet été, on se jette à l'eau, en plongeant pour commencer dans l'agenda des « Rendez-vous nature », qui prennent, cette année, la direction des étangs, rivières, mares et autres zones humides du Vaucluse, autant de sites indispensables pour la biodiversité. Et de formidables points d'observation pour scruter la faune et la flore mais aussi participer à des ateliers culturels, en pleine nature évidemment ! Tel est le programme des animations proposées par le Département et ses partenaires, qui a démarré au printemps et se poursuit tout l'été. Des animations gratuites et encadrées par des spécialistes passionnés, qui n'hésiteront pas à partager leurs astuces pour vous aider à identifier un oiseau ou une fleur sauvage.

Ce sera par exemple le cas, à Avignon, le samedi 17 juin, vous pourrez participer à un **atelier photo** tout en dégustant les fleurs



© L. Blénot

comestibles ! Le mercredi 28 juin, prenez place à bord d'un canoë pour **une descente de la Sorgue**, à Fontaine-de-Vaucluse. Le vendredi 30 juin, à Jonquières, une **balade nocturne** vous conduira à travers la nature et les arbres qui bordent l'Ouvèze. Le samedi 8 juillet, à Pernes-les-Fontaines, jumelles en main, vous admirerez **le rollier d'Europe**, espèce protégée facilement reconnaissable à son plumage bleu azur. Le jeudi 13 juillet, à Mérindol, une visite guidée vous mènera **entre garrigue et bords de la Durance**. Le dimanche 23 juillet, à Fontaine-de-Vaucluse, **un atelier artistique**, entre pastels et couleurs, aura pour cadre le Musée Pétrarque. Autant d'exemples

de temps forts, dans un programme qui compte au total 60 rendez-vous. Un large éventail d'animations qui nous invitent aussi à préserver une faune et une flore aussi belles que fragiles...

Les animations sont gratuites. Inscription obligatoire auprès de l'organisateur, qui vous fournira tous les renseignements pratiques. Retrouvez les contacts et le programme complet des animations nature 2023, « On se connaît ? », sur www.vaucluse.fr



c'mon VENTOUX

25
JUIN

LE GÉANT EST À VOUS !



LE DIMANCHE 25 JUIN, LORS D'UNE GRANDE JOURNÉE FAMILIALE ET SPORTIVE, UNE MULTITUDE D'ACTIVITÉS SERONT PROPOSÉES À LA STATION DU MONT SEREIN. ET, CETTE ANNÉE ENCORE, LA ROUTE DU SOMMET SERA RÉSERVÉE DE 8H À 12H AUX CYCLISTES ET AUX PIÉTONS, POUR UNE ASCENSION EN TOUTE TRANQUILLITÉ.

Hey, un tête à tête avec le Géant de Provence, ça vous dit ? C'est ce que vous offrira, le dimanche 25 juin, la deuxième édition de C'mon Ventoux ! Une belle fête, familiale et sportive, organisée à la station du Mont Serein (face Nord) par le Département de Vaucluse en partenariat avec la CoVe (Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin), les communes de Malaucène, Beaumont-du-Ventoux, Bedoin et la station du Mont Serein.

Pour la deuxième année, dans ce cadre naturel exceptionnel, vous pourrez profiter de nombreuses activités gratuites. Au programme, des balades guidées, des randonnées, une course d'orientation, du mini-golf, du ski tout-terrain ou encore une animation draisiennne pour les tout-petits qui avait cartonné l'an dernier... Les activités habituelles de la station du Mont Serein - tubing (descente en bouée), devalkart, accrobranche, air park et fun trampo à élastique - seront proposées toute la journée mais à prix réduit. Sur place, vous aurez également les yeux pleins d'étoiles avec un étonnant planétarium mobile et vous pourrez profiter d'ateliers de découverte de la biodiversité et d'une animation



Le VAUCLUSE se prend aux JEUX

Dans maintenant un peu plus d'un an, la France vibrera au rythme des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. Et le Vaucluse ne fait pas exception ! Labellisé Terre de Jeux depuis 2019, comme désormais 40 communes et trois intercommunalités vauclusiennes, notre département sera aussi traversé l'an prochain par le prestigieux **Relais de la flamme olympique**. En attendant, le compte à rebours d'une année de fête et de rassemblement autour du sport sera lancé à Avignon, le 23 juin, devant l'hôtel du Département. Cette grande opération, baptisée « Le Vaucluse se prend aux Jeux », proposera à tous les Vauclusiens une série de rendez-vous sportifs et populaires, dont **C'mon Ventoux** est le coup d'envoi. Suivront ensuite, **la Coupe du monde de BMX à Sarrians**, les 23 et 24 septembre, **une journée consacrée aux sports urbains à Cavailon**, le 14 octobre puis **une journée dédiée au parasport** en novembre. Le reste du programme, qui réserve de nombreuses surprises, sera prochainement dévoilé.



pour mieux connaître les serpents. Et bien sûr, à l'approche des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 (lire ci-contre), les quatre CPJ, Centres de Préparation aux Jeux du Vaucluse (BMX à Sarrians, gymnastique à Avignon, haltérophilie et escrime à Monteux), seront également de la partie. Ils proposeront toute la journée des démonstrations et des initiations, gratuites bien sûr, à ces quatre disciplines olympiques.

Cette année encore, C'mon Ventoux fera aussi l'événement avec la fermeture du col. Les véhicules motorisés ne pourront pas circuler de 8h à 12h, entre le Mont Serein et le Chalet Reynard. Soit 13 kilomètres entièrement réservés aux cyclistes et aux piétons. Une belle occasion de réaliser cette mythique ascension en toute sécurité... mais qui ne doit pas vous faire oublier les règles de sécurité. Car la montée au sommet suppose une bonne condition physique, de l'entraînement et quelques précautions. Et bien sûr, il est vivement conseillé d'effectuer la descente à une vitesse maîtrisée et raisonnable, surtout si vous optez pour un vélo électrique ■

C'mon Ventoux, le dimanche 25 juin, de 10h à 18h, à la station du Mont Serein. Entrée libre, accès par Malaucène. Des navettes gratuites seront proposées par la CoVe au départ de Carpentras, Caromb et Malaucène (horaires à consulter sur www.vaucluse.fr). Restauration snack sur place et accès libre aux restaurants de la station. Plus de renseignements sur www.vaucluse.fr



Tous les conseils de prudence pour une ascension du Mont Ventoux en toute sécurité sont à retrouver sur www.vaucluse.fr

VOUS AVEZ LIKÉ

VIDÉOS, ACTUS, PHOTOS.
DÉCOUVREZ, SUIVEZ,
PARTAGEZ !



PLUIE DE MÉDAILLES ET DE 👍 POUR NOS BIÈRES ARTISANALES

Le miel était à l'honneur sur le stand du Département lors du dernier salon de l'agriculture. Mais le Vaucluse s'est aussi fait remarquer pour ses bières artisanales. La brasserie du Mont-Ventoux a été récompensée par deux médailles d'argent dans la catégorie « bières blanches » et a recueilli 210 000 vues sur la page Facebook du Département ! Bravo à Alexandre De Zordi et à tous nos producteurs présents à Paris.



Merci de votre fidélité,
vous êtes désormais **30 000**
à nous suivre sur **Facebook !**



LinkedIn

Vaison, petite ville de demain. Fin avril, c'était au tour de Vaison-la-Romaine de signer la convention Petites Villes de Demain avec le Département. Ce dispositif est un accélérateur de relance qui permet à la fois d'impulser la transition écologique et de booster l'attractivité d'une commune, à l'aide de financements croisés. Et les idées ne manquent pas ! Le maire Jean-François Périllhou veut améliorer l'habitat dans le centre ancien, réaménager le cœur de ville, créer une maison de santé pluridisciplinaire ou encore un équipement sportif dédié aux arts martiaux.



C'EST VOUS QUI LE DITES
Commentaires Facebook

INAUGURATION DU NOUVEL ESPACE DÉPARTEMENTAL DES SOLIDARITÉS (EDES) D'APT ET DE L'ANTENNE DE SAULT



@Mimouna Mehdi « Je suis passée hier devant l'EDeS d'Apt. Bel édifice, belle architecture, l'humain avant tout »



@Colette Rey « Enfin un lieu où les personnes d'un certain âge mais pas que, vont pouvoir se faire aider »



@Go Natou « Très belle idée cette antenne de Sault. Indispensable, utile, généreux, accessible pour tous, de plus dans un cadre magnifique 🍷 »

➔ SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK, YOUTUBE, INSTAGRAM, LINKEDIN @departementdevaucluse
TOUTES LES INFOS AUSSI SUR WWW.VAUCLUSE.FR



Nos sportifs ont du talent !

Athlètes, entraîneurs, dirigeants, associations et bénévoles... Tous sont acteurs du mouvement sportif et portent fièrement les couleurs du Vaucluse. Dominique Santoni, Présidente du Département et Christelle Jablonski-Castanier, Vice-présidente chargée du Sport, ont salué en mai dernier leurs performances ou leur engagement. L'occasion de rappeler que le Vaucluse va vivre, dès cette année, au rythme des Jeux Olympiques et Paralympiques Paris 2024, grâce à une série d'événements sportifs populaires qui culminera avec le passage de la flamme olympique. Retrouvez la liste complète des lauréats des Trophées des Sports sur www.vaucluse.fr



La Présidente Dominique Santoni, avec notre champion Sylvain André (Cavaillon), 1^{er} au classement général de la Coupe du monde de BMX.

LE PLATEAU



Le Palais des papes au 20h de TF1

L'équipe du JT le plus regardé d'Europe est venue découvrir un trésor historique en pleine rénovation. En effet, à plusieurs dizaines de mètres de hauteur, des hommes et des femmes redonnent du lustre à la partie la plus ancienne du Palais des papes. Pierre par pierre, tout est nettoyé, traité et restauré. Après la façade de l'aile des familiers, qu'on a pu redécouvrir dans toute sa splendeur une fois la bâche de protection retirée, ce chantier conduit par le Département se poursuit sur la Tour de la Campana et sur les toitures de la chapelle Benoît XII.



YouTube

C'est la véloroute qui monte, qui monte... La **Via Venaissia** remporte un succès grandissant. Logique puisque de nouveaux tronçons viennent d'être aménagés, qui permettent maintenant de rouler (ou marcher) en toute sécurité depuis le Pôle d'échange multimodal de la gare d'Orange jusqu'à la gare de Jonquières mais aussi de Carpentras centre jusqu'à Velleron. Découvrez notre vidéo sur YouTube : https://youtu.be/ix_U-vjNwKM



LE MAGAZINE
DU DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE

84, le Mag du Département de Vaucluse - n°123 - Été 2023

Hôtel du Département - Rue Viala -
84 909 Avignon cedex 9

Directeur de publication : Dominique Santoni
Directeur de la communication : Joël Rumello
Rédaction: Jessica Jouve, Yves Michel, Amélie Riberolle, Joël Rumello, Simon Saada
Photographies : Lilouanne Blériot, Dominique Bottani, Régis Cintas-Flores, Cyril Cortez, Arnold Jerocki, Thomas O'Brien, Patrick Urvoy, D.R.
Montage : Sandrine Castel. Retouche chromatique et impression : Chirripo.
Dépôt légal : juin 2023 - ISSN 2490-8339 - Tirage 250 000 ex.
Direction de la communication : dircom@vaucluse.fr - Tél. 04 90 16 11 16



Par souci de préserver l'environnement et de réaliser des économies, le Conseil départemental de Vaucluse a fait le choix d'imprimer 84 le magazine sur du papier 100% recyclé.



ACCENT
CULTURE

PLEINE
NATURE

TERRE
D'INNOVATIONS

COULEUR
PROVENCE

VAUCLUSE

LE SUD DES POSSIBLES

"SPECTACULAIRE"

LA CITÉ DES PAPES

"SPLENDIDE"

LE LUBERON

"GÉANT"

LE MONT-VENTOUX

"QUELLE RICHESSE"

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

"ENVOÛTANT"

LES VILLAGES PERCHÉS

"UN TRÉSOR"

TERRE DE LUMIÈRE

2023 SHINY - PHOTO CALZADINI



VAUCLUSE
PROVENCE
Attractivité

VAUCLUSEPROVENCE-ATTRACTIVITE.COM

Departement
VAUCLUSE