

Le Festival des Cinémas d'Afrique du Pays d'Apt revient pour une 23e édition



La 23ème édition du <u>Festival des Cinémas d'Afrique du Pays d'Apt</u> aura lieu du jeudi 6 au mardi 11 novembre dans plusieurs lieux du territoire. Au programme : des documentaires, des courts-métrages, des longs-métrages, dont certains diffusés en avant-première, mais aussi des rencontres.

Le Festival des Cinémas d'Afrique du Pays d'Apt revient pour une 23e édition qui va s'étaler du 6 au 11 novembre prochains. Comme chaque année, les projections auront lieu au cinéma Le César à Apt. Certains moments forts se tiendront dans d'autres lieux de la ville, ou de ses alentours.

Cette année, 14 pays seront représentés au travers de 9 fictions, 6 documentaires, 8 courts-métrages et 15 longs-métrages. 37 projections seront publiques, 17 scolaires et 6 pour les partenaires de l'événement. 11 cinéastes viendront à la rencontre du public durant le festival. « D'année en année, les films qui nous parviennent du continent ne cessent de nous étonner par leur créativité », déclare Tahar Chikhaoui, programmateur du festival.

Le programme

Chaque jour, plusieurs films seront projetés au cinéma Le César à Apt, mais aussi dans d'autres lieux



partenaires du festival comme les salles des fêtes de Joucas, de Saint-Saturnin-lès-Apt et de Saignon, la Salle de Saint-Michel à Apt, le cinéma Le Cigalon à Cucuron, ou encore le Vélo-Théâtre d'Apt.

À partir du vendredi 7 novembre, la Micro-Folie d'Apt accueillera tous les matins à 10h une rencontre avec un des cinéastes, animée par Tahar Chikhaoui, qui permettront d'approfondir l'analyse des films projetés la veille. Une table ronde sera organisée le samedi 8 novembre à 15h30 sur le thème 'Les pères fondateurs, quel héritage ?'.

Une exposition

Dans le cadre du festival, une exposition sera visible à Maison Suet à Apt, et ce, dès le lundi 3 novembre. Elle sera en place jusqu'au samedi 29 novembre.

Le public pourra y voir les œuvres de plusieurs artistes, mais surtout les peintures de l'artiste béninois Daouda Traoré et les sculpture de l'Ivoirien Remy Samuz.

Le marathon vidéo

Le traditionnel marathon vidéo organisé pendant le festival, quant à lui, reviendra pour une 12e édition. Les participants de ce concours gratuit, auquel <u>il est encore temps de s'inscrire</u>, auront 38h les 8 et 9 novembre pour écrire, tourner et monter un court-métrage de 3 minutes maximum sur un thème imposé qui sera dévoilé au moment venu.

Tous les projets seront projetés au cinéma d'Apt avant les délibérations. 3 prix seront décernés par un jury composé de professionnels, et 1 prix du public doté par la Ville d'Apt. Les courts-métrages gagnants seront de nouveau projetés à la soirée de clôture du festival le mardi 11 novembre.

Pour consulter la programmation en détail, <u>cliquez ici</u>. Pour réserver vos places pour les projections, <u>cliquez ici</u>.





Près 87 % des salariés propriétaires d'un chien ou d'un chat veulent venir travailler avec leur compagnon



Un nouveau sondage publié par <u>Ultra Premium Direct</u> révèle que 87 % des 'pet-parents' français possédant un chien ou un chat souhaiteraient pouvoir venir travailler avec leur animal. Cette forte demande s'appuie sur des bénéfices perçus en matière de bien-être, de stress et de productivité, alors que la France compte aujourd'hui près de 79 millions d'animaux de compagnie dans les foyers.

À l'heure où de nombreuses entreprises repensent leur organisation du travail, notamment avec le retour



au bureau, la question de la présence des animaux au sein des locaux professionnels gagne en pertinence. Le sondage mené par Ultra Premium Direct cet été met en évidence une attente très nette : 87 % des salariés concernés aimeraient voir leur chien ou chat les accompagner au bureau.

Des effets bénéfiques très concrets

Au-delà du simple souhait, ce désir se fonde sur des effets bénéfiques très concrets. Parmi les répondants : 96% affirment que travailler en présence de leur animal réduit leur stress ; 94% pensent que cette présence améliore l'ambiance et stimule la créativité ; 79% estiment que la concentration et la productivité s'en trouveraient renforcées.

Des alliés du quotidien

Ces chiffres traduisent une évolution profonde : les animaux de compagnie ne sont plus perçus comme de simples compagnons domestiques, mais comme de véritables alliés du bien-être professionnel. Selon Ultra Premium Direct, qui autorise déjà depuis onze ans ses collaborateurs à venir avec leurs animaux, l'enjeu est double : améliorer le quotidien des salariés et renforcer la qualité de vie des chiens et chats, davantage présents et sollicités.

Plus d'un français sur deux concernés

À l'échelle nationale, la place des animaux est considérable. 61 % des Français déclarent posséder au moins un animal de compagnie, soit environ 79 millions d'animaux tous types confondus. <u>Le fichier national I-CAD</u> recense par ailleurs près de 17,9 millions de chiens et de chats identifiés et considérés comme vivants au 31 décembre 2023. Parmi eux, environ 16,6 millions de chats et 9,9 millions de chiens.



Ecrit par le 3 novembre 2025



-Copyright Freepik

Et en Provence Alpes Côte d'Azur ?

Dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, où 10,76 % des foyers possèdent un chien ou un chat, la réalité du terrain illustre aussi cet attachement. Dans le département du Vaucluse, la <u>SPA Vauclusienne</u> gère deux refuges, notamment celui de L'Isle-sur-la-Sorgue, hébergeant plus de 500 chiens et chats en permanence, et près de 900 pensionnaires sur l'ensemble de ses deux sites. À cela s'ajoute la présence d'une vingtaine d'élevages canins, félins ou de <u>NAC</u> (Nouveaux animaux de compagnie) recensés dans les zones d'Apt et d'Orange. Si les enjeux de l'accueil sont bien présents sur le terrain : refuges saturés, bénévoles en première ligne, demandes d'adoption en hausse, il en va de même dans l'univers du travail : autoriser les animaux en entreprise nécessite des adaptations en matière d'hygiène, de sécurité et de responsabilité.

Que du bonheur

La logique est simple : plus les animaux passent de temps auprès de leurs maîtres, plus le lien se



renforce et plus leur bien-être s'améliore. Cette approche s'inscrit pleinement dans la stratégie de nombreuses entreprises en quête de différenciation : attirer et fidéliser les talents en proposant un environnement de travail plus humain, bienveillant et innovant.

Quels bénéfices pour l'employeur ?

Pour les employeurs, les bénéfices d'une politique 'pet-friendly' sont multiples : réduction du stress, amélioration de la cohésion, possible impact positif sur l'absentéisme et la motivation. Reste à la mettre en œuvre avec discernement : zones dédiées, prise en compte des allergies, protocoles d'hygiène et accompagnement culturel.

Conjuguer vie professionnelle et bien-être

En somme, le sondage d'Ultra Premium Direct met en lumière un véritable appel des salariés propriétaires d'animaux : pouvoir conjuguer vie professionnelle et présence de leur compagnon. Avec près de 79 millions d'animaux de compagnie en France et un fort attachement des Français à leurs chiens et chats, la question dépasse désormais le simple avantage anecdotique pour devenir un levier de management et de qualité de vie au travail. Le retour au bureau, désormais, pourrait bien se faire... avec un peu plus de pattes au sol.

Mireille Hurlin

Delta Plus fait l'acquisition de l'entreprise chilienne Baspa



Ecrit par le 3 novembre 2025



Le groupe aptésien <u>Delta Plus</u>, spécialisé dans les équipements de protection individuelle (EPI), vient de racheter la société Baspa et sa marque Air, spécialiste de la protection respiratoire haut de gamme au Chili.

Au premier semestre 2025, Delta Plus a réalisé un chiffre d'affaires consolidé de 187,8M€. Malgré le fait que ce chiffre d'affaires soit en léger repli (-3,2%) par rapport à la même période l'année dernière, le groupe aptésien a fait l'acquisition récente de la société sud-américaine Baspa et de sa marque Air, spécialiste de la protection respiratoire haut de gamme.

La société Baspa, basée à Santiago au Chili, s'est rapidement développée et imposée comme acteur de référence de la protection respiratoire réutilisable dans son pays. Elle réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires d'environ 10M€, dont 80% au Chili et le reste dans les pays voisins, et emploie 150 personnes.

Une acquisition stratégique

En effectuant ce rachat, Delta Plus, qui a déjà fait l'acquisition de plusieurs entreprises étrangères, renforce davantage sa position à l'international, notamment en Amérique du Sud. Cette acquisition s'inscrit aussi dans la stratégie de montée en gamme du Groupe.



Au travers de Baspa et de sa marque Air, le groupe aptésien souhaite également renforcer ses compétences en protection respiratoire, en particulier sur le segment réutilisable, ainsi que développer saprésence au Chili sur l'ensemble des familles d'EPI, en s'appuyant sur Baspa comme plateforme locale commerciale et industrielle.

(Vidéo) Blachère Illumination présente sa première guirlande 100% made in France



Alors que Noël n'est que dans trois mois, dans l'ombre, les entreprises et collectivités préparent déjà les fêtes de fin d'année. C'est le cas notamment de <u>Blachère Illumination</u>, un des leaders mondiaux de l'éclairage événementiel. L'entreprise aptésienne vient de dévoiler sa nouveauté, sa première guirlande fabriquée et conditionnée en France, en Vaucluse.

Les fêtes de fin d'année approchent, beaucoup vont commencer à faire leurs achats de Noël et peut-être



renouveler leurs décorations pour cette période. Les communes aussi, vont donner le coup d'envoi de leurs illuminations dans seulement deux mois, notamment à Apt où se situe l'entreprise Blachère Illumination, qui éclaire de nombreuses villes dans 80 pays différents, et qui illumine, entre autres, les Champs-Élysées.

(Vidéo) Blachère illumine nos fêtes depuis 50 ans

La société aptésienne a dévoilé ce lundi 1^{er} octobre sa grande nouveauté : sa première guirlande française, fabriquée et conditionnée dans ses ateliers à Apt. Pour cette Entreprise sur patrimoine vivant, fabriquer une guirlande de haute qualité et compétitive, de sa conception à son conditionnement, représentait un véritable défi.

« En choisissant notre guirlande française, nos clients font le choix du savoir-faire français, de la qualité et de la responsabilité environnementale. »

Défi relevé pour l'entreprise vauclusienne qui, dix ans après avoir révolutionné avec l'impression 3D grand format, innove encore et propose aux collectivités une alternative locale et de haute technologie, avec une technologie LED pour une consommation économique et respectueuse de l'environnement. L'occasion pour l'entreprise de réduire ses transports internationaux, et donc son empreinte carbone. Une fois de plus, Blachère Illumination prouve que le savoir-faire français a de beaux jours avant lui.

Depuis 30 ans, l'institut de recherche aptésien IRSEA étudie les comportements du monde vivant



Ecrit par le 3 novembre 2025



L'<u>Institut de Recherche en Sémiochimie et Éthologie Appliquée</u> (IRSEA), basé à Apt et spécialisé dans l'étude du comportement des animaux et de l'homme, de leurs interactions et particulièrement de leur communication chimique, fête ses 30 ans cette année. De la naissance des premiers produits dans une cuisine au dépôt de plus de 400 brevets, comment l'IRSEA estil devenu un institut de recherche reconnu à l'internationale ?

Pour célébrer 30 ans de passion, d'innovation, et de développement, le groupe IRSEA, situé à Apt, a organisé une journée d'anniversaire durant laquelle amis, professionnels, ou encore élus, ont pu découvrir le travail de l'institut. Au programme : visite de laboratoires, rencontre avec les chercheurs, et pour terminer, un spectacle équestre aux Écuries des Moucans, aussi à Apt.

« À l'IRSEA, on ne fait rien de normal, donc on ne pouvait pas proposer une visite normale », a déclaré avec une pointe d'humour <u>Patrick Pageat</u>, président et fondateur de l'institut de recherche.



Les axes de recherche de l'institut

Répartis en petits groupes guidés par les collaborateurs de l'IRSEA, les invités ont pu assister à plusieurs ateliers, tout au long de la journée, pour découvrir les différents départements de l'institut :

- Histologie et communication chimique
- Microscopie, toxicologie et communication chimique
- Gestion des données et statistiques
- Biologie moléculaire et communication chimique
- Chimie
- Entomologie
- Microbiologie et communication chimique
- IA & bioinformatique
- Éthologie, bien-être animal
- Éthologie, physiologie et communication chimique

Au travers de ces différentes spécialités, les chercheurs contribuent à affiner les recherches de l'institut. Ils cherchent tout d'abord à comprendre les comportements des animaux afin d'améliorer leur bien-être. « L'IRSEA ne travaille jamais à la recherche de solutions coercitives, des méthodes d'éradication, mais plutôt de cohabitation », explique Patrick Pageat. Les chercheurs étudient aussi les communications sémiochimiques, à savoir les substances chimiques émises par les différents organismes dans l'environnement et qui servent de signaux entre les êtres vivants. Pour mieux comprendre ces communications, les collaborateurs de l'institut travaillent sur la biologie moléculaire ainsi que sur la biologie tissulaire, qui leur permet de saisir les altérations pouvant affecter les structures de détection de ces signaux appelés 'sémiochimiques'.

Des recherches débutées il y a 30 ans

Mais avant que l'IRSEA ne devienne ce qu'il est aujourd'hui, il faut revenir quelques décennies en arrière. Alors que Patrick Pageat est encore étudiant pour devenir vétérinaire, il découvre les œuvres du biologiste Konrad Lorenz, qui étudiait les comportements des animaux sauvages et domestiques. « J'étais passionné par les insectes, donc j'ai commencé à étudier leur comportement comme le faisait Lorenz avec les animaux. » Il a donc fait des recherches sur les menthes religieuses qui lui ont valu l'obtention du Prix Scientifique Philips pour les jeunes en 1981.

« Les débuts de l'IRSEA ressemblent à une histoire pour les enfants : j'ai fabriqué les premiers produits dans ma cuisine avec l'aide de mon épouse à qui j'avais promis qu'il n'y avait rien de toxique. »





Patrick Pageat

Pour sa thèse de doctorat, Patrick Pageat a choisi de s'orienter vers les troubles du comportement animalier. « Quand j'ai commencé à aller en clinique, je voyais des chiens et des chats qui venaient parce qu'ils mordaient, ils griffaient, ils mangeaient le mobilier, développe-t-il. C'était à une époque où l'on préconisait d'arracher les crocs des chiens qui mordaient ou encore d'enlever la dernière phalange des chats qui griffaient. » C'est dans cette continuité qu'il a commencé à élaborer ses premiers produits dans sa propre cuisine, pour apaiser les chats en utilisant les signaux naturels qu'ils produisent, avant de quitter la capitale pour s'installer près d'Apt, où la femme qui partage sa vie a grandi, pour créer son laboratoire.





Ecrit par le 3 novembre 2025



©IRSEA

100 collaborateurs

Le fondateur de l'IRSEA a ensuite étendu ses recherches à d'autres espèces comme le porc, le chien, le lapin, ou encore l'être humain. « L'année prochaine, ou 2027 au plus tard, on mettra sur le marché la première phéromone humaine, qui est une phéromone maternelle qui a un anxiolytique sans effet secondaire », ajoute-t-il.

« Chaque personne apporte son savoir-faire, ce qui permet de construire des projets solides dès le début. »

Patrick Pageat



Peu à peu, les recherches se sont étoffées et l'équipe s'est agrandie. À l'arrivée d'<u>Alessandro Cozzi</u>, directeur général du groupe, en 2008, ils étaient seulement 12. Aujourd'hui, le groupe IRSEA, qui comprend l'<u>institut de recherche éponyme</u>, la société <u>Signs</u> qui s'occupe de la commercialisation des produits, et les <u>écuries des Moucans</u>, compte une centaine de collaborateurs. Situé initialement à Saint-Saturnin-lès-Apt, l'institut a dû trouver des locaux plus grands et s'est donc installé à Apt. Cette croissance a notamment été possible grâce aux dépôts de brevets. Aujourd'hui, l'IRSEA en comptabilise plus de 400.



Une partie des collaborateurs à l'occasion des 30 ans. ©IRSEA

L'institut de recherche s'inspire du monde qui l'entoure

Si au travers de ses recherches, l'IRSEA souhaite mieux comprendre le monde vivant, c'est pour améliorer la cohabitation entre les espèces, tout en s'adaptant à chacune d'entre elles, dans un objectif de respect du bien-être animal. « Par exemple, on a présenté récemment des résultats dans un congrès



international sur le loup, développe Patrick Pageat. L'idée, c'est de travailler sur le comportement des moutons pour qu'ils restent en paquet pour faire face au loup, et aussi de donner des informations au loup pour lui indiquer que c'est une mauvaise idée de s'attaquer aux moutons. Et comme ils mangent moins de moutons, ils se reproduisent moins et donc engendrent moins de dégâts. »

C'est donc avec le biomimétisme, c'est-à-dire en se basant sur les phéromones de chaque espèce que l'institut de recherche élabore ses produits, qui permettent de maintenir l'équilibre de chaque espèce, mais aussi celui des relations entre espèces. Le respect du bien-être animal est une priorité pour l'IRSEA qui réduit au maximum les tests effectués sur les animaux. Ceux-ci évoluent d'ailleurs dans des lieux qui favorisent leur quiétude. « Une fois le travail fini avec les animaux, ils bénéficient d'une retraite paisible, soit sur place, soit dans une famille adoptive », explique Sara Fuochi, chercheuse au département Éthique, Législation et Bien-Être animal.

Un institut de transmission

Si Patrick Pageat a créé ses premiers produits et l'IRSEA avec l'aide de sa femme, l'entreprise est encore à l'heure actuelle une affaire familiale, même si l'équipe a bien grandi. Aujourd'hui, leurs enfants et leurs gendres ont aussi rejoint l'entreprise. Le directeur général Alessandro Cozzi compte aussi sa femme parmi les collaborateurs de l'institut.

« La mission principale de l'IRSEA, c'est la recherche fondamentale appliquée, mais aussi l'enseignement et la transmission. »

Patrick Pageat

Si la transmission se fait par la famille à l'IRSEA, il se fait aussi par les jeunes qui effectuent leur stage ou apprentissage à l'institut. Nombre d'entre eux sont embauchés par la suite. « Bien sûr, l'objectif, c'est d'abord d'enseigner, puis après, chacun choisi de faire son chemin comme il l'entend, explique Alessandro Cozzi. Quand on peut les embaucher, c'est tout aussi bien parce qu'ils connaissent déjà les rouages de l'entreprise, et pourquoi casser quelque chose qui fonctionne bien ? »

La technologie et l'innovation au service de la science

L'IRSEA se positionne, avec ses produits et ses recherches, comme pilier de l'innovation en termes de communication du monde vivant. Au fil des décennies, l'institut a dû s'adapter aux différentes évolutions, notamment en matière de technologie. Ainsi a été créé le département de la bioinformatique, qui permet d'étudier l'invisible, à savoir la structure des molécules, notamment grâce à l'usage de l'intelligence artificielle, qui mime l'intelligence humaine par le biais d'un réseau de neurones. « La bioinformatique permet un gain de temps, des économies, c'est prédictif et évolutif », explique <u>Aurore Lamy</u>, ingénieure de recherche en bioinformatique à l'IRSEA.



Ecrit par le 3 novembre 2025

L'institut évolue donc avec son environnement. En 2020, alors que sévissait le Covid-19, l'IRSEA travaillait sur l'identification des molécules capables d'inhiber la réplication du virus. Il travaille aussi sur les taux de reproduction des moustiques et leurs taux de mutation afin de les diminuer et donc de réduire la transmission de certaines maladies. À l'avenir, l'IRSEA aimerait développer la thérapie par les animaux, tout en veillant à ce que ces derniers aient un équilibre émotionnel psychologique parfait, et ne priorisent pas la santé de l'être humain au détriment de leur propre santé. Parmi tous ces projets, l'objectif reste le même depuis 30 ans : mieux comprendre les comportements des différents espèces afin de favoriser la cohabitation entre elles.





Ecrit par le 3 novembre 2025



©IRSEA

Des travaux pendant un mois sur la route entre Apt et Rustrel



Ecrit par le 3 novembre 2025



Ce lundi 15 septembre, le Département de Vaucluse va engager des travaux de réfection de la chaussée entre Apt et Rustrel pour une durée prévisionnelle d'un mois.

Le revêtement d'une partie de la RD22, entre Apt et Rustrel, est fortement dégradé et les bords de route présentent des affaissement. Des travaux devaient être effectués en 2022 mais ont finalement été reportés pour que la communauté de communes Pays d'Apt Luberon (CCPAL) réalise des travaux sur les canalisations.

Les travaux de la chaussée vont donc débuter ce 15 septembre et devraient durer un mois. Ils comprennent le renouvellement de la couche de roulement sur 5km et le renforcement ponctuel des rives. En effectuant ces travaux, dont le montant s'élève à 879 390€, le Département de Vaucluse souhaite garantir la sécurité des usagers et pérenniser l'axe routier.

Pour le bon déroulé des travaux, la route sera barrée dans les deux sens entre le carrefour giratoire de Rustrel (RD22 / RD179) et le carrefour RD22 / RD34. Une déviation sera mise en place par la RD34. En ce qui concerne la partie entre Apt et le carrefour RD22 / RD34, une circulation alternée sera mise en place.



Travaux de chaussée entre Apt et Rustrel (RD 22) Les Goods Les Goys Les Journalis Les Goods Les Goys Les Journalis Les Journalis Les Goods Les Goys Les Journalis Les Colleges Les Vanets Les Colleges Le

www.vaucluse.fr

Hôpital d'Apt : les médecins unis contre la fermeture de la chirurgie





Ecrit par le 3 novembre 2025



Au mois de juin, la directrice du <u>centre hospitalier du Pays d'Apt</u>, <u>Danielle Fregosi</u>, a annoncé la fermeture du service de chirurgie de l'hôpital au 31 décembre 2025. Une décision qui ne fait pas l'unanimité, notamment auprès des médecins du territoire.

Après les élus du département, c'est au tour des professionnels de santé d'exprimer leur inquiétude face à l'annonce de la fermeture du bloc opératoire du centre hospitalier du Pays d'Apt. « Face à ce projet, l'ensemble des Communautés Professionnelles Territoriales de Santé (CPTS) du Vaucluse et les médecins du Groupement Hospitalier de territoire (GHT) se mobilisent et expriment leur solidarité avec le territoire d'Apt, convaincues qu'il s'agit d'une atteinte grave à l'égalité d'accès aux soins », déclarent-ils.

Situé au cœur d'un territoire majoritairement rural, avec une population locale vieillissante mais tout de même importante et une forte affluence touristique, cet hôpital joue un rôle crucial selon les médecins. Les patients ayant besoin d'un intervention chirurgicale seraient donc dans l'obligation de parcourir plus de 30 minutes pour se rendre les établissements de Cavaillon, Manosque ou Carpentras. « Chaque minute compte en cas d'urgence, et ces délais allongés représentent un risque réel de perte de chance pour les patients », insistent les professionnels.

« La fermeture de la chirurgie menacerait directement la survie du service des urgences, qui



dépend étroitement de la présence d'un plateau chirurgical. »

Les médecins de Vaucluse déplorent également la saturation déjà omniprésente dans les hôpitaux voisins. « Au-delà d'un choix budgétaire, il s'agit d'une décision politique qui engage la responsabilité de l'État. Les CPTS et les médecins du GHT dénoncent un désengagement qui accélère la désertification médicale et aggrave les inégalités d'accès aux soins. »

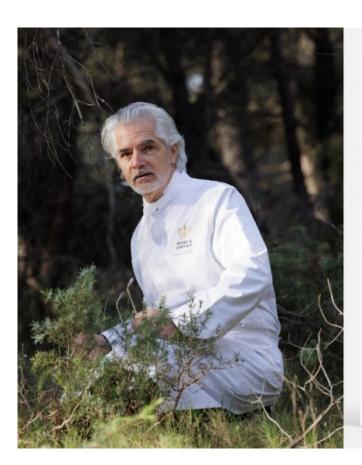
Le 24 juillet dernier, la président du Département de Vaucluse, <u>Dominique Santoni</u>, a rencontré le ministre de la Santé Yannick Neuder afin de défendre les intérêts du centre hospitalier du Pays d'Apt. Une rencontre qui a permis de formuler des pistes concrètes afin de préserver l'offre de soins sur le territoire mais qui, pour l'instant, n'a abouti à aucune solution arrêtée.

Les élus vauclusiens se mobilisent contre la fermeture du bloc opératoire de l'hôpital d'Apt

Le chef étoilé Xavier Mathieu sera en dédicace à Apt



Ecrit par le 3 novembre 2025





Le propriétaire de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas, <u>Xavier Mathieu</u>, ira à la rencontre des lecteurs et des passionnés de cuisine ce samedi 9 août à la <u>Librairie Fontaine Luberon</u> à Apt à l'occasion d'une séance de dédicaces pour son livre *Ma Cuisine Provençale*.

Ma Cuisine Provençale, c'est un ouvrage qui réunit 50 recettes ancrées dans les parfums, les couleurs et les traditions de la région. Les mots et les recettes de Xavier Mathieu, couplés avec les photos de Philippe Vaurès-Santamaria, s'entremêlent pour offrir aux lecteurs une plongée dans la Provence, où la cuisine est habitée par la nature environnante.

« Mon inspiration, je la puise autour de moi, dans cet environnement qui me nourrit, dans tous les sens du terme. Je prends ce qu'il y a de plus beau dans la nature pour le sublimer. »

Xavier Mathieu

Dans ce livre, le chef étoilé révèle pour la première fois ses secrets culinaires. On y trouve des recettes gourmandes et gastronomiques qui rappellent les traditions locales et le terroir comme l'apéritif estival,



le pistou, la ratatouille, la daube avignonnaise, ou encore les 13 desserts de Noël.



© Philippe Vaurès-Santamaria

Si quelques exemplaires signés par le chef sont disponible au Phébus, il sera aussi possible de s'en procurer et de rencontrer Xavier Mathieu ce samedi 9 août à la Librairie Fontaine Luberon. De quoi trouver de l'inspiration avant d'aller faire des emplettes au célèbre marché d'Apt et de préparer le déjeuner.

Samedi 9 août. À partir de 10h. Librairie Fontaine Luberon. 16 Rue des Marchands. Apt.

(Vidéo) Les producteurs et artisans du Pays



d'Apt mis en lumière par le célèbre youtubeur Michou



Le 15 juillet dernier, le jeune créateur de contenu Michou s'est rendu à Apt pour préparer le « meilleur apéritif de France », un défi lancé par la marque de chips Lay's. La vidéo retraçant son parcours à la rencontre des producteurs et artisans du Pays d'Apt vient de sortir sur YouTube.

Au mois de juillet, la marque Lay's a lancé un défi aux youtubeurs Michou et Timoute : préparer un grand apéritif avec les chips de la gamme 'Saveurs inspirées de nos régions'. Si Timoute s'est vu attribué la saveur Oignon de Roscoff caramélisé, Michou, lui, a eu la saveur Tapenade. Ainsi, chacun s'est rendu dans la région associée à ces saveurs : Timoute en Bretagne et Michou en Provence. Et c'est dans le Pays d'Apt que s'est rendu ce dernier.

Pour organisé le meilleur apéritif, les deux ont eu plusieurs missions comme rencontrer un producteur de la saveur phare des chips, trouver une spécialité locale, découvrir un art ou une animation de la région, et organiser un apéritif inoubliable dans un lieu emblématique. Et c'est accompagné de Sofie, de La Deuche France, entreprise de location de 2CV à Apt, que Michou est allé à la découverte du territoire.



Du fromage de chèvre et de la tapenade pour l'apéritif

Ensemble, ils se sont d'abord rendus à la <u>Chèvrerie de Villars</u> pour découvrir le fromage de chèvre qui allait être proposé à l'apéritif. Mais Michou n'a pas seulement rencontré les producteurs, il a aussi mis la main à la pâte, de la traite des chèvres jusqu'à la préparation des fromages.

Et qui dit Provence, dit forcément olive. Le youtubeur, toujours à bord de la 2CV de Sofie, a ensuite pris la route vers le <u>Moulin à huile du Colorado de Rustrel</u> où il a appris à faire la vraie tapenade à base d'olives noires, ail, câpres, anchois, huile d'olive et herbes de Provence.

Les artisans du territoire aussi mis en valeur

Ainsi, les producteurs du territoire ont pris part à cet apéritif, mais aussi les artisans comme le glacier <u>Une glace en Luberon</u> à Apt qui propose des parfums originaux mais locaux comme la glace chèvre-mielthym ou encore la glace à la lavande.

Ont également été mis en lumière la boulangerie-pâtisserie <u>Au Pierrot Blanc</u>, qui propose des baguettes à la fleur de lavande, de la pizza reine lavande, ou encore des madeleines à la lavande, mais aussi la <u>Maison du Fruit Confit</u> et la microbrasserie <u>La Serpentine</u>, qui est située à Céreste-en-Luberon.

Un apéritif réussi

Muni de son mégaphone, Michou a parcouru les rues d'Apt à bord de la 2CV pour donner rendez-vous aux Aptésiens le soir-même pour un grand apéritif gratuit. « Je compte sur vous, je vous y vois ce soir », a dit le youtubeur avec un grand sourire. De quoi en convaincre plus d'un.

Et ils ont été très nombreux à se réunir sur la Place Jean Jaurès, tout juste rénovée, au cœur de la ville, pour ce moment convivial. Sur la vidéo, on peut notamment apercevoir les personnes grâce à qui cet événement a pu être rendu possible, comme <u>Cédric Maros</u>, adjoint en charge de la culture, des festivités, du patrimoine historique et de la jeunesse, ainsi que <u>Bettina Matias</u>, directrice de l'office de tourisme Pays d'Apt Luberon.