

Écrit par le 18 mai 2026

## (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 **Blachère Illumination**, 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](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

La société aptésienne a dévoilé ce lundi 1<sup>er</sup> 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 18 mai 2026



**L'Institut de Recherche en Sémiologie et Éthologie Appliquée (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 est-il 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 Mouvans, 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 [Patrick Pageat](#), président et fondateur de l'institut de recherche.

Ecrit par le 18 mai 2026

## 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 sémiologiques, 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 'sémiologiques'.

## 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. »

Ecrit par le 18 mai 2026

*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 18 mai 2026



©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*

Ecrit par le 18 mai 2026

Peu à peu, les recherches se sont étoffées et l'équipe s'est agrandie. À l'arrivée d'[Alessandro Cozzi](#), directeur général du groupe, en 2008, ils étaient seulement 12. Aujourd'hui, le groupe IRSEA, qui comprend l'[institut de recherche éponyme](#), la société [Signs](#) qui s'occupe de la commercialisation des produits, et les [écuries des Moucans](#), 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

Écrit par le 18 mai 2026

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 [Aurore Lamy](#), ingénieure de recherche en bioinformatique à l'IRSEA.

Ecrit par le 18 mai 2026

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 18 mai 2026



©IRSEA

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

Ecrit par le 18 mai 2026



## **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.

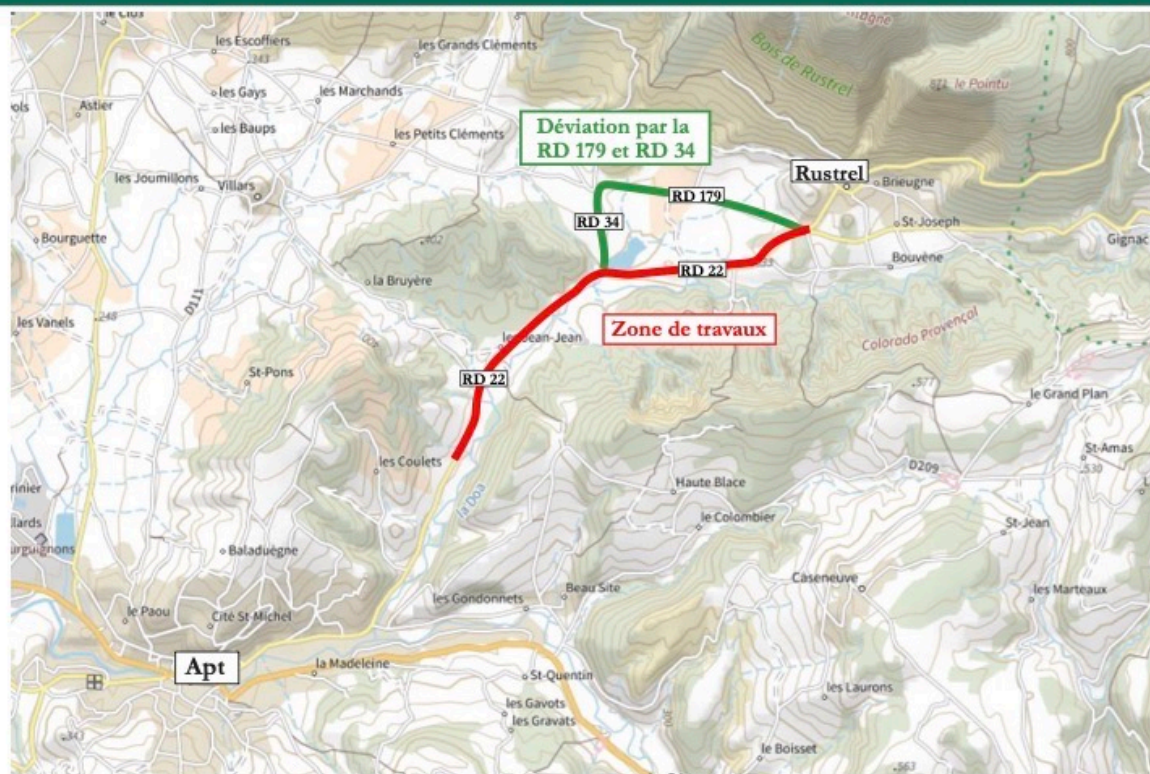
Les travaux de la chaussée vont donc débuter ce 15 septembre et devraient durer un mois. Ils comprennent le renouvellement de la couche de roulement sur 5km et le renforcement ponctuel des rives. En effectuant ces travaux, dont le montant s'élève à 879 390€, le Département de Vaucluse souhaite garantir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

Ecrit par le 18 mai 2026

## Travaux de chaussée entre Apt et Rustrel (RD 22)

**VAUCLUSE**  
LE DÉPARTEMENT



[www.vaucluse.fr](http://www.vaucluse.fr)

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

Ecrit par le 18 mai 2026



**Au mois de juin, la directrice du [centre hospitalier du Pays d'Apt](#), [Danielle Fregosi](#), 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'une intervention chirurgicale seraient donc dans l'obligation de parcourir plus de 30 minutes pour se rendre les établissements de Cavillon, 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

Ecrit par le 18 mai 2026

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, [Dominique Santoni](#), 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 18 mai 2026



**Le propriétaire de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas, [Xavier Mathieu](#), ira à la rencontre des lecteurs et des passionnés de cuisine ce samedi 9 août à la [Librairie Fontaine Luberon](#) 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,

Ecrit par le 18 mai 2026

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

Ecrit par le 18 mai 2026

## 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 organiser 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.

Ecrit par le 18 mai 2026

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

Ensemble, ils se sont d'abord rendus à la [Chèvrerie de Villars](#) 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 [Moulin à huile du Colorado de Rustrel](#) 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 [Une glace en Luberon](#) à Apt qui propose des parfums originaux mais locaux comme la glace chèvre-miel-thym ou encore la glace à la lavande.

Ont également été mis en lumière la boulangerie-pâtisserie [Au Pierrot Blanc](#), qui propose des baguettes à la fleur de lavande, de la pizza reine lavande, ou encore des madeleines à la lavande, mais aussi la [Maison du Fruit Confit](#) et la microbrasserie [La Serpentine](#), 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 [Cédric Maros](#), adjoint en charge de la culture, des festivités, du patrimoine historique et de la jeunesse, ainsi que [Bettina Matias](#), directrice de l'office de tourisme Pays d'Apt Luberon.

---

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

Ecrit par le 18 mai 2026

## d'Apt



Au début du mois de juin, la directrice du [centre hospitalier du Pays d'Apt](#), [Danielle Fregosi](#), a annoncé la fermeture du service de chirurgie de l'hôpital au 31 décembre 2025. Une décision qui a soulevé de grosses inquiétudes auprès des habitants du territoire, mais aussi des élus du département, notamment la présidente du Conseil départemental, [Dominique Santoni](#), qui a été reçue par le ministre de la Santé ce jeudi 24 juillet.

« C'est avec surprise et une grande inquiétude que la Ville d'Apt a pris connaissance de l'annonce de fermeture du service de chirurgie », avait annoncé la municipalité. [Véronique Arnaud-Deloy](#), maire de la ville, avait dit être « très confuse » face à cette annonce émise par la direction de l'hôpital et par la délégation départementale de l'Agence régionale de Santé (ARS) étant donné que l'ARS PACA avait délivré dans le même temps un renouvellement de l'autorisation d'activité chirurgicale pour une durée de 7 ans.

Écrit par le 18 mai 2026

Depuis l'annonce, de nombreuses manifestations citoyennes ont eu lieu dans la ville et devant l'hôpital. Un page Facebook '[Apt•es à faire bloc](#)' a même été créée pour informer et mobiliser les habitants. Les élus du territoire du Pays d'Apt, et plus largement du Vaucluse, ont eux aussi fait part de leurs inquiétudes.

## Les élus se mobilisent

Début juillet, [Catherine Rimbert](#), députée (RN) de la 5e circonscription de Vaucluse a interpellé le ministre de la Santé, Yannick Neuder, dans un communiqué de presse. « Cette fermeture n'est en réalité qu'un pas de plus vers le démantèlement progressif de l'offre de soins publics en zone rurale, déplore-t-elle. Elle entraînerait des conséquences dramatiques pour les patients : allongement des délais de prise en charge, déplacements contraints vers Cavaillon, Avignon ou Manosque, et un affaiblissement général de l'attractivité du territoire pour les professionnels de santé. »

L'[association des maires de Vaucluse](#) a aussi affirmé son soutien aux élus du Pays d'Apt et a exprimé son inquiétude face aux conséquences que pourrait engendrer cette fermeture dans un territoire rural marqué par un vieillissement de sa population. « Consciente des enjeux nationaux liés à la réorganisation de l'offre hospitalière, l'AMV84 appelle à un réexamen attentif de cette décision, en tenant compte des réalités spécifiques du territoire, et invite à une concertation approfondie avec les élus locaux. » L'association a, par ailleurs, adressé un courrier au directeur de la délégation départementale de l'ARS, [Loïc Souriau](#), faisant part de ses préoccupations face à cette annonce de fermeture.

« Apt a besoin d'un hôpital en bonne santé »

*Dominique Santoni*

Ce jeudi 24 juillet, [Dominique Santoni](#), présidente du Département, mais aussi habitante d'Apt et maire de la ville de 2015 à 2021, s'est rendue à Paris pour rencontrer Yannick Neuder afin de défendre les intérêts du centre hospitalier du Pays d'Apt. « Entre les déficits de l'État et ceux de l'hôpital, l'avenir de notre établissement est fragile, a-t-elle affirmé. Pourtant Apt a besoin d'un hôpital en bonne santé, avec des finances stabilisées, une gouvernance claire et un avenir pérenne, au service de toute notre population. » Si cette rencontre n'a abouti à aucune solution arrêtée, des pistes concrètes ont été formulées afin de préserver l'offre de soins sur le territoire. « Nous avons abordé les difficultés financières de l'établissement (plus de 13M€ de déficit) et la nécessité d'un accompagnement fort de l'État pour pérenniser le fonctionnement des services de l'hôpital sur le long terme et des urgences en particulier, a déclaré la présidente du Département. En retour, j'ai réaffirmé l'engagement des collectivités locales, et en premier lieu du Département, pour accompagner le redressement et la redynamisation de l'hôpital. »

Ecrit par le 18 mai 2026



©Centre hospitalier du Pays d'Apt

---

## Cave de Sylla : les vignerons font leur bal

Ecrit par le 18 mai 2026



**Ce samedi 26 juillet, la [Cave de Sylla](#), située à Apt, organise son Grand Bal des Vignerons annuel. Cet année, l'événement promet d'être spécial puisque la cave coopérative célèbre ses 100 ans.**

Née en 1925 d'une union entre plusieurs vignerons du lieu dit 'Sylla' à Saint-Saturnin-lès-Apt, la Cave coopérative éponyme fête cette année ses 100 ans. De nombreux événements ont rythmé l'année afin de célébrer cette anniversaire spécial. Ce samedi, les vignerons de la Cave de Sylla font sur Grand Bal et attendent les Aptésiens, voisins et touristes en nombre.

Le public pourra bien entendu se retrouver autour du bar à vins qui mettra en lumière les bouteilles de la cave coopérative, dont la cuvée spécial anniversaire 'Saint Auspice édition des 100 ans', mais aussi quelques cuvées de la [Maison Marrenon](#) à La Tour d'Aigues. Des cocktails seront aussi proposés. Plusieurs foodtrucks seront sur place et donneront le choix entre de la nourriture thaï, des burgers, des pizzas, du mix-grill et des douceurs glacés. Le tout dans une ambiance conviviale et en musique.

Il est d'ores et déjà possible de se rendre à la Cave de Sylla pour acheter les verres, icebags et jetons en avance afin d'éviter les files d'attente le jour J.

**Samedi 26 juillet. À partir de 19h. Entrée libre. Cave de Sylla. 406 Avenue de Lançon. Apt.**

Ecrit par le 18 mai 2026



Cuvée des 100 ans. ©Cave de Sylla

## **300 bouteilles de vin mises aux enchères au profit de l'hôpital d'Apt**

Ecrit par le 18 mai 2026



**Le fonds de dotation '[Pour le Pays d'Apt, un hôpital d'avenir](#)' et la Confrérie du Vin et de la Truffe du Luberon organisent une vente aux enchères ce dimanche 20 juillet au profit du centre hospitalier du Pays d'Apt.**

Alors que le Pays d'Apt est en train de se battre pour garder le service chirurgie de son centre hospitalier qui est menacé d'être supprimé, le fonds de dotation 'Pour le Pays d'Apt, un hôpital d'avenir' et la Confrérie de la Truffe et du Vin du Luberon organisent la 5e édition de la vente aux enchères de vins au profit de l'hôpital dans le but de le moderniser.

Pour cette vente, 300 bouteilles de vin seront proposées. Les bénéfices seront consacrés à l'achat d'un mammographe et au projet de réhabilitation du secteur Grand Âge du centre hospitalier, qui comprend la modernisation, d'une part, de l'Unité de Soins de longue durée (USLD) actuellement localisée dans le bâtiment Combemiane et, d'autre part, de l'EHPAD La Madeleine qui accueille à ce jour 66 résidents. « Participer à la collecte de fonds par une vente aux enchères de vins, c'est à nos yeux contribuer au

Ecrit par le 18 mai 2026

maintien d'un tissu social, économique, vivant et dynamique en Luberon tout en étant en pleine adéquation avec l'objet de notre confrérie », affirme Alain Audet, président de La Confrérie de la Truffe et du Vin du Luberon.

« La modernisation de ce bâtiment vise à créer un environnement d'accueil et de soins de haute qualité tant pour le patient, sa famille que pour le personnel du centre hospitalier. »

*Shelagh Lester-Smith, présidente de 'Pour le Pays d'Apt, un hôpital d'avenir'*

Viticulteurs, cavistes, restaurateurs, et particuliers ont fait don de bouteilles pour soutenir ce projet. La vente se déroulera ce dimanche à la Maison de la Truffe et du Vin du Luberon à Ménerbes, où les lots sont exposés ces vendredi 18 et samedi 19 juillet de 11h à 18h, et sera animée par Maître [Caroline Tillie-Chauchard](#) de la maison de ventes [Dame Marteau](#). Cette édition sera parrainée par [Christophe Bacquié](#), chef du restaurant 2 étoiles La Table des Amis au Mas les Eydins à Bonnieux. « J'espère que nous serons nombreux à manifester notre soutien à cet événement destiné cette année au mieux-vieillir de nos aînés », explique-t-il.

***Vente le dimanche 20 juillet. 17h. Maison de la Truffe et du Vin du Luberon. 43 Place de l'Horloge. Ménerbes.***