

Ecrit par le 26 janvier 2026

L'Église d'Ansouis en lice pour gagner le concours de la Fondation 'La Sauvegarde de l'Art Français'



L'Église d'Ansouis est en lice pour représenter la Région Sud dans le cadre de la collecte nationale pour le patrimoine religieux rural de la [Fondation 'La Sauvegarde de l'Art Français'](#). Si elle remporte assez de votes d'ici le 16 novembre, elle pourra obtenir une aide pour être restaurée.

Classée au titre des Monuments historiques depuis 1988, l'église Saint-Martin d'Ansouis date du XIII^e siècle. Jusqu'à présent, ses peintures murales intérieures, ses meubles religieux, autels et tableaux n'ont jamais été restaurés. « Aujourd'hui, ces chefs-d'œuvre sont en péril », alerte la mairie du village vaclusien.

Ecrit par le 26 janvier 2026



©Commune d'Ansouis

Candidate de la collecte nationale pour le patrimoine religieux rural

Ainsi, la municipalité d'Ansouis a présenté sa candidature à la Fondation 'La Sauvegarde de l'Art Français' qui organise la collecte nationale pour le patrimoine religieux rural à laquelle les communes ont pu s'inscrire entre le 20 septembre et le 12 octobre derniers.

Deux édifices religieux en lice en Région Sud

L'Église d'Ansouis représente donc la région Sud aux côtés de la Chapelle Saint-Loup à Cabasse-sur-Issolle dans le Var. C'est désormais au public de voter pour l'édifice de son choix. Celui qui aura obtenu le plus de vote se verra attribué une aide financière pour sa restauration. Les votes se clôtureront le dimanche 16 novembre.

Pour voter, [cliquez ici](#).

Le Vaucluse compte désormais 12

Ecrit par le 26 janvier 2026

restaurants étoilés



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant [JU - Maison de Cuisine](#), situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef [Julien Allano](#).

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU - Maison de Cuisine rejoint [La Table des Amis](#) et son chef [Christophe Bacquié](#), au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que [La Bastide de Capelongue](#) et son chef [Noël Bérard](#), qui a une étoile.

Ecrit par le 26 janvier 2026

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés [Le Goût du Bonheur](#) à l'auberge de La Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe [Nadia Sammut](#), [La Table de Xaxier Mathieu](#) à Joucas (1 étoile), [La Closerie](#) à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que [La Petite Maison de Cucuron](#) (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec [Pollen](#) (1 étoile) et son chef [Mathieu Desmarest](#), et [La Mirande](#) (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef [Florent Pietravalle](#). Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : [Le Vivier](#) à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef [Romain Gandolphe](#), [L'Oustalet](#) à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que [La Mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef [Adrien Soro](#).

Etat de catastrophe naturelle : oui pour 3 communes vaucusiennes, non pour 3 autres



Les services de la préfecture de Vaucluse viennent d'informer que « l'arrêté interministériel du 24 septembre 2024, publié au journal officiel du 19 octobre 2024, a reconnu les communes, dont la liste suit,

Ecrit par le 26 janvier 2026

comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu au cours de l'année 2023. »

Il s'agit des communes de :

- Flassan
- Lioux
- Sorgues

Ces communes s'ajoutent [aux 42 autres villes vaclusiennes](#) reconnues comme étant en état de catastrophe naturelle au titre des phénomènes de sécheresse et réhydratation des sols survenus en 2022 et 2023.

Les personnes sinistrées disposent d'un délai de 30 jours maximum à compter de la publication de l'arrêté au journal officiel, soit jusqu'au 17 novembre 2024, pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.

Ce même arrêté interministériel n'a toutefois pas reconnu comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu au cours de l'année 2023, les communes de :

- Ansouis
- Cadenet
- Pernes-les-Fontaines

L'arrêté est consultable en ligne sur le site de legifrance.gouv.fr

[Sécheresse : 42 communes vaclusiennes reconnues en état de catastrophe naturelle](#)

Deux communes vaclusiennes reconnues en état de catastrophe naturelle

Ecrit par le 26 janvier 2026



Par arrêté interministériel du 21 novembre 2023 publié au journal officiel le 10 décembre 2023, les communes d'Ansouis et d'Oppède ont été reconnues en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols survenu en 2022.

Les personnes sinistrées ont jusqu'au mardi 9 janvier 2024 pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.

V.A.

22 communes Vauclusiennes viennent d'être

Ecrit par le 26 janvier 2026

labellisées 'Villages d'Avenir'



Jean-François Lovisolo, député de Vaucluse, vient de dévoiler les 22 communes du département de Vaucluse retenues dans la première vague de la labellisation 'Villages d'Avenir' initié par le gouvernement via l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT). L'initiative vise à soutenir le développement des communes rurales de moins de 3 500 habitants.

En tout, 2 457 communes rurales ont été labellisées au niveau national dans le cadre de cette première désignation. En Vaucluse, il s'agit des communes suivantes :

- **Ansouis,**
- **Beaumont-du-Ventoux,**
- **Bédoin,**
- **Cabrières-d'Aigues,**
- **Cabrières-d'Avignon,**
- **Caromb,**
- **Crillon-le-Brave,**

Ecrit par le 26 janvier 2026

- Fontaine-de-Vaucluse,
- Lagarde-Paréol,
- Le Barroux,
- Saint-Christol,
- Saint-Didier,
- Sainte-Cécile-les-Vignes,
- Sérignan-du-Comtat,
- Travaillan,
- Uchaux,
- Vacqueyras,
- Venasque,
- Viens,
- Villelaure,
- Villes-sur-Auzon
- Violès.

Ces communes vont maintenant bénéficier d'un accompagnement personnalisé dans la réalisation de leurs projets structurants. Ainsi, à partir du 1er janvier 2024, ces communes disposeront de 120 chefs de projet. Ces experts collaboreront étroitement avec les élus locaux pour concrétiser une diversité de projets, englobant des domaines tels que le logement, la mobilité, la culture, le patrimoine, la santé.

Ces chefs de projet mobiliseront une gamme variée de dispositifs et de ressources afin de garantir le succès des initiatives locales. Ils seront les principaux interlocuteurs des maires et auront la responsabilité de superviser la maîtrise d'œuvre et d'ouvrage des projets.

P Les chefs de projet entameront donc prochainement des discussions avec les maires pour élaborer une feuille de route locale, détaillant le nombre de projets à accompagner, le rétroplanning de travail, ainsi que les étapes suivantes en termes d'accompagnement.

« Je souhaite exprimer mes félicitations aux acteurs de la ruralité et aux maires entrepreneurs qui jouent un rôle crucial dans la transformation de leurs territoires, contribuant ainsi à faire de la ruralité une opportunité pour la France, a expliqué le député Jean-François Lovisolo. Je m'engage pleinement à soutenir les initiatives de ces élus locaux, pour concrétiser leurs projets et favoriser le développement de leur collectivité. »

La Luberonnaise, la boutique de madeleines

Ecrit par le 26 janvier 2026

ambulante



À bord de son food truck [La Luberonnaise](#), Emeline Mann vous fait replonger en enfance avec un produit : la madeleine. Sucrée ou salée, au citron confit ou au chorizo, chaque madeleine est faite artisanalement à partir de produits locaux. De quoi ravir les petits, comme les grands.

Mardi matin. Sur le marché de la Tour d'Aigues, impossible de rater la petite carriole noire sur laquelle est inscrit en lettres blanches « La Luberonnaise ». Devant, la file d'attente est longue. Les habitués, mais aussi les curieux, font la queue devant ce food truck. Ils n'y trouveront ni pizza, ni burger, mais un petit gâteau traditionnel français : la madeleine.

Ce concept, c'est [Emeline Mann](#) qui le propose, et ce, depuis plus d'un an maintenant. La Luberonnaise est née en février 2022. Malgré le jeune âge de l'entreprise, sa créatrice observe déjà une clientèle

Ecrit par le 26 janvier 2026

récurrente plutôt conséquente. Ce qui semblait être un pari osé porte finalement ses fruits.

Reconversion dans le Luberon

Après avoir grandi en Alsace et à Paris, et avoir parcouru le monde et posé ses valises dans plusieurs continents, c'est dans le Luberon qu'Emeline a décidé de s'installer pour de bon avec son mari et leurs enfants en 2021. « On était de passage et on a eu un véritable coup de cœur pour la région », affirme-t-elle.

C'est donc à la suite de ce changement de vie personnelle qu'Emeline choisit d'entreprendre un changement de vie professionnel. « Ça faisait un moment que je souhaitais faire une reconversion, et j'ai toujours eu envie de faire quelque chose de gourmand », explique-t-elle. Après avoir fait plusieurs métiers dans le milieu du service, c'est tout naturellement que la créatrice de la Luberonnaise se tourne vers la pâtisserie.

L'idée de la madeleine

Si la madeleine est un produit phare du goûter des enfants, il est de plus en plus difficile de trouver la madeleine artisanale. Quelques boulangeries pâtisseries en proposent, mais pas toutes. Pourtant, depuis quelques années, beaucoup de grands chefs pâtissiers la revisite. Une tendance vers laquelle Emeline Mann s'est tournée.

La madeleine, ça parle à tout le monde et on peut la dériver de plein de façons.

Emeline Mann

Pendant un an, Emeline s'est donc lancé dans l'élaboration et la perfection d'une recette au sein de son laboratoire aménagé à domicile. « J'ai toujours fait beaucoup de pâtisserie mais je n'avais jamais fait de madeleine avant de me commencer à travailler sur ce projet, je crois même que je n'avais pas de moule à madeleine », ironise-t-elle. Ainsi, après des nombreux essais plus ou moins fructueux, la recette de la madeleine La Luberonnaise est enfin prête. Est née une madeleine aérienne en forme de coquille Saint-Jacques, pas trop sucrée, et qui surtout ne colle pas au palais, telle était l'ambition d'Emeline.

Ecrit par le 26 janvier 2026



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

L'importance des produits locaux

Une fois la recette validée par Emeline et par ses proches qui lui ont servi de cobayes, est venue une interrogation : comment trouver de bons produits locaux ? Il était primordiale pour la créatrice de La Luberonnaise de faire travailler le plus de producteurs autour de chez elle possible.

« Utiliser des produits locaux, c'est une grande force que j'affiche fièrement dans mon food truck. »

Emeline Mann

Ainsi, le citron confit vient de la [Maison du fruit confit](#) à Apt, les amandes viennent de Cucuron, la farine vient du Var, les œufs de Trets dans les Bouches-du-Rhône. « Je voulais des producteurs encore plus proches mais c'était impossible car j'utilise un sacré volume, et ce n'était pas possible pour tous de me fournir autant qu'il était nécessaire », développe Emeline.

Un engouement immédiat

Ecrit par le 26 janvier 2026

Une fois la recette perfectionnée et les producteurs trouvés, la machine est lancée. La Luberonnaise est sur le marché de la Tour d'Aigues tous les mardis matins, et devant Marrenon, également à la Tour d'Aigues, tous les vendredis matins. Lors du lancement en février 2022, les premiers curieux se sont avancés vers Emeline. Très vite, la liste des clients récurrents s'est allongée.

« J'hallucine de voir que les habitués du marché font la queue pour acheter leurs madeleines aujourd'hui, et qu'il n'y en ait plus après 10h30 », s'enthousiasme Emeline. La Luberonnaise a donc eu un engouement inattendu pour l'entrepreneuse. Une réussite dont elle est très fière aujourd'hui.



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Entre marchés et événements

La Luberonnaise a donc ses emplacements habituels à la Tour d'Aigues les mardis et vendredis. Pour une matinée de marché, Emeline prépare entre 600 et 700 madeleines, ce qui requiert environ 2 à 3 heures de préparation, car la pâte doit reposer au frigo, et 5 heures de cuisson en tout lorsque l'entrepreneuse n'est pas aidée par son mari. Ainsi, les madeleines proposées sont toujours fraîches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez déboursier 13€ pour la boîte de vingt.

Hormis ces deux matinées de la semaine, Emeline déplace également son food truck pour diverses

Ecrit par le 26 janvier 2026

occasions. Ce sont parfois les entreprises qui font appel à elle, afin de proposer le petit-déjeuner à leurs employés. La Luberonnaise se rend également à des événements plus festifs. Les Vauclusiens et touristes pourront notamment se procurer ses madeleines lors des 'Apéros de Val Jo' au [Château Val Joanis](#) à Pertuis tous les mercredis du 12 juillet au 23 août de 18h30 à 23h30.

Des nouveautés après un an d'activité

Au vu de l'engouement autour de ses madeleines, Emeline a décidé d'apporter quelques nouveautés après que La Luberonnaise ait soufflé sa première bougie en février dernier. Ainsi est née la boîte en métal La Luberonnaise, dont l'illustration a été réalisée par l'artiste pertuisienne [Maguelone du Fou](#), sur laquelle on aperçoit le Mourre Nègre, le marché, le food truck, mais aussi quelques éléments qui rappellent la Provence. Au prix de 12€, la boîte en métal permet de garder les madeleines fraîches durant une semaine, contre environ trois jours pour une boîte en kraft.



© La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Avec la boîte a été créé le 'Club La Luberonnaise', comprenez une sorte de carte de fidélité, à l'intérieur du couvercle de la boîte. À chaque fois que quelqu'un se présente au food truck avec sa boîte en métal, il a le droit à un coup de tampon. Au dixième passage, le client repart avec un cadeau.

Les madeleines salées, elles aussi, n'ont fait leur apparition que cette année. Cette nouveauté fait suite

Ecrit par le 26 janvier 2026

aux nombreuses demandes de la part des clients d'Emeline. La fondatrice de La Luberonnaise a alors choisi trois goûts grand public : chorizo, comté, et olive. Plus petites, les madeleines salées peuvent facilement se déguster à l'apéritif. De nouvelles recettes pourraient voir le jour à l'avenir. À La Luberonnaise, il y en a pour tous les goûts !

Quels sont les 'plus beaux villages de France' du Vaucluse ?



A vous, chauvins provençaux, incollables sur l'histoire et le patrimoine de votre département, toujours prompts à enfilez vos chaussures de randonnée pour découvrir le monde... Etes-vous capables de dresser la liste complète, sans lancer le moteur de recherche Google, des villages du Vaucluse classés « Plus beaux villages de France » ?

Depuis 1991, l'association [Les Plus Beaux Villages de France](https://www.plusbeauxvillagesdeFrance.org/) a établi une véritable démarche

Ecrit par le 26 janvier 2026

qualité reposant sur un processus et des critères de sélection des villages quasi scientifiques. Avec une moyenne d'à peine 20% de candidatures acceptées, cette méthode a prouvé sa rigueur, gages de la crédibilité du label. Au total, pas moins de trente critères servent de référentiel à l'évaluation des villages candidats, dont : le patrimoine protégé au sein du village, les qualités patrimoniales et architecturales du village, les efforts de mise en valeur... La liste complète des critères est à découvrir [en cliquant ici](#).

Le Vaucluse tire son épingle du jeu avec pas moins de 7 villages classés « Plus beaux villages » de France. De quoi nous enorgueillir chaque jour un peu plus...

Venasque

Au pied du Mont Ventoux, accroché à un piton rocheux dominant vignes, garrigues et cerisiers, [Venasque](#) est une ancienne cité médiévale dont subsistent aujourd'hui les vestiges des remparts et trois tours sarrasines. Au coeur du village provençal, on découvre ruelles escarpées, maisons de pierres dorées mais aussi l'église-cathédrale Notre-Dame et un magnifique baptistère originaire du XIe S.

Gordes

Aux confins du Parc Naturel Régional du Luberon, au cœur des monts de Vaucluse, [Gordes](#) est l'emblème du village perché provençal. Mille fois décrit, photographié, admiré, il doit son aura aux illustres artistes qui l'ont autrefois révélée et y ont laissé une empreinte culturelle toujours vivace.

Roussillon

Situé au coeur du plus important gisement d'ocre d'Europe, [Roussillon](#) clame sa singularité minérale par une étonnante palette de couleurs flamboyantes. En parcourant ses ruelles et ses escaliers, en contemplant ses façades, souvent simples et naturellement belles, vous admirerez le résultat de savoir-faire plus que millénaires.

Ménerbes

Au sommet d'un éperon rocheux surplombant les vignes, [Ménerbes](#) célèbre, à travers ses productions de vins et de truffe, tout le terroir du Luberon. De Nicolas de Staël à Peter Mayle en passant par Picasso, de nombreux artistes ont été séduits par la douceur de vivre du village.

Séguret

Au pied du massif des Dentelles de Montmirail, dominant la vallée du Rhône dans un paysage de vignes, [Séguret](#) est dominé par la tour de son ancien château médiéval. Au fil de la visite fléchée dans le village, on découvre la porte Reynier, vestige des fortifications, la fontaine des Mascarons, la lavoir et le beffroi ainsi que l'église romane Saint-Denis...



Ecrit par le 26 janvier 2026

Lourmarin

Entre la Durance et le Luberon, au milieu des oliviers et des arbres fruitiers, [Lourmarin](#) donne à son goût pour les arts et pour l'innovation tout le charme de son identité provençale.

Ansouis

Tout au sud du Vaucluse à une trentaine de km d'Aix-en-Provence, [Ansouis](#) et son château millénaire font face au Grand Luberon dont le village est séparé par un paysage de vignes.