Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

(Vidéos) Cadenet, La cheffe étoilée Nadia Sammut installe un four solaire à l'auberge de la Fenière



Nadia Sammut, la première cheffe étoilée -au monde à proposer une cuisine sans gluten- de l'auberge de la Fenière à Cadenet et co-fondatrice de Komandsal vient d'installer le Sunchef Pro, un four comportant un cylindre d'une capacité de 36 litres pouvant chauffer jusqu'à 200° grâce à l'énergie solaire. Mais ce four solaire saura-t-il séduire les chefs ?

Au cours d'une rencontre en février avec des professionnels de l'énergie solaire, Nadia Sammut –1 étoile et une étoile verte au guide Michelin– décide de faire l'acquisition du four solaire Sunchef Pro –avec la technologie du tube sous vide- et du séchoir solaire Omy de Solar Brother pour tester l'impact de l'énergie solaire sur sa cuisine végétale.

Au milieu de la nature

«J'ai rapidement commencé à faire des tests avec la volonté de mettre les végétaux au milieu de la nature, pour qu'ils évoluent de manière douce avec les énergies naturelles. Très rapidement, j'ai pu identifier un impact positif sur le goût et l'évolution des ingrédients dans le four. Il a rapidement trouvé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

sa place dans la préparation de nos plats cet été au sein de notre Auberge.»



Les plats de Nadia Sammut DR

«Avec le four, nous avons pu travailler sur la cuisson de poissons, sur des légumes type tomates ou aubergines, sur la torréfaction de graisses, sur des brioches… le goût et l'harmonie qui en résultaient étaient complètement dingues,» relate Nadia Sammut qui confie utiliser le four lors des cours avec ses élèves.

En savoir plus sur Nadia Sammut

Nadia Sammut fait partie de ces chefs qui ont ouvert le champ du sans gluten, lactose et ni œuf. Elle travaille particulièrement les céréales, les légumineuses et promeut l'agriculture biodynamique –où l'on considère que tout est lié, le développement des plantes se faisant en lien avec le cosmos, la lune, son environnement et une terre nourricière protégée et régénérée.

En savoir plus sur Solar Brother

Avec ses 1,8 m de surface de capteurs, pour 36 litres de volume de cuisson, le SunChef Pro peut alimenter plus de 50 personnes. Il fonctionne même par ciel voilé et peux atteindre des températures jusqu'à les 250 °C. Il dispose de 2 racks en acier inoxydable permettant de confectionner simultanément 2 préparations différentes. Il fonctionne en complète autonomie, grâce à son panneau photovoltaïque et sa batterie de stockage qui permettent de l'orienter face au soleil.

Le Sun chef Pro propose une cuisson écologique : il n'y a pas de consommation de combustible, donc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

zéro déchet et aucun dégagement de C02 ; Une cuisson économique : les fours solaires durent longtemps, nécessitent très peu d'entretien et se réparent facilement.

Mais surtout, l'énergie solaire est gratuite et abondante. Sécurité : les fours solaires ne produisent ni feu et ni de fumée. Il n'y a donc aucune restriction à leur utilisation pour cuisiner dans les endroits où les feux sont interdits : forêt, plage, balcon… Autonomie : avec du soleil, il est possible de cuisiner solaire, n'importe où, en été comme en hiver. Cuisson rapide : les fours solaires les plus performants atteignent 250°C en 10mn pour la préparation de tous les repas comme avec un four traditionnel.



Reine et Nadia Sammut DR

Avantage pour les professionnels : tout comme les déshydrateurs solaires et la marmite norvégienne, les fours solaires sont considérés depuis récemment comme éligibles au Fond Tourisme Durable, pour une aide financière qui peut aller jusqu'à 5 000 euros pour les restaurateurs et hébergeurs situés en zone rurale et péri-urbaine.

A propos de Solar Brother
Solar Brother a étéfondé en 2016 par Gilles Gallo qui développe une gamme d'objets ingénieux 'outdoor friendly' -extérieur convivial- fonctionnant à base de l'énergie solaire et de miroirs réflecteurs paraboliques. Trois des produits ont d'ailleurs été primés au Concours Lépine. L'entreprise est aidée par la BPI France – Banque publique d'investissement- sur l'innovation et l'export. Les produits Solar Brother sont fabriqués en France, utilisent des matériaux recyclés et des packaging zéro déchets.
Solar Brother Accueil
Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Loto du patrimoine : le Château de Cadenet parmi les projets retenus



La liste des 100 lauréats départementaux de la 6ème édition du Loto du Patrimoine vient d'être dévoilée. En Vaucluse, c'est le Château de Cadenet qui a été retenu et qui va pouvoir bénéficier d'un soutien financier.

En septembre 2017, le président de la République a confié à Stéphane Bern une mission d'identification du patrimoine en péril et de recherche de nouvelles sources de financement pour le restaurer. De cette initiative est né le Loto du Patrimoine. Depuis son lancement en 2018, grâce à l'attachement des Français à leur patrimoine ce sont près de 230 millions d'euros qui ont permis d'aider plus de 850 sites pour leurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

travaux de restauration.

« Les résultats visibles du Loto nous rappellent combien la sauvegarde du patrimoine est essentielle pour maintenir une activité jusque dans les plus petites communes, susciter les rencontres, transmettre les savoir-faire, entretenir la mémoire et redonner vie à des lieux liés à tant de souvenirs, de rêves et de projets », a déclaré Rima Abdul Malak, ministre de la Culture.

Le lauréat vauclusien, situé dans le Luberon

Pour cette 6ème édition du Loto du Patrimoine, 100 nouveaux sites en péril, répartis sur des territoires ruraux de 100 départements, ont été identifiés. Le montant de la dotation de chaque site départemental sera annoncé en fin d'année. Parmi les 100 lauréats, il y a le Château de Cadenet, dont il reste aujourd'hui principalement ses assises creusées et découpées dans les fragiles falaises sous-jacentes qui ont été transformées en un vaste réseau de caves, de galeries, d'escaliers, de grottes et d'habitats troglodytiques.

En 2019 des portions de roche de la falaise se sont effondrées sur des maisons de riverains. Il est donc urgent d'effectuer des travaux de de sécurisation du front rocheux du site du château et de la plateforme médiévale. Ces travaux devraient débuter dès les prochains jours et la 1ère tranche devrait être achevée fin 2024.

Un autre lauréat luberonnais

Non loin de là, toujours dans le Luberon mais dans le département voisin, les Alpes-de-Haute-Provence, c'est le Moulin Délestic à Reillanne qui a été selectionné. Ses pans de toiture et de murs se sont effondrés, il faut donc faire des travaux pour restaurer les toitures du monument et consolider les planchers afin de préserver les structures bâties et les équipements de meunerie.

Les travaux, qui devraient débuter au second semestre de 2024 et s'achever fin 2025, devraient permettre à la commune de réaliser son projet de restaurer les mécanismes et restituer le circuit hydraulique du moulin.

Appel à projets 2024

Il est d'ores et déjà possible de candidater à la sélection des sites départementaux de l'édition 2024 de la Mission Patrimoine. les dossiers devront être déposés avant le 29 février 2024 via la plateforme dédiée.

Les projets sont sélectionnés par un comité présidé par Stéphane Bern et composé de représentants de la Fondation du patrimoine, de FDJ et du ministère de la Culture. Les projets sont retenus en fonction de l'intérêt patrimonial et culturel, l'état de péril, la maturité du projet, son impact sur le territoire et le projet de valorisation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Vélo Loisir Provence : bilan 2022, projets en cours et à venir



Jeudi 16 mars à Cadenet s'est tenu la 25ème Assemblée Générale de Vélo Loisir Provence. L'occasion pour les adhérents et les partenaires de l'association de se réunir et présenter les actions réalisées en 2022, les projets en cours et à venir.

La journée a commencé par une mobilisation des élus avec les interventions de M. Brabant, maire de Cadenet et conseiller communautaire de Cotelub, M. Courtecuisse, vice-président Agriculture et Tourisme Durable du parc naturel régional du Luberon, ainsi que Mme Samat, vice-présidente conseil départemental du Var. André Berger, président de Vélo Loisir Provence a confirmé l'intérêt croissant des collectivités et des usagers à la pratique du vélo, tant pour un usage touristique que pour les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

déplacements au quotidien, nécessitant une adaptation des territoires traversés pour mieux servir sa population. Des discours qui marquent l'ambition de continuer à développer et structurer l'offre vélo sur les territoires du Luberon et du Verdon.

Un nombre d'adhérents en augmentation

Lors de la présentation du bilan des actions menées en 2022, on retiendra que l'association œuvre au développement et à l'entretien des itinéraires cyclables sur les territoires des parcs naturel régionaux du Luberon et Verdon, en collaboration avec de nombreuses collectivités. L'association a vu également son nombre d'adhérents croître, composant ainsi un réseau de professionnels du tourisme de plus de 220 structures.

L'année a aussi été marquée par une participation de l'association à plus de 40 évènements, au niveau local ou national, afin de promouvoir un mode de déplacement doux dans le Luberon et le Verdon, dans trois types de discipline : le vélo en mode loisir, le VTT, mais aussi le Gravel. Enfin, des missions d'accompagnement et de coordination ont été réalisées dans le but de développer des itinéraires cyclables en région Sud. Des projets qui confirment les 25 ans d'expertise de l'association dans le domaine du développement de la mobilité douce.

La volonté de continuer à promouvoir un tourisme durable

En 2023, de grands projets se dessinent pour l'association Vélo Loisir Provence, comme la création d'un lieu dédié au vélo en Luberon pour sensibiliser les populations locales à la pratique du vélo ou encore la réalisation d'un vélo reportage dans les parcs naturels régionaux du Luberon et du Verdon avec Jérôme Zindy, vélo-reporter.

De nombreux évènements sont aussi attendus pour les professionnels du réseau et le grand public (animations, ateliers réparation, salons, forums…) cette année avec toujours la volonté de continuer à promouvoir un tourisme durable autour de la pratique du vélo.

J.R.

Pause fraîcheur en Vaucluse, Les bons plans pour se baigner et se dorer au soleil

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Rivières, lacs, piscines naturelles… Vous avez envie de faire un plouf dans un endroit paradisiaque ? On vous indique où aller.

Le Vaucluse s'épanouit sur de nombreux paysages. Alors que la nature, sa faune et sa flore dorent sous le soleil de l'été et sa chaleur prégnante, des îlots de fraîcheurs, des petits endroits paradisiaques révèlent de merveilleux oasis. Vous aimeriez déployer votre corps dans la fraîcheur tempérée de l'onde ? On vous dit où.

Avignon, le stade nautique

Après 10 ans de fermeture, le stade nautique de Saint-Chamand s'est refait une beauté. Cet équipement emblématique de la ville offre 3 bassins extérieurs : un bassin olympique nordique de 50 m chauffé à 29°, un bassin de plongeon et un bassin ludique. Des activités sportives sont proposées tout au long de l'année : aquagym – aquatraining – aquatonic… L'établissement dispose également d'un centre de remise en forme avec salle de fitness, hammams, saunas, jacuzzis et solarium.

Toboggan, jeux d'eau… Proche du centre-ville, il est possible de s'y rendre très facilement avec le tramway. Juste à côté, se trouve la Plaine des Sports, un espace arboré de 7 ha, entièrement dédié à la pratique du sport et à la détente. Le bâtiment est classé patrimoine remarquable du XXème siècle.

L'établissement héberge un restaurant Cook coon : sandwichs, plats du jour, salades, douceurs.

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 16h en hiver ; 7j/7 en été.

Les dimanches, c'est Avignon plage

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Au tarif de 4€ par personne par créneau de baignade, venez profiter chaque dimanche de nombreuses activités sportives, ludiques et de bien-être qui viendront compléter l'offre du stade nautique jusqu'au 28 août de 11h à 19h.
Avenue Pierre de Coubertin à Avignon 04 13 60 54 50
http://www.avignon.fr/espaces-culturels-et-sportifs/les-piscines-municipales/



DR Le stade nautique à Avignon

Le plan d'eau de la Riaille à Apt
Situé au cœur du Parc naturel régional du Luberon, le plan d'eau de la Riaille est un plan d'eau artificiel de 8 ha, créé pour les loisirs. Il regroupe sur un même site une aire de baignade, un solarium, des jeux d'eau, des activités de loisirs, des infrastructures sportives (courts de tennis, parcours santé), des aires de détente, des tables de pique-nique, un « snack », un restaurant et prochainement une aire de camping-car et un skate-park (mars 2020). Une piscine flottante de 230 m², entourée de plages en bois, a été installée au large des berges naturelles et reliée par deux pontons flottants en liaison avec les espaces ludiques. Deux zones de baignade ont été créées : un grand bassin de 160 m2 et 1,40m de profondeur et un petit bassin de 70 m² et 40 cm de profondeur. La surveillance de la baignade est assurée quotidiennement jusqu'au 31 août 2019 de 13h à 19h. Les cheminements qui relient la zone de baignade – le poste de secours – les sanitaires sont accessibles aux PMR. L'accès est gratuit.
Plan d'eau de la Riaille à Apt.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



La Riaille à Apt

Etang de la Bonde à Cabrières d'Aigues
L'étang est ouvert à la baignade toute l'année. A l'ombre des pins les familles y déjeune à l'ombre. L'étang de la bonde est ouvert à la baignade, surveillée l'été sur une partie. Il faut noter que selon l'intensité des précipitations et le débit de l'Eze durant la période hivernale, l'étang voit son niveau varier de saison en saison. Un grand parking gratuit est accessible en face du café du lac. Un snack extérieur et une buvette, à côté du camping, sont ouverts en haute saison. Quatre courts de tennis sont à disposition toute l'année.
Etang de la Bonde à Cabrières d'Aigues.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



DR Etang de la Bonde à Cabrières d'Aigues

Le plan d'eau de Cadenet
situé au Camping Val de Durance, ce plan d'eau dispose d'une plage aménagée, ainsi qu'une zone de pêche. Accès payant pour les personnes extérieures au camping (adultes 6€, enfants 3€). Ce lac naturel de 3 hectares dispose d'une plage de sable fin accueillant les amateurs de baignades, de bains de soleil et, en haute saison, d'activités nautiques. La sécurité des baigneurs est assurée par des maîtres-nageurs. Le lac est ouvert jusqu'au 31 août. Un petit snack propose boissons et encas. Il est bien sur possible d'apporter son pique-nique.
Plan d'eau de Cadenet. Chemin les routes à Cadenet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



DR Plan d’eau de Cadenet du camping de Val de Durance

Le lac de Paty à Caromb

Le lac artificiel, où l’on peut se baigner, est né de la construction d’un barrage sur le Lauron à la fin du XVIIIe siècle, longtemps le plus imposant de France. A l’époque, il s’agissait d’alimenter toute l’année les moulins de Caromb, le village qui se trouve en contre-bas.

Aujourd’hui, le Paty, c’est d’abord un agréable lieu de pique-nique, de baignade et de pêche, avec sa guinguette ombragée et ses berges bien pratiques, pour se rafraîchir ou taquiner la truite. Mais le Paty ne se résume pas à son lac. La retenue elle-même et le Vallat de Chaudeyrolles constituent un paradis pour les batraciens (Grenouille rieuse ou Salamandre tachetée), et les libellules dont on peut admirer le ballet incessant. Aux abords de la Pré Fantasti – une demeure réputée hantée qui remonte au temps des papes d’Avignon – vous pourrez observer plus d’une centaine d’oiseaux : parmi eux, certains sont rares, comme la Huppe fasciée orange et noire ou la Pie grièche méridionale blanche à tête noire. Enfin, en vous baladant dans les collines qui dominent le site, sur un sentier balisé, vous croiserez de nombreux mammifères au cœur d’une forêt de pins d’Alep et de chênes. En chemin, vous découvrirez des ouvrages en pierre sèche. Ils témoignent de l’exploitation pastorale et agricole du site, patiemment façonné par les hommes.

Lac du Paty. Chemin du Paty à Caromb

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



DR Le Lac du Paty à Caromb

Le lac de Monteux

C'est la base de loisir gratuite courue par le tout Avignon. On y pratique toute sorte de loisirs nautiques. On y trouve aussi des aires de jeux pour les enfants et une plage surveillée. Baignade surveillée dans la zone autorisée. Plage privée avec espace transat (avec service boisson), Location de pédalos : simple ou avec toboggan, de Paddles/Kayaks, Parc gonflable sur l'eau. Réservation au 04 90 70 14 90, ou au Snack de la Dune. En poussette, aux heures fraîches, on apprécie le sentier pédagogique qui longe le lac. A côté ? Il y a Wave Island avec ses toboggans, tubes, vagues de surf, cascade, rafting et aussi le parc Spirou.

800 allée de Beaulieu à Monteux. 04 88 84 72 17. info@waveisland.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



DR Le Lac de Monteux, la baignade y est gratuite mais le parking est payant

Le lac de Prato plage
A Pernes-les-Fontaines la baignade à la plage Prato plage est surveillée. On y propose même des cours de natation et d'aquagym. Un snack permet de s'y restaurer. Un grand parking privé permet d'accéder à la plage.
534, chemin de la Prato plage à Pernes-les-Fontaines. Gratuit. Tout public.

Le plan des Salettes à Mormoiron
Une petite plage de sable bordée de pins où la baignade est surveillée. L'on peut aussi y faire de l'accrobranche et aussi du VTT ainsi que de la pêche. Un petit restaurant y propose ses spécialités locales avec vue sur le lac.
Plan d'eau des Salettes à Mormoiron.

Les Gorges du Toulourenc
Au pied du Mont Ventoux, il y a Malaucène et ses magnifiques gorges du Toulourenc, la rivière qui s'y déploie sur 30 kilomètres, du château d'Aulan jusqu'à l'Ouvèze. On peut s'y baigner après le hameau de Veaux, à Entrechaux et à Saint-Léger-du-Ventoux. En raison de la préservation des massifs forestiers -

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

notamment des incendies de forêt- il est préconisé d'appeler la mairie avant de s'y rendre pour vérifier que les gorges sont accessibles.

Gorges du Toulourenc à Malaucène, Entrechaux et Saint-Léger du Ventoux.



DR Les gorges du Toulourenc

Le plan d'eau du Revestidou à Caderousse

Le plan d'eau s'étend sur 20 hectares. On s'y baigne, on y pêche des Brochets, des Sandres et des Carpes et l'on peut même y faire de la planche à voile –à condition de l'emporter avec soi-.

Plan d'eau du Revestidou. Les Brotteaux à Caderousse. D'accès au site de baignade ici. http://www.caderousse.fr/Plan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Tous contre le cancer, bouchers charcutiers traiteurs se mobilisent pour les enfants malades



Les bouchers, charcutiers et traiteurs indépendants se mobilisent jusqu'au 3 avril pour les enfants malades afin de financer 3 étapes de la tournée 'Toques en truck' imaginée par l'association 'Tout le monde contre le cancer'.

Comment participer ?
En retirant une planche à dessin chez votre artisan. En famille, créez et dessinez votre recette salée préférée. 1 dessin rapporté en boutique = 1 € reversé à l'association + 1 chance au tirage au sort au cours duquel seront à gagner : planchas, enceintes, kits à pâtisser et livres de recettes…

Rendez-vous chez les bouchers
Claudine et Denis Da-Prato : Grande Rue à Cabrières d'Avignon
Jean-Philippe Da-Prato : 14 place du 14 juillet à Cadenet
Anne-Marie Méjean, Choc Viandes : 128 avenue Jean-Henri Fabre à Carpentras
Vincent Fructus : 60 rue de la Placette à Entraigues-sur-la-Sorgue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Yvan Amsallem, Les Frères Bouchers : 319 route de Caumont à Jonquerettes
Axel Da Prato, Maison Rastello : 356 bd St Roch à La Tour d'Aigues
Alexis Roumette : 41 rue St Martin à Orange

En savoir plus
Parce que se retrouver autour de bons petits plats permet aux patients et à leurs familles de faire une pause dans la maladie, l'association Tout le Monde contre le Cancer a créé "Toques en Truck". Avec ce food truck animé par de grands chefs, l'association transforme les hôpitaux en guinguettes pour proposer aux enfants malades, à leurs accompagnants et aux soignants des moments de gourmandise et de joie, qui leurs laisseront des souvenirs heureux.

Puis le food-truck prendra la route de mai à septembre
Un repas gastronomique, un atelier pâtisserie, un brunch pour le personnel soignant… de mai à juillet, le camion "Toques en Truck" sillonnera la France et fera étape dans 20 hôpitaux pédiatriques.
Plus d'infos ici.

A propos des Compagnons du Goût
Depuis 1997, les Compagnons du Goût s'affirment comme la référence du bon goût au sein de la profession des bouchers charcutiers traiteurs. Aujourd'hui, près de 600 artisans indépendants sont sélectionnés et font partie des Compagnons du Goût. Être Compagnon du Goût est un signe de reconnaissance. Mais c'est surtout l'engagement de partager un même état d'esprit et de respecter une charte qualité.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Baignade au plan d'eau du camping Val de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Durance



Chaque semaine, L'Echo du mardi vous fait (re)découvrir un joyau naturel vauclusien, une activité rafraîchissante ou un site patrimonial qui mérite le détour.

A Cadenet, 4 hectares se déploient pour vous détendre et vous rafraichir en été. Dans un cadre de verdure, le Camping Val de Durance a aménagé une plage au bord du plan d'eau pour profiter de la baignade (surveillée en été). L'accès au site est autorisé aux personnes extérieures au camping en juillet et en août, moyennant un droit d'entrée.

Le village de Cadenet offre un charmant lieu de villégiature provençal. Il est situé sur le versant sud du Luberon entre Pertuis et Lourmarin, classé 'plus beau village de France'. Du haut de la commune, la vallée de la Durance est magnifique. Haut lieu de la culture de l'osier et de la vannerie d'art, doté d'habitations troglodytiques sur les falaises qui veillent sur lui, Cadenet possède également un château féodal classé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Lire aussi : Le moulin Bastide du Laval, de Cadenet à l'Elysée

A visiter également : l'église Saint-Etienne et son sarcophage de marbre blanc, la chapelle Notre-Dame des Anges, le musée de la vannerie, le « Tambour d´Arcole », beau bronze installé au cœur du village, les habitations troglodytiques, le panorama sur le Luberon, la vallée de la Durance, la montagne Sainte-Victoire, les Alpilles…

Adresse: Plan d'Eau du Camping Val de Durance, Chemin Les Routes, 84160 Cadenet. Plus d'informations, https://www.provencecamping.fr/

L.M.

Le moulin Bastide du Laval, de Cadenet à l'Elysée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



On ne compte plus les médailles d'or, d'argent et de bronze qui pleuvent sur le moulin à huile Bastide du Laval niché à Cadenet. Certains rumineront que ce sont toujours les mêmes qui gagnent. D'autres répliqueront que si les mêmes noms sortent du chapeau, ce n'est justement pas au gré du hasard… Rencontre.

30, c'est le nombre d'hectares de l'exploitation, répartis entre les oliviers, la vigne et les bois. Le lieu nous marque à l'arrivée, authentique. Une œuvre d'art onirique trône devant le moulin, la terrasse spacieuse et lumineuse invite à l'évasion et l'oliveraie en fond nous appelle de son chant estival. Visiter le moulin Bastide du Laval est une expérience à vivre au moins une fois.

Roland Coupat reçoit, explique, répond au téléphone, toujours avec bienveillance et humilité. Il nous explique pourquoi le moulin est unique, sa rigueur et son intransigeance sur la qualité de l'or vert. Arrive la visite des machines, chacune est une maille essentielle de la chaîne de production. Six groupes de colosses d'acier siègent dans la salle pour des centaines de milliers d'euros d'investissement. « Nous avons investit 400 000€ afin de multiplier par 3 nos capacités de production et continuer à répondre de manière qualitative à la demande », nous explique Roland Coupat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Le paradis n’est jamais bien loin… © Moulin Bastide du Laval

Au moulin Bastide du Laval, une journée maximum s’écoule entre la récolte à la main et l’étape de trituration, 2h pour l’huile de top qualité du doux nom d’Ardence. Une rapidité d’exécution et une charte qui expliquent en partie les cinq médailles d’or remportées au Japon l’année dernière. « Les asiatiques sont très friands de nos huiles et les chefs étoilés des deux pays travaillent beaucoup ensemble », souligne Roland Coupat. Le moulin a également raflé l’or en Toscane, la « Mecque des fruitées vert » comme l’appelle le patriarche.

Ce qui fait la différence ? La rigueur du duo père-fils. C’est simple, chaque millésime est dégusté par les Coupat, installés confortablement près de la machine. Une vingtaine de paramètres est alors passée au crible et modifiée avec une précision d’orfèvre pour aboutir au breuvage parfait : température, malaxage, trituration, vitesse d’approvisionnement, extraction… L’homme fait fi du hasard lorsqu’il s’agit d’huile d’olive. Seule une science empirique et redoutable donne vie à l’élixir parfait.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Rapidement, il nous présente son chérubin de 30 ans, digne successeur de la firme, « je vous laisse avec le nouveau patron, on signe officiellement la paperasse dans quelques jours. » C'est que Roland Coupat a généreusement œuvré, d'autres projets lui font de l'œil. Le chef d'entreprise s'en va la tête haute et en toute quiétude, « j'ai une équipe formidable, je ne me fais absolument pas de soucis pour la suite de l'aventure. »

Du tourisme à l'or vert

Roland est petit fils de vignerons du Beaujolais, Carine est petite fille de paysans de la Drôme. Ils échappent pourtant à l'appel de la Terre et sont passionnés par l'aventure de l'entreprise. Après une carrière dévorante dans le tourisme aux Etats-Unis puis en France, ils vendent tout, maison et sociétés et ont le coup de foudre pour le domaine viticole d'une trentaine d'hectares dans ce petit village du Luberon. Ils s'attèlent pendant quelques mois à réorganiser le domaine et plantent plusieurs milliers d'oliviers.

Afin de laisser aux arbres le temps de grandir, ils s'appuient sur leur expérience américaine et créent en juillet 1999 'Auto escape', une société dont l'activité est basée sur un concept encore nouveau en France: courtier en location de voitures. La société se développe rapidement et 50 salariés rejoignent la structure à Pertuis. Devenue n°1 en France, elle attire les investisseurs et Roland et Carine décident de céder leur société au moment où elle entre en bourse. Elle sera ensuite rachetée par Expedia, n°1 mondial du tourisme en ligne.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Entre père et fils. © Moulin Bastide du Laval

Entre temps, les arbres ont grandi, d'autres oliviers ont été plantés et aujourd'hui, l'exploitation compte 4000 arbres répartis sur 15 hectares. Dans le même temps, Carine et Roland se sont formés patiemment à toutes les pratiques et techniques oléicoles en France et en Italie. Roland a complété sa formation en obtenant en 2010 un diplôme d'oléologue à l'université de pharmacie de Montpellier. Il est dégustateur certifié, et est régulièrement membre du jury dans des concours prestigieux comme le Concours général agricole de Paris.

Léo Coupat aux commandes

L'évolution amenait tout naturellement à la création d'un moulin à huile d'olive, cœur de l'activité oléicole d'un village ou d'une région. 2020 est une année de transmission au fiston, Léo, titulaire d'un Master en Management de Skema Business school, du diplôme d'oléologue et du statut de dégustateur officiel du Conseil oléicole international. Le jeune homme est né et a vécu ses 7 premières années au Etats-Unis. Il y a travaille en tant que manager de restaurant à Los Angeles, puis il se lance dans un projet et étudie les habitudes de consommation des américains incluant le 'take away' (à emporter). « J'aime beaucoup les Etats-Unis mais la différence culturelle est très importante », reconnaît Leo

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Coupat.

De retour à Paris, il se lance alors dans une aventure entrepreneuriale et crée 'Trésor d'olive', sa marque référencée dans 400 GMS françaises (Grandes et moyennes surfaces). « J'ai réalisé que très peu de marques françaises s'affichaient en rayon. La France importe ses huiles à 95%, l'huile française se vend bien mais le pays n'est pas tout à fait prêt à répondre à la demande, pointe le fils Coupat. J'ai alors voulu mettre en avant ce savoir-faire, une volonté partagée par la grande distribution. »



On ne les compte plus… © Linda Mansouri

Hors de question toutefois de cannibaliser l'activité des parents. Les choses sont claires dès le départ, les deux activités sont complémentaires, non concurrentes. « Mes parents me prêtaient leurs machines, et puis un jour mon père m'a proposé de reprendre la société », se remémore-t-il. Ce qui l'a convaincu ? La liberté d'action et de manœuvre : « j'avais carte blanche pour le développement stratégique, tant que j'étais efficace et que je faisais les choses correctement. » La pression des premiers jours laisse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

rapidement place au plan d'action et aux réussites. Le pari est relevé avec brio. Deux ans après, le chiffre d'affaires est multiplié par deux.

« Mon père a plus de 20 ans d'expérience, alors il est certain que j'aurai encore besoin de son expertise, poursuit-il. Une deuxième personne me complétera sur le volet technique et les décisions stratégiques ». Et d'ajouter avec ironie: « je ne peux pas être au four et au moulin ! » Question positionnement marketing et image de marque, Léo maintient sa ligne claire.

« J'ai envie que mes huiles soient accessibles par tous les publics, que le prix ne soit pas volé, mais en corrélation directe avec les coûts de production », ambitionne Leo Coupat. Les huiles du moulin s'exportent par le biais de revendeurs dans quelques pays tels que l'Angleterre ou le Japon, mais l'essentiel est consommé en France. Il est toujours plus avantageux de vendre chez soi pour bénéficier d'une plus grosse marge. Au moulin, 75% du chiffre d'affaires provient de la boutique, vitrine provençale des délices de la région.

Et l'Elysée ?

Comme la flopée de prix distinctifs ne suffisait pas, les Coupat font directement de l'œil au plus haut sommet de la République. « Mes parents travaillaient avec un chef étoilé de l'Elysée, Guillaume Gomez. Il a tout simplement adoré nos échantillons et quelques semaines après, il commandait 50kg pour les cuisiner. Le nouveau chef des cuisines, Fabrice Desvignes, a eu la gentillesse de nous appeler pour poursuivre la collaboration. Je me suis donc rendu à l'Elysée pour faire goûter mes huiles. La chaîne M6 en a d'ailleurs profité pour nous suivre toute la journée dans le cadre d'un reportage TV », nous raconte Leo Coupat. Mais alors, qu'est-ce qui différencie le moulin des tas d'autres typiques de la région ? De l'avis de Léo, la palette d'huiles proposées pour satisfaire tous les goûts. 9 élixirs balaient les saveurs, allant du fruité au citron en passant par le basilic et la tradition.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Léo, Président ! © Bastide du Laval

Beaucoup plus qu'un simple moulin

Partie intégrante du moulin, nous sommes rapidement attirés par la boutique de 90m2. Comme un aimant, l'ambiance chaleureuse nous appelle, on se sent 'comme à la maison'. Véritable vitrine de l'art de vivre en Provence, huiles d'olive et produits du terroir rigoureusement sélectionnés, coups de cœur décoration, cosmétiques et cadeaux sont proposés dans un cadre lumineux. Bastide du Laval est un lieu de partage de divers univers aussi variés que la gastronomie, l'art, le sport et le bien-être, la cosmétique et la beauté, le monde de l'entreprise et de l'éducation, l'agriculture… Une grande salle de 200m2 et une cuisine équipée peuvent accueillir séminaires, réunions, conférences, formations et événements jusqu'à 100 personnes. L'extérieur est à disposition avec une vue magnifique sur le Luberon, le vignoble et une bastide provençale.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Détrompez, vous êtes bien au moulin à huile… © Moulin Bastide du Laval

Récolte à la main

La culture des oliviers se fait selon les principes de l'agriculture biologique et ici, le fertilisant roi est… le fumier. Celui-ci, composté, est riche en micro- organismes et permet d'améliorer les qualités du sol. Il libère, lentement et sur une longue durée, les éléments minéraux qu'il contient (azote, phosphore et potassium) et dont les arbres ont besoin. La récolte se fait manuellement, avec peignes et filets. Le moulin enfin : « quand on a pris tant soin de son produit, il n'est plus envisageable de prendre des risques lors de sa transformation. » L'huile extraite de ses olives doit être absolument conforme à son ambition. D'où l'idée, lentement mûrie dans l'esprit de Carine et Roland, de construire un moulin et de se former pour « triturer » eux-mêmes leurs olives, c'est-à- dire en extraire l'huile.

Tout, dans le bâtiment, a été conçu pour un impact minimal sur l'environnement et une autonomie maximale en énergie : orientation, isolation, respect de l'authenticité du site, utilisation de matériaux nobles et locaux. Hors du moulin, cette même philosophie prévaut : les grignons d'olives sont ré-utilisés en biocombustible pour chauffer le moulin. La pulpe d'olives est épandue après compostage pour fertiliser les sols. Traiter les olives dans son propre moulin permet de réduire au maximum la durée entre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

récolte et trituration, évitant ainsi tout risque de fermentation ou de perte d'arômes.



Roland Coupat aux côtés de ses machines © Linda Mansouri

La machine qui sert à l'extraction est de toute dernière génération. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si la nouvelle arrivée est italienne, et plus précisément toscane, une région en pointe dans la fabrication d'huile d'olive au fruité vert. Il s'agit d'un moulin à deux phases, c'est-à-dire sans adjonction d'eau au cours de la trituration, ce qui permet à l'huile de conserver la plus grande partie des arômes contenus dans l'olive. Enfin, et dans ce même objectif, la technique d'extraction se fait à froid. Le produit phare, une huile typée « fruité vert », avec un taux d'acidité très bas, est le résultat de cet ensemble de facteurs, en particulier de cette méthode d'extraction, mais pas seulement ! Il faut aussi compter avec l'influence du terroir, les variétés, et la maturité optimale des olives.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Place à la dégustation ! © Moulin Bastide du Laval

Quelles variétés d'olives ?

5, c'est le nombre de kilos d'olives nécessaires à la production d'un litre d'huile… « L' Aglandau (ou Verdale de Carpentras ou Béruguette selon les régions) est la variété d'olives la plus plantée en Vaucluse. C'est également la plus utilisée pour fabriquer les huiles d'olives de Bastide du Laval, bien qu'on trouve également les variétés Salonenque, Picholine, Bouteillan et Cayon. L'Aglandau et la Picholine sont les deux variétés françaises les plus riches en antioxydants, garants de bonne conservation de l'huile », nous explique avec gentillesse Julie Poullier, responsable communication. En bouche, on reconnaît leur présence par « l'ardence », c'est-à-dire un léger picotement en fond de gorge. Mention particulière pour les huiles aromatisées au citron et au basilic, rarement une huile n'aura autant stimulé notre palais à la dégustation.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Ecoutez le spécialiste. © Moulin Bastide du Laval

Plusieurs huiles pour tous les goûts

L'huile Fruité Vert (goût intense) se caractérise par un nez délicat avec des odeurs herbacées. En bouche, le fruité est intense et dominé par le végétal, l'artichaut cru, l'amande fraiche, le basilic. Et « n'oubliez pas, l'huile d'olive est un condiment, l'amertume et le piquant, gages de qualité et de fraîcheur, s'ils sont perçus lors de la dégustation, disparaissent quand ils sont associés à des aliments, » précise Léo Coupat. Seul demeure le fruité. Par ailleurs, le moulin a également développé toute une palette d'huiles aux arômes variés : la monovariétale Picholine (goût subtil), est plus douce avec un arrière goût de banane.

L'oliveraie se trouve dans la zone d'appellation d'Origine Protégée 'Huile d'olive de Provence', reconnaissance au Journal Officiel de l'Union Européenne, gage d'un terroir et d'un savoir-faire, mais aussi de traçabilité et de contrôle. L'huile Bastide du Laval porte donc l'appellation, certifiée en bio.



© Moulin Bastide du Laval

Le fruité noir (goût à l'ancienne – olives maturées) fait référence à la tradition en développant des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

arômes d'olives noires et de tapenade sans amertume ni ardence. L'huile au basilic bio qui broyé en même temps que les olives. Idem pour l'huile au citron bio, broyé et malaxé également avec les olives. L'huile à la truffe du Luberon est récoltée dans les collines de Cadenet et Cucuron.

Place à l'olétourisme

Après l'œnotourisme, l'oléotourisme est une notion qui a fait son chemin, portée d'un côté par des oléiculteurs qui savent que la rencontre directe avec leur clientèle est essentielle pour la sensibiliser à leur démarche de qualité, et de l'autre par des visiteurs impatients de pénétrer dans les coulisses d'un produit emblématique. Bastide du Laval a été pensé pour inviter le visiteur à s'attarder, pour mieux comprendre, sentir, déguster, apprendre…

Carine et Roland ont souhaité en faire plus qu'un lieu de transformation et de production, en développant un concept pédagogique autour du monde de l'olivier, de l'huile d'olive et de la Provence. Plusieurs formules de découverte s'offrent au visiteur (en Français et en Anglais) : pour les individuels : la visite est libre et gratuite. Un sentier balisé chemine parmi les oliveraies, des panneaux didactiques permettent de comprendre le fonctionnement du moulin et le tour se termine par une dégustation commentée et gratuite des huiles et vins du domaine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Carton plein ! © Moulin Bastide du Laval

Et pour la suite ?

L'olive n'étant pas inépuisable, Léo souhaite développer la viticulture pour diversifier les revenus. Prochaine ligne dans l'agenda, envisager une collaboration avec les domaines emblématiques du territoire. « Ça ne sert à rien de planter pour planter, d'autres propriétaires de la région ont un savoir faire remarquable et trempent dans le métier depuis des décennies », reconnait Leo Coupat. 17 000 bouteilles sortent du moulin par an, l'objectif est de tutoyer les 30 000.

« On ne souhaite pas mettre la charrue avant les bœufs, mais il existe des vins de table très bon et à prix abordable. Beaucoup de restaurants veulent travailler avec nous, nous en sommes ravis », se réjouit-il. Les propriétaires d'oliviers ? Ils sont chaleureusement invités à apporter leurs olives au moulin pour repartir avec leur propre huile. Le jeune entrepreneur est en perpétuelle réflexion, animé par l'envie de faire prospérer la firme. Quantité de projets planent en tête, dont le développement du volet événementiel. Vous l'aurez compris, chez les Coupat, on se triture l'esprit comme on triture les nobles fruits.

Informations pratiques : Bastide du Laval Moulin à huile d'olive & Domaine. La Royère, 84160 Cadenet. T. 04 90 08 95 80. www.bastidedulaval.com

---

Jeu concours : votre coffret de délices Bastide du Laval

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



L'Echo du mardi s'associe au délicieux moulin à huile aux 50 médailles pour offrir à un lecteur un panier gourmand d'une valeur de 50 euros ! Le coffret du moulin Bastide du Laval contient : une bouteille 25cl d'huile 'création', une bouteille 25cl d'huile 'subtile', une bouteille 25cl d'huile 'tradition', un pot d'olives cassées fenouil et un pot de Croustaillou, la pâte à tartiner du moulin !

Le domaine de La Bastide du Laval s'étend sur 30 hectares d'oliviers, de vignes et de bois. Un paysage typique du sud Luberon, Cadenet, tout proche de deux villages classés 'Plus beaux villages de France': Ansouis et Lourmarin. Ici, on cultive le goût, le fruité, les odeurs délicates... Au cœur de l'oliveraie, composée de 4 000 arbres, se trouve la zone d'Appellation d'origine protégée 'Huile d'olive de Provence' gage de traçabilité, de contrôle, de savoir faire et de valorisation du terroir. La culture des oliviers se fait selon les principes de l'agriculture biologique.

Le moulin peut également se visiter. La Bastide du Laval offre au visiteur une immersion et un contact

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

privilégié avec les paysages et les traditions provençales. Côté boutique ? Une véritable vitrine de la région et de ses produits du terroir. On vous met au défi de ne pas craquer…

Modalités de participation

- Likez la page Facebook l'Echo du mardi
- Likez la publication du jeu concours en cliquant ici
- Identifiez une personne dans les commentaires
- Partagez la publication sur votre profil Facebook

Le ou la gagnant(e) sera désigné(e) au sort le lundi 9 août 2021 ! Réception du coffret au sein de la rédaction à Avignon.



Plus qu'un simple moulin… ©Moulin Bastide du Laval

La fabrication de l'huile d'olive du Luberon

Pour contrôler encore mieux la qualité de ses produits et pour développer une palette de produits

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

beaucoup plus vaste, Bastide du Laval a construit son propre moulin à huile d'olive à Cadenet. Le bâtiment éco-responsable a été construit dans le respect de l'authenticité du site en utilisant des matériaux nobles et locaux. Savoir-faire, respect de l'environnement, convivialité, authenticité, toutes ces valeurs représentent l'esprit du Domaine.



L'embarras du choix ! ©Moulin Bastide du Laval

Ce moulin à chaîne continue est équipé des toutes dernières technologies oléicoles modernes. II a pour vocation de promouvoir la qualité des huiles et des terroirs oléicoles du Vaucluse, et du Luberon en particulier. La technique d'extraction se fait à froid. La machine est neuve et de conception moderne venue tout droit de Toscane. Il s'agit d'un moulin deux phases, c'est-à-dire sans adjonction d'eau au cours de la trituration. Ceci permet de garder à l'huile la plus grande partie des arômes contenus dans l'olive.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Piquez dans l’assiette. ©Moulin Bastide du Laval

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Le paradis n’est jamais bien loin… ©Moulin Bastide du Laval

Informations pratiques : 199 Chemin de la Royère, 84160 Cadenet. Tél: 04 90 08 95 80. Email : contact@bastidedulaval.com. Ouverture tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.

L.M.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Cadenet signe la charte de proximité de la Chambre des métiers



Après Vedene, Morières-lès-Avignon et Caderousse, la commune de Cadenet vient grossir les rangs communes vauclusiennes signataires de la charte en faveur de l'économie de proximité, initiée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR). Objectif ? Promouvoir la consommation locale et artisanale.

La charte, signée à la mairie de Cadenet entre le maire de la commune, Jean-Marc Brabant, et le président de la délégation de Vaucluse de la CMAR, Thierry Aubert, vise à promouvoir le 'consommer local, consommer artisanal', philosophie chère à la chambre consulaire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

L’engagement repose sur quatre principes :

- faciliter la promotion des savoir-faire artisanaux locaux auprès des consommateurs et diffuser le label “Consommez local, consommez artisanal” pour la valorisation des produits locaux,
- maintenir et renforcer l’activité artisanale sur le territoire de la commune,
- permettre le renouvellement des entreprises artisanales en encourageant la reprise d’entreprise,
- soutenir la politique de la CMAR au travers de son offre de services qui repose notamment sur l’accompagnement et le suivi des porteurs de projet et des artisans.

Thierry Aubert, président de la délégation de Vaucluse: « le but de la charte en faveur d’une économie de proximité est de faciliter la vie de l’entreprise artisanale sur la commune. Certaines communes le font très bien car elles ont pris conscience de l’importance de ces entreprises, mais d’autres ont besoin qu’on leur rappelle à quel point l’artisanat peut contribuer à faire rayonner leur territoire et son attractivité économique. »

L.M.