Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Le Club des Entrepreneurs Terre de Provence fait ses rencontres économiques à Barbentane



Le Club des entrepreneurs Terre de Provence organise la 4e édition de ses rencontres économiques ce jeudi 1er octobre à Barbentane.

Chaque année, le Club des entrepreneurs Terre de Provence convie les dirigeants dans un lieu emblématique du territoire pour un moment d'échange autour d'une thématique. L'occasion aussi de mettre en lumière quelques parcours entrepreneuriaux inspirants.

La 4e édition de ce rendez-vous posera des questions sur comment conjuguer croissance, innovation, performance, impact et responsabilité environnementale. Au programme, trois entrepreneurs partageront leur expérience :

- Benjamin Richel de Richel Group, une entreprise familiale devenue leader mondial, aujourd'hui présente dans 95 pays. La société, basée à Eygalières, est spécialisée dans la conception, la fabrication et l'installation de serres agricoles et de structures de stockage ;

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

- Vincent Chabbert de Tut Tut, une startup avignonnaise devenue un acteur national de la livraison collaborative en seulement quelques années ;
- Éric Dumont de Kliners, une entreprise familiale, basée à Rognonas et spécialisée dans le nettoyage professionnel, en pleine croissance.

Il est encore temps de réserver sa place en cliquant ici.
Jeudi 1er octobre. De 16h30 à 22h30. Salle du Couvent de Barbentane. 57 Rue des Pères de l'Observance. Barbentane.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Barbentane, Dévoilement du mémorial ce jeudi 25 juillet à 10h30



Le mémorial a été érigé pour honorer la bravoure et le combat livré par les sapeurs-pompiers et membres de la sécurité civile lors des incendies de la Montagnette. Le rendez-vous est fixé à 10h15 au boulodrome de Barbentane avant de se déplacer sur le secteur des Conques.

Le mémorial rend hommage, en particulier, au Lieutenant Martial Morin, du Centre d'Incendie et de secours de Tain-l'Hermitage (Drôme), décédé des suites d'un malaise survenu le 15 juillet 2022 dans l'exercice de ses missions. « Barbentane gardera longtemps la mémoire de ses héros et de ceux qui se sont mobilisés pour sauver le village et la Montagnette : gendarmes, policiers municipaux, bénévoles des Réserves Communales de Sécurité Civile et de la Croix-Rouge, élus municipaux, agents communaux et citoyens qui ont apporté leur soutien et leur aide, » souligne Jean-Christophe Daudet, maire de Barbentane. L'œuvre a été réalisée par le forgeron designer Olivier Biscarrat de l'atelier Rouge Cerise, installé à Jonquières.

Ils seront là

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

La cérémonie aura lieu en présence de Jean-Christophe Daudet, maire de Barbentane, vice-président de Terre de Provence agglomération ; de Martine Vassal, présidente du Conseil départemental des Bouches du Rhône, présidente de la Métropole Aix Marseille Provence et 1re vice-président des Départements de France ; Le Conseil municipal ; Richard Mallié président du Sdis 13 ; Colonel hors-classe Jean-Luc Beccari, chef de Corps, Directeur départemental du Sdis 13, des représentants du Sdis 13 et 26 -Service départemental d'incendie et de secours-, des membres de la famille du Lieutenant Martial Morin.

Les infos pratiques
Dévoilement du mémorial. Secteur des Conques. Massif de la Montagnette. Vendredi 25 juillet à 10h30 ; Rendez-vous au Boulodrome, Esplanade des Moulins, à Barbentane.

Barbentane lance la révision générale de son Plan local d'urbanisme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



La commune de Barbentane organise une enquête publique relative à la révision générale de son PLU (Plan local d'urbanisme*).

« La procédure de révision générale du PLU a été prescrite par délibération du Conseil Municipal en date du 25/02/2020, délibération qui décline notamment les objectifs à atteindre, explique l'avis d'enquête publique. Cette procédure concerne l'ensemble du territoire et est soumise à évaluation environnementale. La Commune de Barbentane est responsable de la procédure de révision générale du PLU et l'autorité auprès de laquelle des informations peuvent être demandées. Elle est représentée par son Maire, Jean-Christophe Daudet. Le siège administratif est situé à l'Hôtel de Ville, Cours Jean Baptiste Rey, 13570 Barbentane. »
C'est Christian Montfort qui a été désigné en qualité de commissaire-enquêteur et Jacques Michel en qualité de commissaire enquêteur suppléant par le président du Tribunal administratif de Marseille.

Le dossier d'enquête publique ainsi qu'un registre des observations à feuillets non mobiles, cotés et paraphés par Monsieur le Commissaire-Enquêteur, seront disponibles pendant toute la durée de l'enquête, du vendredi 20 juin 2025 à 9h00 au mardi 22 juillet 2025 à 17h00, en mairie de Barbentane, siège de l'enquête, aux jours et heures habituels d'ouverture (du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00). Un poste informatique sera mis à disposition du public en mairie.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Le commissaire-enquêteur se tiendra à la disposition du public en mairie de Barbentane pour recevoir les observations aux dates et heures suivantes : Vendredi 20/06/2025 de 9h à 12h ; Jeudi 26/06/2025 de 9h à 12h ; Jeudi 03/07/2025 de 14h à 17h ; Vendredi 11/07/2025 de 14h à 17h et Mardi 22/07/2025, de 14h à 17h. Toute contribution reçue après le mardi 22/07/2025 à 17h n'est pas recevable.

Le rapport et les conclusions motivées du commissaire-enquêteur, transmis au Maire de Barbentane dans les 30 jours suivant la clôture de l'enquête publique, seront tenus à la disposition du public en mairie et sur le site Internet https://www.democratie-active.fr/enquetepubliquerevisionplubarbentane/ durant un an à compter de la date de clôture de l'enquête. Au terme de l'enquête publique, le conseil municipal se prononcera par délibération sur l'approbation de la révision du PLU. Il pourra, au vu des conclusions de l'enquête publique et des avis des personnes publiques associées, décider s'il y a lieu d'apporter des modifications au projet en vue de cette approbation. Le contrôle de légalité de M le Préfet sur le projet de révision générale du PLU approuvé durera deux mois.

L.G.

**Les Plans locaux d'urbanisme (PLU) ont succédé, depuis la loi du 13 décembre 2000 relative à la solidarité et au renouvellement urbains, aux « Plans d'Occupation des Sols » (POS) décentralisés en 1983. Le Plan Local d'Urbanisme (PLU) est un document d'urbanisme qui, à l'échelle du groupement de communes ou de la commune, traduit un projet global d'aménagement et d'urbanisme et fixe en conséquence les règles d'aménagement et d'utilisation des sols.*
Le PLU doit, sur son périmètre, respecter les principes généraux énoncés aux articles L. 110 et L. 121-1 du code de l'urbanisme et déterminer les conditions d'un aménagement de l'espace respectueux des principes du développement durable en prévoyant des capacités de construction et de réhabilitation suffisantes pour la satisfaction des besoins en matière d'habitat et d'équipements publics, d'activités économiques, commerciales ou touristiques, de sport, et de culture.

L'Ineffable : la gastronomie à son apogée à Barbentane avec ce restaurant désormais étoilé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



À la fin du mois de mars, le Guide Michelin a organisé la cérémonie de remise de ses étoiles. Sur les 654 restaurants étoilés, 68 ont été promus cette année, dont L'Ineffable à Barbentane, qui a ouvert il y a un peu moins d'un an.

Cette expérience gourmande unique dont nous avions parlé l'an dernier, a été officiellement reconnue et estampillée par le petit guide rouge. « C'est un bonheur, une fierté, une satisfaction. Elle a un goût particulier, cette étoile. Elle récompense le travail que nous faisons et nous ne sommes que deux », reconnaît le chef Nicolas Thomas en parlant du duo qu'il forme avec Marie Salomez, la propriétaire du restaurant, qui est aussi sommelière et maître d'hôtel de L'Ineffable.

« Cette reconnaissance prouve que nous avons fait le bon choix, répondu à une attente en misant sur la qualité, sur une cuisson qui respecte les saveurs des produits. » Cette explosion de goûts, ce plaisir des sens, Nicolas Thomas les provoque en cuisinant au gramme près. Musicien de formation et cuisinier autodidacte, il sait ce qu'est un demi-ton et devant son « piano », tout est dans la juste mesure, le zeste de condiment comme la pincée d'aromate.

Entre Alpilles et Camargue, terre et mer, il sublime le poisson de Méditerranée, préfère les fruits et légumes bio, de saison, s'est rapproché de maraîchers locaux qui lui proposent des variétés anciennes parfois peu connues mais goûtues, des calibres différents, des récoltes précoces ou plus mûres. « Ils forgent notre identité », précise Nicolas Thomas, c'est selon son envie de magnifier asperges, champignons, crustacés, foie-gras ou lentilles torréfiées, de surprendre le palais, de proposer une expérience culinaire inédite.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



©L’Innefable

Dans ce petit écrin de 16 couverts, tout est sobriété, calme et volupté. Du bois blond du parquet aux poutres, des couleurs douces, des tons pastels, des textiles enveloppants, un design scandinave épuré, des lumières tamisées, un art de la table tout en nuances.

Marie Salomez qui a fait ses classes à Chamonix, puis chez Michel Bras à Laguiole, chez Franck Putelat à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Nîmes et à Toulouse participe de cette partition à 4 mains. Elle a déjà fait évoluer la carte des vins. Grâce au bouche à oreille, des vignerons de Châteaurenard sont venus la rencontrer pour lui présenter leurs bouteilles et ça a matché, elle a ajouté le Domaine des Blaquières à la liste des propositions.

> « Cette étoile, c'est un symbole pour notre clientèle qui attend une qualité et elle charpente mon travail pour continuer à creuser notre sillon, sans dérouter, ciseler nos plats par touches légères, une fleur par-ci, un pétale par là. »

L'Ineffable est complet pendant un mois, c'est la rançon du succès! La patience décuplera sansdoute le plaisir des sens des gourmets qui sont en liste d'attente. Et comme le résume Nicolas Thomas : « Certes, on a eu l'étoile au bout de seulement 10 mois de présence à Barbentane. Mais en fait, j'en avais déjà eu ailleurs, dans d'autres établissement, mais j'ai continué à inventer, créer, imaginer, explorer. Celle est le résultat de beaucoup de constance, d'opiniâtreté et surtout d'amour de notre complémentarité, de notre complicité à tous les deux. Et finalement, elle est le fruit de 15 ans de travail. »

Contact : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86

> 'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

---

Barbentane : un réunion publique sur les publicités extérieures

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



La commune de Barbentane organise ce soir une réunion publique sur le règlement local de publicité. Ce rendez-vous s'inscrit dans le cadre de la réflexion que actuellement la municipalité sur la publicité extérieure dans une optique de protection du cadre de vie.

La commune a prescrit l'élaboration de son règlement local de publicité (RLP) par délibération en date du 25 Septembre 2023.
L'objectif de ce projet est de mettre en cohérence le territoire avec la règlementation existante en matière de publicité extérieure (publicités, préenseignes et enseignes) afin d'améliorer l'image du territoire et la qualité de certains paysages.
Un diagnostic des publicités, enseignes et préenseignes présentes localement a été réalisé en 2024. La rédaction du règlement est actuellement en cours.

« Dans le cadre de ce projet, vous êtes conviés à la réunion publique du 20 février 2024, qui se tiendra en Salle des Fêtes, à partir de 18h, explique la commune. Vous pourrez poser vos questions, faire part de vos remarques ou simplement vous renseigner sur la problématique publicitaire. Que vous soyez professionnel ou particulier, nous sommes tous concernés par cette thématique. En effet, comme le dit la loi « paysage » de 1995 : « le paysage est le patrimoine commun de la nation. »
Le projet sera mis à disposition du public à partir du 24 février 2025 sur le site internet de la collectivité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

et consultable en mairie aux horaires d'ouverture.



L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Tel le Phénix, la Montagnette de Barbentane renaît de ses cendres



Le 14 juillet 2022, 1 600 hectares de la Montagnette partaient en flammes. Deux ans plus tard, une vaste opération de reboisement de feuillus est menée sur 4 hectares et le projet d'irrigation d'une partie de la Montagnette pour renouer avec la culture enthousiasme les Barbentanais. Le coût du reboisement s'élève à presque 102 000€ tandis que Jean-Christophe Daudet, le maire de Barbentane a besoin de lever 3M€ pour irriguer une partie du plateau de la Montagnette. Résultat ? Les défis relevés par le 1er magistrat du Village font bouger les lignes et ouvrent de nouvelles perspectives dans la façon d'aborder le changement climatique. Objectif : Préserver la nature, la biodiversité et la vie. Une ambition qui pourrait faire école.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Jean-Christophe Daudet, maire de Barbentane et Solange Ponchon , conseillère régionale Sud Paca accueillent les bénévoles qui vont mettre en terre des plants de feuillus âgés de deux ans Copyright MMH

Lors des incendies de juillet 2022 Jean-Christophe Daudet avait même dû évacuer 25% de la population. Pour parer à toute éventualité, le maire veut des solutions capables de s'inscrire dans le temps. D'où son rapprochement avec la société du Canal de Provence. «Une des solutions consisteraient à apporter de l'eau sur le plateau via un forage dans la nappe phréatique de la Durance, situé à proximité des arènes, pour y construire un puits de 3 à 4 mètres de profondeur relié à une canalisation de 4 kilomètres ponctuée de pompes de relevage ce qui permettrait de monter l'eau 45m plus haut, détaille Jean-Christophe Daudet. Cette eau en goutte-à-goutte permettrait le retour à la culture d'une partie de la Montagnette.»

Opération 'Des milliers d'arbres pour la Montagnette' et une retraite aux flambeaux pour célébrer la vie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Pour l'heure, entre le 16 novembre et le 14 décembre 2024, 7 000 feuillus seront plantés sur 4 hectares qui ont été ravagés par l'incendie de 2022. Aux manettes ? 2 500 bénévoles. Le chef trois fois étoilé Glenn Viel était là aujourd'hui et sera de nouveau présent samedi 14 décembre pour fêter les dernières plantations. Ce jour-là, Tous les Barbentanais et leurs amis, particulièrement les bénévoles, se donneront rendez-vous à 16h, sur le site de plantation. Un défilé joyeux mené par la Dame Blanche de la Compagnie avignonnaise Deraïdenz partira de la Montagnette pour rejoindre le cœur de village en une retraite aux flambeaux, puis la fête se poursuivra autour d'un vin chaud partagé au milieu des chalets du marché de Noël.

Les Interviews



Jean-Christophe Daudet et Glenn Viel Copyright MMH

Jean-Christophe Daudet
«Cette opération de reboisement est essentielle car après les incendies de 2022 nous étions dans le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

désarroi le plus absolu. Les habitants me demandaient de replanter. Nous avons retroussé nos manches, avons mis beaucoup de cœur à l'ouvrage et sommes enfin arrivés à cette belle campagne qui nous donne beaucoup d'enthousiasme et d'espoir. Les personnalités qui nous ont aidés comme le directeur du Festival d'Avignon Tiago Rodrigues, Glenn Viel, Olivier Minne, Emmanuelle Béart, Jean Reno, ont, par définition de la renommée et un public. Le fait qu'elles aient donné de leur temps pour cette cause nous a apporté beaucoup d'aide. Ce sont aussi des personnalités qui conçoivent que le dérèglement climatique n'est pas inéluctable, qu'il faut être ambitieux et entreprendre des projets à tous les niveaux pour faire face au réchauffement climatique.»

Comment tout a commencé ?
«Par une opération de solidarité pour récolter des dons avec de la défiscalisation. Puis j'ai eu l'idée du circuit court des personnalités ; C'est-à-dire de ne contacter que des célébrités qui connaissaient la Montagnette et avaient un lien fort avec la nature et Barbentane. Coup de fil après coup de fil ces personnalités ont répondu présent, et nous en sommes très fiers.»

L'autre grand projet ?
«Il s'agit de L'opération Jean de Florette qui consistera à irriguer en goutte à goutte une partie de la Montagnette afin de reconquérir les zones agricoles sur le plateau. Cela permettra de replanter des oliviers qui sont d'excellents coupe-feu et de relancer l'oléiculture pour que nous puissions continuer à produire l'huile d'olive de Provence. Le problème ? Avec le réchauffement climatique il n'y aura, bientôt, plus d'huile d'olive, en Provence. Peut-être d'ici 20 à 30 ans et à cause du déficit de pluie qui ne permettra plus aux olives de grossir. Ce projet d'irrigation, travaillé avec la Société du Canal de Provence est techniquement réalisable, notamment grâce à la Durance, qui court en abondande au pied du village. L'opération Jean de Florette est estimée à 3M€, nous sommes donc en train de chercher des financements auprès de la Région, du Département et de l'Europe. Ça prendra du temps, mais je mettrai beaucoup de cœur à l'ouvrage pour que nous y parvenions.»
D'ailleurs, pour ce projet 'Renaturation et protection de la Montagnette' et l'ensemble des actions menées et envisagées, Yaël Braun-Pivet, la présidente de l'Assemblée Nationale a remis à Jean-Christophe Daudet, maire de Barbentane, le Prix de l'innovation au Concours Trophées Eco Actions 2023.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Glenn Viel, à peine arrivé des tournages de Top Chef et après une nuit blanche a planté de nombreux plants Copyright MMH

Glenn Viel, chef trois étoiles au guide Michelin pour le restaurant gastronomique, L'Oustau de Baumanière

«Etre là est un geste citoyen, important et puis cela fait du bien. La nature est essentielle. Nous nous sommes trop imposés face à elle. L'être humain à tendance à vouloir tout casser, tout détruire. Pour autant, il y a de plus en plus de militants pour protéger la nature. Je nourris donc l'espoir que tout peut changer mais ça n'est pas une évidence, cela réclame de la conscience. Tout va très vite mais pas toujours dans la bonne direction. Cet incendie doit agir comme un électrochoc. J'en ai vécu un, pas loin de chez moi, à Mas-Blanc-les-Alpilles, où l'on entendait des branches craquer sous le feu. C'est traumatisant. Il ne faut pas penser qu'à l'espèce humaine à ce moment-là, tellement d'espèces sont touchées lors de ces incendies, en fait, toute la biodiversité. Ceux qui sauveront la terre sont les paysans, les pécheurs, tous ceux qui sont en lien direct avec la nature.»

Innover pour préserver la forêt méditerranéenne de demain

Les bénévoles de l'ARPCV, l'association pour le reboisement et la protection du Cengle Sainte-Victoire, accompagnent la commune de Barbentane dans ses opérations de reforestation de la Montagnette. C'est une association qui promeut la reforestation non pas avec des pins d'Alep, traditionnellement replantés dans la région, mais avec des feuillus qui ont l'avantage de bien résister au réchauffement climatique et aux incendies.

Le coup de force de l'association ?

Après avoir vécu le terrible incendie de la Sainte-Victoire en 1986, l'association s'est taillé une solide réputation dans le reboisement réussi et la sauvegarde de la forêt méditerranéenne, avec 140 000 arbres plantés depuis 38 ans, assorti d'un taux de réussite de 85%. Depuis 1 an, à la demande de la commune, l'association a effectué une analyse de sol et conduit un premier essai de plantation de 300 arbres, puis un second de 200 arbres à titre expérimental, en décembre 2023 et janvier 2024. Le résultat, très concluant, -avec une prise en terre des plants de 98%-a donc encouragé la plantation des 7 000 frênes à fleurs –qui représenteront 50% de la replantation-, assortis de sorbiers domestiques, d'érables de Montpellier, de cerisiers et de chênes.

Vers une forêt auto-protégée

«Nous plantons de manière dense avec des arbres espacés d'environ 1,20m évoque un membre de l'association. En poussant proches les uns des autres, les plants s'autoprotègent. Les protections –aquiplants- dans lesquels sont glissés les plants jouent un rôle de mini serres et permettent de les préserver d'une faune gourmande de jeunes pousses. Du broyat de végétaux –sorte de paillage- est ensuite apposé dans la bassine où réside le plant, enrichissant la terre et protégeant la jeune pousse de la sècheresse puisque la terre, en-dessous du broyat, conserve fraîcheur et humidité, même en pleine canicule. Les plants seront arrosés une fois par an pendant deux premières années afin de croître dans les meilleurs conditions, puis la nature fera le reste.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Le taux de réussite est de 98% pour les premiers plants mis en terre en 2022 et 2023 sur la Montagnette à Barbentane

Combien ça coûte ?
Le coût total de l'opération s'élève à un peu moins de 102 000€ comprenant les études -3 200€-, la préparation du terrain à hauteur de presque 25 000€, l'achat des arbres –les plants ont deux ans et un plant coûte 11€–, du matériel de plantation pour 77 000€, 3 000€ de frais de communication et presque 4 000€ de frais d'hébergement des membres de l'association venus encadrer les plantations durant ces 4 semaines. Quant à la Région Sud, elle a participé à l'effort de reboisement à hauteur de plus de 61 000€ tandis que Barbentane intervient à hauteur de presque 41 000€.

Tous partenaires, tous solidaires
Ils vont se succéder pendant 4 semaines : L'UFA des Alpilles, les Missions locales de Beaucaire, de Châteaurenard et Tarascon et l'entreprise Sanofi, le Centre de détention de Tarascon ;
L'école primaire des Paluds de Noves, le Centre de loisirs Lou Cigaloun-Barbentane-Boulbon-Rognonas,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

l'Ecole primaire d'Eyragues, l'Ecole primaire Les moulins de Barbentane, l'Ecole privée Notre Dame de Barbentane, l'Ecole privée de Alpilles-Durance de Rognonas, l'Ecole primaire de Maillane, l'Ecole privée Saint-Denis Saint-Joseph de Châteaurenard, l'Ecole primaire de Graveson, Le Collège Henri Pilot d'Aramon, Le lycée agricole de Nîmes, Le Collège Glanum de Saint-Rémy-de-Provence, Le CFA de Rodilhan ;
Le Club Alpin d'Avignon, le personnel de la mairie de Rognonas, de Barbentane, le personnel de Terre de Provence agglomération, le Sdis 13, le Club de randonnée de Maillane, le Club de vélo de Châteaurenard.



Les premiers bénévoles à l'ouvrage. Les piquets indiquent le cœur des bassines pour y planter les jeunes pousses de feuillus Copyright MMH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Barbentane, Reboisement d'envergure de la Montagnette avec le chef cuisinier Glenn Viel ce samedi 12 novembre



Une opération de grande envergure aura lieu ce samedi à Barbentane où Jean-Christophe Daudet, le maire de la commune a invité un grand nombre d'acteurs locaux et régionaux à participer à la replantation de la Montagnette après qu'elle ait subi un très important incendie en juillet 2022.

Le coup d'envoi de la renaturation de la Montagnette aura lieu ce samedi 16 novembre :
« J'ai voulu que cette campagne de reboisement soit inclusive, a déclaré Jean-Christophe Daudet, maire de Barbentane : Établissements scolaires, missions locales, centres de secours, entreprises, centre de détention ont répondu présents à l'appel lancé pour la Montagnette. Ils sont déjà près de 1 800 inscrits

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

pour se succéder pendant 4 semaines, du lundi au vendredi. Si la semaine est réservée aux institutions, le samedi, place à tous ! Petits et grands, en famille ou entre amis, habitants du Pays d'Arles et d'ailleurs sont conviés à rejoindre cette superbe aventure. »

Un parrain 3 étoiles

Une aventure qui a touché Glenn Viel, le chef aux trois étoiles, en lice pour le titre de Meilleur cuisinier de l'année 2025. Le chef cuisinier navigue actuellement entre les cuisines de Baumanière et les plateaux de la 16e saison de Top Chef, l'émission phare de M6. Reconnu pour sa cuisine respectueuse du vivant et du territoire, il est en effet à l'origine de la 'Fête de l'environnement' à Mas-Blanc-des-Alpilles et du programme zéro déchet 'Faites grimper l'addition'. L'incendie de la Montagnette a laissé un sentiment de désolation, de vide, se remémore Glenn Viel, voir des gens qui s'investissent pour replanter, c'est rassurant. Le collectif fera changer les choses.»

7 000 plants de feuillus plantés en 4 semaines

En tout, 7 000 plants de feuillus seront replantés entre le 16 novembre et le 14 décembre. L'opération succède à deux reboisements test intervenus en décembre 2023 et janvier 2024 avec le soutien et l'expertise de l'association pour le reboisement et la protection du Cengle Sainte-Victoire (ARPCV). Spécialisée dans l'étude de la forêt méditerranéenne, l'association a replanté près de 140 000 arbres depuis sa création, avec un taux de réussite de 85 %. La Montagnette sera principalement reboisée de chênes, frênes, érables… Des essences moins sensibles au dérèglement climatique et plus résistantes face au feu que les pins d'Alep.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Intervention d'un Canadair sur la Montagnette à Barbentane, Copyright Jeff Le Cardiet

Se rappeler des faits

Le 14 puis le 16 juillet 2022 -l'incendie sera fixé le 19 juillet- un terrible incendie détruisait 1 600 hectares dans le massif de la Montagnette. La raison ? Plusieurs départs de feu le long de la voie ferrée après le passage d'un train de marchandise doté de 30 wagons et transportant des produits pétroliers depuis Fos-sur-mer sur la ligne Paris-Lyon-Marseille. Un frein défectueux aurait occasionné des étincelles faisant flamber la végétation asséchée par le soleil, tandis que le vent du Sud poussait les flammes au cœur de la montagnette. C'est ainsi que les 1 600 hectares de végétation et de forêts –principalement de la pinède et des terres agricoles-, sur les 4 000 hectares que compte la Montagnette, étaient réduits en cendre touchant les communes de Graveson, Tarascon, Barbentane et Boulbon. On se rappelle également que les ressources en eau de Barbentane avaient été totalement épuisées par la lutte contre l'incendie, donnant lieu à une distribution d'eau en bouteille aux habitants.

Coût présumé de l'intervention incendie et décès d'un sapeur-pompier Drômois

Le coût de l'intervention de la lutte contre l'incendie du Sdis, Service départemental d'Incendie et de Secours des Bouches-du-Rhône où jusqu'à 1 100 sapeurs pompiers sont intervenus- serait estimé à un peu moins de 700 000€. L'incendie aura fait un mort, l'adjudant-chef Martial Morin, sapeur-pompier de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

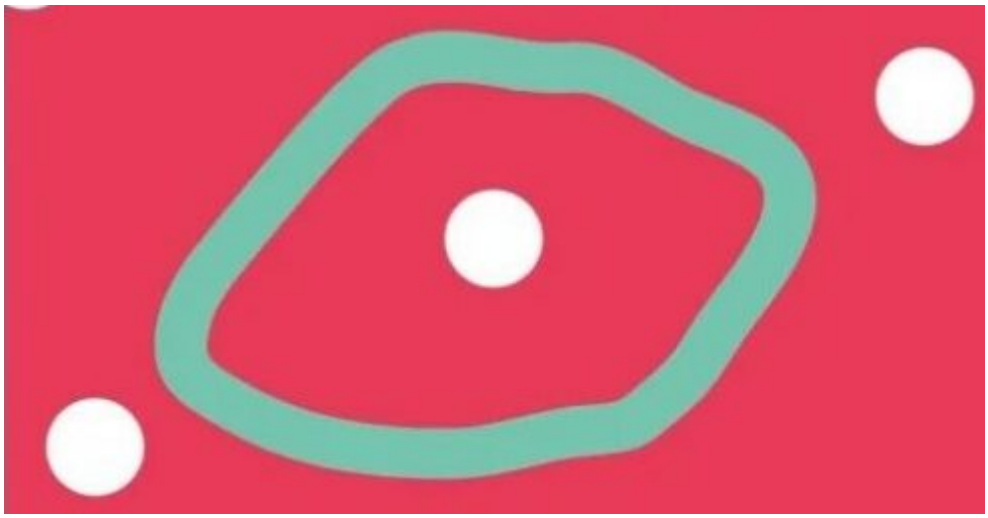
Drôme, pris d'un malaise lors de l'intervention incendie qui décèdera, hélas, le 25 juillet.

Ils ont été sauvés des flammes
L'intervention des sapeurs-pompiers a permis qu'aucune victime civile ne soit touchée. 379 habitations sur 385 ont été sauvées ainsi que 1 000 hectares de forêt sans oublier l'abbaye de Frigolet, classée au titre des monuments historiques.

Tel le phénix
L'été suivant, la commune de Barbentane lançait une première opération "On se lève pour la Montagnette", soutenue par de nombreuses personnalités dont Olivier Minne, Elie Semoun, Emmanuelle Béart, Jean Reno et Tiago Rodrigues, directeur du Festival d'Avignon. A cette occasion, plus de 100 000€ avaient été collectés. Des fonds qui financent aujourd'hui, en partie, cette nouvelle opération.

Les infos pratiques
Le premier jour de reboisement aura lieu ce samedi 16 novembre à partir de 9h, Esplanade du Séquier à Barbentane. Inscriptions au 04 90 90 85 85.

Ouverture des ateliers d'artistes samedi 16 et dimanche 17 novembre



Les artistes ouvrent leurs ateliers samedi 16 et dimanche 17 novembre à Avignon, Barbentane, Le Pontet, Les Angles, Morières-lès-Avignon, Pujaut et Villeneuve-lès-Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Chaque année, le 3e week-end de novembre, les artistes ouvrent les portes de leurs ateliers au public, à Avignon, Villeneuve-lès-Avignon, Pujaut, Morières-lès-Avignon, Le Pontet, Les Angles…

Organisé depuis 2012,
cet événement très chaleureux est gratuit et accessible à tous, l'occasion exceptionnelle de rencontrer chaque artiste dans son lieu de création, de se promener, d'atelier en atelier, à pied, à vélo, seul, en famille, entre amis, pour découvrir peintures, sculptures, photographies, céramiques, graphismes, illustrations, calligraphies, art numérique, installations…

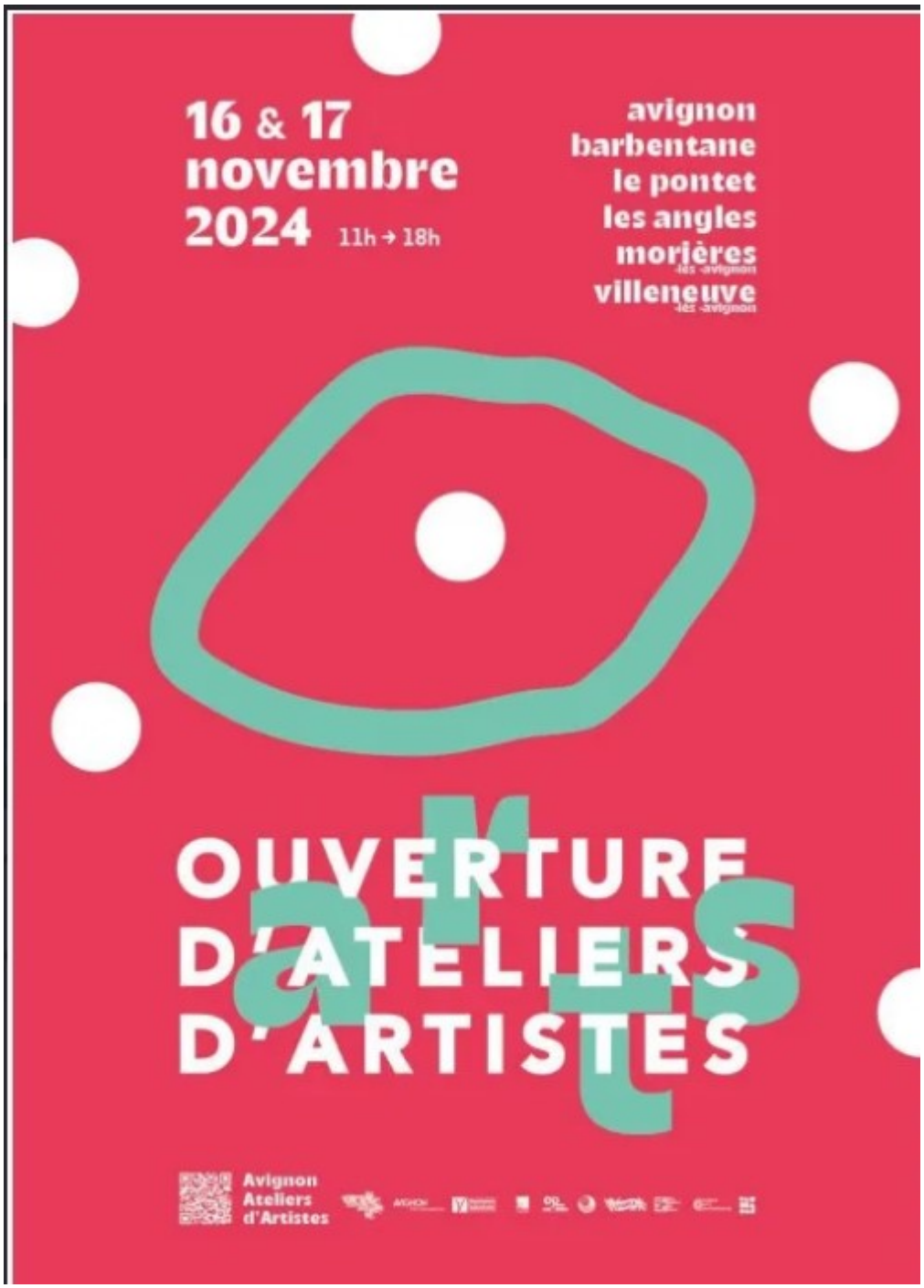
Cette année encore, pour la troisième année consécutive,
une attention particulière est portée à la question de la mobilité dans l'espace urbain, indispensable aux visites. Des circuits à vélo, toujours accompagnés par les bénévoles de l'association Roulons à Vélo, sont mis en place dans l'extra muros d'Avignon, à Villeneuve lès Avignon et à Barbentane. Les déplacements doux sont encouragés par une information accrue sur le réseau de bus et tram. Beaucoup des participants aux Ouvertures d'Ateliers d'Artistes sont présents sur le Portail des Arts Visuels. Leurs portraits ici.

Des animations sont proposées comme des performances,
des concerts, des lectures, des ateliers participatifs… Un guide des ateliers est mis à la disposition du public. Chaque année, plusieurs milliers de personnes participent à cette rencontre.

Les infos pratiques
Visites dans les ateliers d'artistes samedi 16 et dimanche 17 novembre de 11h à 18h. Avignon Ateliers d'Artistes (AAA) ici.
MMH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

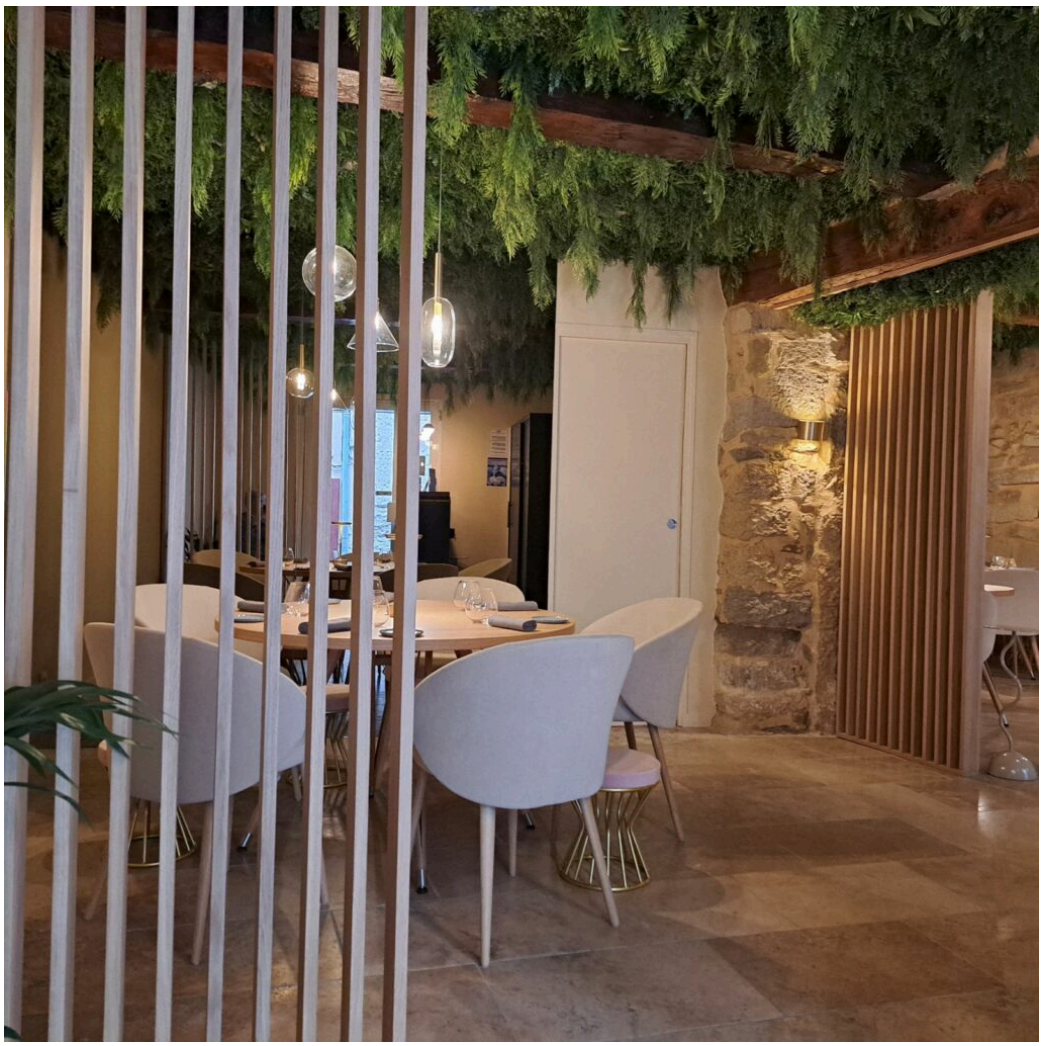
‘Ineffable’, un feu d’artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane



Au pied de la Montagnette, Ineffable se dresse sur votre gauche, dans la montée de la Rue Grande. À la tête de ce nouveau restaurant gastronomique, un duo de choc. Marie Salomez, maître d’hôtel, sommelière et propriétaire des lieux, et le chef étoilé Nicolas Thomas qui sublime végétaux, produits de la terre et de la mer pour une expérience gourmande unique.

Ils ont métamorphosé une ancienne pizzeria en une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine

subtile et raffinée. Dans un cadre chic, feutré, nature avec poutres, meubles épurés en chêne blond, sols et murs de pierre sèche, textiles beiges, lumière douce, Ineffable décline les arts de la table avec des couverts créés par un artisan du nord Vaucluse, en bois d'olivier, en acier chromé ou mat, selon les plats. Ici, tout est pensé, pas de place pour l'improvisation.



Une cuisine raffinée et minutieuse

Même si « ineffable » signifie « qui ne peut pas être exprimé par des paroles », il va bien falloir utiliser des mots pour traduire les impressions que provoquent ces mets. Nicolas Thomas a découvert la grande cuisine un jour dans un restaurant étoilé. « Cet univers m'a donné un immense plaisir, je me suis dit : je m'y mets. C'était un bonheur global entre la décoration sobre, style scandinave, pastel, les verres, la vaisselle, la quintessence des goûts », explique le chef qui a commencé dans la région toulousaine, continué sur la Côte d'Azur, puis en Bourgogne, avant de poser ses couteaux et sa créativité à Barbentane.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Il poursuit, dans sa cuisine ergonomique, en acier brossé, où tout est rangé au millimètre : « Ce qui m'intéresse, c'est la nature, le végétal, les produits de saison. Ici, on a la chance d'avoir d'excellents légumes bio. Pas très loin, les navets et betteraves du Var, les courgettes rondes Zapallito, les agrumes, les poissons de Méditerranée, la viande de Châteaurenard. Je suis plutôt autodidacte, ni disciple ni admirateur, mais plutôt inspiré par le chef aveyronnais Michel Bras qui a une intelligence hors norme et fait une cuisine souvent associée aux herbes fraîches et aux fleurs. »

Entre « Nature, Mer & Pâturages » comme le titre sa carte, Nicolas Thomas est un passionné, un acharné du travail : « Il me fait vivre. Ce n'est pas une volonté mercantile de gagner de l'argent ou de financer ma retraite. C'est le résultat d'un processus de réflexion, de volonté d'apporter plaisir, détente, surprise, évasion à ceux qui franchissent la porte du restaurant, en somme, un peu de supplément d'âme. »

Cet homme est accro à la discipline : « La pâtisserie, c'est au gramme près, la cuisine aussi, tout est précis, le poids, la découpe, la température, l'assaisonnement, la durée de cuisson. Dans un crémeux basilic citron, si on ne respecte pas tout cela, le basilic va noircir. La régularité, c'est ma tranquillité d'esprit. Bien sûr, on peut aussi donner libre cours à l'artistique, mais il faut un socle défini. »

De chef de rang à maître d'hôtel et sommelière

Voilà pour le chef étoilé. Place à Marie Salomez, elle est chef d'entreprise, mais aussi maître d'hôtel et sommelière, à moins de 30 ans ! « Un jour, quand j'avais 5-6 ans, j'ai dit à maman, en sortant du restaurant, c'est trop chouette, je ferai ça quand je serai grande. Après un bac général, j'ai passé un BTS Hôtellerie Restauration Arts du service Cuisine. J'ai commencé à travailler à Chamonix comme chef de rang, puis auprès du chef Michel Bras. Ensuite comme maître d'hôtel et c'est avec Franck Putelat, double étoilé à Carcassonne, meilleur ouvrier de France — qui a aussi un établissement en face des Arènes de Nîmes — que j'ai été nommée maître d'hôtel en 2019. Puis je suis partie en Angleterre. Mais avec la crise sanitaire et le confinement, je suis revenue en France, chez mes parents à Toulouse et j'ai rencontré Nicolas à Verfeuil, en Occitanie. Nous avions la même envie, la même vision de la gastronomie. C'est alors qu'a débuté notre aventure culinaire à quatre mains ».

La patronne d'Ineffable s'explique : « L'intérêt, quand on n'a personne au-dessus, c'est de tout décider soi-même, faire ce qu'on veut, selon nos inspirations. » Comme elle occupe aussi le poste de sommelière, elle a choisi pour sa carte des vins des Côtes-du-Rhône, du Châteauneuf-du-Pape, du Languedoc, des Corbières, du Jurançon, surtout du blanc et du rouge, peu de rosés. L'important, c'est de trouver le bon accord mets-vins, avec des saveurs et des arômes. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Marie Salomez et Nicolas Thomas. ©Ineffable

Le doux mélange de goûts, textures, couleurs, saveurs et parfums

C’est alors que débute le repas de fête chez Ineffable avec une entrée. Une succession d’assiettes-surprise, en trompe-l’œil parfois : d’abord une fausse olive verte qui est, en fait, une mise en bouche au thon, puis une glace à la betterave et œufs de truite fumée surmontée d’une tuile croustillante. Suivent une tartelette d’oignons, mousse de yaourt et anchois, puis un flan cuit à la vapeur accompagné de gelée de soja et d’agrumes avec de la poutargue de Martigues, un crémeux de carotte aux œufs de brochet et crémeux de basilic qu’on peut saucer avec le pain aux olives du chef.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Toute cette quintessence de goûts, de textures et de couleurs crée une cuisine délicate. Avec par exemple, une asperge blanche servie avec un crémeux de pistache, du saumon séché, surmontée de fleurs et herbes fraîches d'Emilie de Barbentane et d'une mousse de pomélo légèrement brûlée. Un plat 100% végétal composé de sommités de brocoli nains, de courgette, betteraves, mini carottes, fèves, chou, basilic. Et enfin un dessert glace vanille, tartelette cacao et mousse soufflée, total péché de gourmandise.

Foncez à Ineffable. Il ne contient que 16 places, alors réservez votre place pour un moment inoubliable, une symphonie de sensations, une expérience exquise à 20 km d'Avignon, entre Alpilles et Camargue.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



©Ineffable

Contacts : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86