Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Après deux ans de diète, retour des ‘Rencontres gourmandes’ de Vaudieu



Crise sanitaire oblige, tout avait été suspendu en 2019. « Nous sommes ravis de vous retrouver enfin ! » déclare Laurent Bréchet (propriétaire du Château de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape), nous avons ventilé la salle de réception pour partager ce moment convivial sans risques. La vie continue, nos chefs, nos sponsors (Valrhona, Pro Natura, la Maison Ferroni) ont tous dit oui. »

Dimitri Kuchenbrod, organisateur de ces ‘ 12e Rencontres gourmandes’ a rappelé les règles du concours destiné à la promotion des jeunes chefs : préparer une recette à partir de produits de saison et du terroir, en accord avec des vins, le tout destiné à 32 convives qui jugent les plats et un jury qui proclamera le palmarès.

Ce lundi 6 décembre, c’est Julien Martinat (du ‘Château de paille’ à Saint-Rémy de Provence) qui a réalisé l’entrée : coquille Saint-Jacques – topinambour – agrumes, accompagnée d’un blanc du Château Castignon (AOC Saint-Chinian 2018).

Le plat : de la poitrine de cochon du Ventoux moelleuse et caramélisée, avec flan de carottes, crème de chou-fleur fumé, chou romanesco croquant, miel et épices, réalisé par Lorenzo Ferro, chef du ‘Bistrot de Lagarde’, à Lagarde d’Apt, servi avec un Gigondas rouge 2016 du Domaine des Bosquets.

Enfin, le dessert concocté par Mathew Hegarty (Restaurant Eïdra à Saint-Etienne du Grès), un duo

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 6 novembre 2026

mangue-chocolat était sublimé par un rouge 2016 du Château de Vaudieu (Châteuneuf-du-Pape – Val de Dieu).
Vainqueur, Lorenzo Ferro du 'Bistrot de Lagarde' sur le Plateau d'Albion, qui a été formé par Joël Robuchon, et qui a oeuvré aux Roches Blanches de Cassis et au Carré du Palais à Avignon. 2ème Julien Martinat, 3ème Mathew Hegarty, de l'avis des convives et du jury présidé par le vainqueur du Bocuse d'or, Davy Tissot, chef à Ecully, dans le Rhône. Faisaient également partie du jury : l'œnologue Philippe Gambie, les anciens champions de foot (Manuel Amoros et Marcel Dib), le spécialiste ardéchois de charcuterie Christophe Guèze, le comédien Serge Dupire (Vincent Chomette dans 'Plus belle la vie') et Caroline Margeridon d' Affaire conclue.
Deuxième manche de ces 12èmes Rencontres Gourmandes de Vaudieu, le 24 janvier 2022.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Châteauneuf-du-Pape autrement



Plus ancienne appellation d'origine contrôlée de la planète, Châteauneuf-du-Pape est avant tout mondialement connue pour la renommée de ses vins. Pour autant, ce village d'à peine plus de 2 000 habitants regorge de trésors pour qui sait les chercher. Niché sur sa colline, Châteauneuf-du-Pape s'échappe même parfois de sa Provence pour prendre des airs de Toscane.

Entre des rouges puissants et des blancs souvent trop méconnus, Châteauneuf-du-Pape est avant tout la première AOC (Appellation d'origine contrôlée) à voir le jour dans le monde en 1923, sous l'impulsion du baron Le Roy de Boiseaumarié. Une reconnaissance mondiale qui perdure encore aujourd'hui puisque l'élaboration de ses vins est inscrite depuis 2019 par le ministère de la Culture à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France de l'Unesco. Cependant Châteauneuf ce n'est pas que du vin produit au milieu des galets.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Des paysages entrés dans l'Histoire

Les papes d'Avignon, situés à deux pas, ne s'y sont pas trompés lorsqu'ils établissent leur résidence d'été sur la colline dominant le village. Sous le règne du pape Jean XXII l'endroit devient même la résidence privilégiée de la Papauté. Ce dernier fait construire sur les hauteurs une forteresse imposante, donnant ainsi son nom au village. De l'esplanade de ce château pontifical, aujourd'hui en ruine suite aux différents pillages, incendies et destructions des siècles passés, le visiteur peut découvrir un panorama somptueux qui dévoile toute la région, des Alpes au mont Ventoux. Entourée d'une mer de vigne, Châteauneuf-du-Pape prend alors des allures de village toscan.

Ici chaque pierre est chargée d'histoire. Le village révèle des trésors du patrimoine, comme la tour de l'Hers (XIIe), l'église romane Notre-Dame-de-l'Assomption (XIIe), la chapelle Saint-Théodorit (XVIe)… Pour autant Châteauneuf n'a pas attendu le Moyen Âge pour exister. Plus d'un siècle avant notre ère, sur le plateau du Lampourdier, l'empire Romain connaîtra l'une de ses pires défaites face à 400 000 'barbares' lors de la bataille d'Arausio.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Avec la reprise de l'Hostellerie des Fines Roches (photo) et l'obtention d'une étoile Michelin pour la Mère Germaine l'offre gastronomique s'étoffe fortement dans le village. © Les Fines Roches – Cyril Comtat

De la culture de la vigne à celle de l'esprit

Châteauneuf-du-Pape se décline aussi, tout au long de l'année, en rencontres et évènements festifs, gourmands et culturels. Le village fût ainsi le premier à recevoir, avec un succès jamais démenti depuis 2015, des spectacles 'délocalisés' du festival Off d'Avignon.

Même si la traditionnelle fête médiévale de la Véraison a été mise entre parenthèses en raison du Covid, Châteauneuf vient aussi d'accueillir tout récemment son premier festival de la BD ainsi que la 4e édition des nocturnes littéraires.

Quand le vin est là, la gastronomie n'est jamais très loin. Classé 'Site remarquable du goût' depuis 2006, le village vient d'accueillir la première édition du marché gastronomique regroupant les produits du patrimoine culinaire français des 71 sites remarquables du goût labellisés dans l'Hexagone.

Mais surtout, l'arrivée d'une nouvelle équipe à 'La Mère Germaine' a redonné de la vigueur à la gastronomie locale. Une dynamique récompensée par l'obtention d'une étoile Michelin par cette institution ayant vu le jour en 1922. Idem à deux pas du château, où c'est une nouvelle direction, qui impulse un nouveau souffle à l'Hostellerie des Fines Roches. Des chambres en plein milieu des vignes côté cour, en attendant un macaron côté cuisine ? De quoi stimuler l'offre de restauration du village, pleinement optimisée par un urbanisme volontaire afin de multiplier les espaces de vies dans la commune.

Châteauneuf-du-Pape c'est aussi du sirop et du chocolat. D'un côté, la Distillerie Blachère avec son produit phare : le 'Pac', un sirop au citron, sans colorant, 100 % naturel, devenu une institution en Provence. De l'autre, la chocolaterie Castelain qui propose une gamme gourmande depuis bientôt 30 ans maintenant, également des ateliers pour toute la famille ainsi que toutes sortes d'animations.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Pays de vigne, Châteauneuf est aussi la patrie d'une autre boisson emblématique de la Provence : le Pac. Un sirop au citron, sans colorant, 100 % naturel, devenu une institution locale et que les fans, tels les nains de jardins d'Amélie Poulain, s'amusent à photographier de par le monde. © DR

Un p'tit vélo dans la tête

Conscient de la qualité de ses paysages, le village propose de nombreuses balades à travers les vignes, permettant aux visiteurs à pied ou à vélo d'inscrire la culture de la vigne dans le paysage et l'histoire qui l'entoure. C'est pour cela que Châteauneuf-du-Pape ambitionne de devenir un 'spot' de la ViaRhôna, la véloute longeant le Rhône entre le lac Léman et la Méditerranée. Le tout en privilégiant le respect de la nature autant que celui du patrimoine.



Avec l'achèvement de la ViaRhôna Châteauneuf-du-Pape entend devenir un 'spot' majeur de cette véloute longeant le Rhône entre le lac Léman et la Méditerranée. © DR

Enigme dans la ville

Pour visiter Châteauneuf-du-Pape en famille, l'office de tourisme propose 'Intrigue dans la ville' sorte de Cluedo grandeur nature, pour découvrir autrement le village. Une enquête à mener, des énigmes à résoudre afin de démasquer le coupable. Munis de votre kit qui contient un ordre de mission, une liste de

Ecrit par le 6 novembre 2026

suspects, le plan du village, une boussole, un livret, un crayon, divers accessoires, partez à la recherche d'indices qui vous permettront de résoudre l'énigme.
Découvrir Châteauneuf-du-Pape et ses environs. Renseignements auprès de l'office de tourisme. https://www.chateauneuf-du-pape-tourisme.fr/. 04 90 83 71 08

Laurent Garcia, l'Echo du mardi, pour Réso hebdo éco



Châteauneuf du Pape, Et si l'on courtisait les bulles ce samedi 31 juillet ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Ce samedi 31 juillet Châteauneuf-du-Pape organise la première édition de son festival de la Bande dessinée. Au programme ? Des ventes et dédicaces d'ouvrages de bandes-dessinées par les auteurs et illustrateurs.

Ils seront là

Olivier Berlion, illustrateur sur des textes d'Yves Sauton du livre « Carnets de Mômes », qui retrace la découverte de la belle ville d'Avignon et du village de Châteauneuf-du-Pape par des enfants.
Jean-Charles Kraehn, dessinateur et scénariste de bande dessinée, auteur de nombreuses œuvres dont la série policière 'Gil Saint-André'.
Dominique Rousseau, auteur, dessinateur, coloriste et scénariste de bande dessinée.
Les livres sont disponibles à la vente à l'Office de Tourisme de Châteauneuf-du-Pape. Une exposition dédiée aux Héros de BD se tiendra également dans les caves voûtées de l'Office de Tourisme jusqu'au 05 août.

4e édition des Nocturnes Littéraires

Une vente de livres et des dédicaces sont organisés samedi 7 août à partir de 17h, Place de la Fontaine et Rue de la République à Châteauneuf-du-Pape.
Initié pour la première fois en juillet 2018 à Châteauneuf-du-Pape, l'événement 'Les nocturnes littéraires' a su trouver son public. Ce rendez-vous attendu du calendrier culturel investit à nouveau le village pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

une journée dédiée à l'amour des livres et de la littérature. La démarche orchestrée par Pierre Defendini et l'Association des Nocturnes littéraires permet à un large éventail d'auteurs de rencontrer leurs lecteurs, les habitants et les vacanciers.

Plus de 40 écrivains

Romanciers, essayistes, biographes, écrivains d'œuvres pour la jeunesse, de romans policiers, de récits historiques… Ils seront plus de 40 à présenter la diversité de la littérature actuelle et à dédicacer leurs ouvrages sur la place de la Fontaine et la rue de la République.

Les infos pratiques

Deux rencontres autour de la BD et du livre. Samedi 31 juillet, place Jean Moulin à Châteauneuf-du-Pape et Samedi 7 août. Rue de la République, devant l'Office de tourisme et place Jean Moulin, toujours à Châteauneuf-du-Pape. 04 90 83 71 08. https://www.chateauneufdupape.org/
M.H.

Châteauneuf-du-Pape et Cassis, ouverture de deux nouvelles boutiques Maison Brémond 1830

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



L'Épicerie fine de Provence continue son expansion sur le bassin méditerranéen. Après s'être fraîchement installée le mois dernier à Menton, 'Maison Brémond 1830' ouvre deux nouvelles boutiques à Châteauneuf-du-Pape et à Cassis (13). Située 5, rue Joseph Ducos à Châteauneuf-du-Pape, à quelques pas du château l'épicerie fine sera ouverte du mercredi au dimanche de 10h à 13h 30 et de 14h30 à 19h et inaugurée vendredi 25 juin. Pour fêter son ouverture10% de remise seront appliqués, ce jour-là, sur les produits achetés et un cadeau gourmand offert aux visiteurs entre 17h et 20h. 'La Maison Brémond 1830' s'installera également, et pour la 5e fois, dans les Bouches-du-Rhône, précisément 2, rue Alexandre Gervais à Cassis. L'épicerie sera ouverte de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h. La journée d'inauguration est prévue en septembre.

Toutes les boutiques

La Maison Brémond 1830 est présente 34, rue Fusterie à Avignon ; Confiserie Brémond 1830 16 Ter rue d'Italie à Aix-en-Provence ; à Antibes 4 rue Sade ; à Cannes 18 rue Meynadier ; à Cassis 2 rue Alexandre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Gervais ; à Châteauneuf-du-Pape 5 rue Joseph Ducos : à l'Ecomusée l'olivier ancienne route de Forcalquier à Volx ; Grand rue aux Baux-de-Provence ; à Menton 8 rue Saint-Michel ; à Nice 15 rue Pont-Vieux et 23 rue de la Préfecture ; à Paris 6e Odéon, 8 cour du Commerce Saint-André-130 boulevard Saint-Germain ; à Roussillon 21 rue Richard Casteau, à Saint-Paul de Vence 28 rue Grande et à Saint-Rémy-de-Provence 27 boulevard Victor-Hugo et en Belgique 16 rue du page à Ixelles. La société est également très implantée en Norvège où elle compte 15 adresses. Ses produits sont aussi distribués par plus d'une dizaine de partenaires dont à l'aéroport de Nice l'Occitane et chez territoire de Provence, place du château à Gordes.

En savoir plus

Installée en Provence depuis le 19e siècle, la Maison Brémond 1830 est une épicerie fine engagée dans la valorisation de savoir-faire provençaux et méditerranéens. Des huiles d'olive vierge extra, des vinaigres & balsamiques, des condiments, des terrines, des épices, des tartinables sucrés et salés sans oublier la confiserie traditionnelle de Provence… l'épicerie propose une sélection de produits du terroir gourmands et authentiques. L'entreprise travaille aux côtés d'artisans-producteurs sélectionnés pour la qualité, la traçabilité et l'authenticité de leurs savoir-faire : l'entreprise italienne Terra del Tuono et sa fabrication traditionnelle du vinaigre balsamique de Modène, le Saunier de Camargue pour son sel récolté sur le salin d'Aigues-Mortes ou encore la Biscuiterie de Forcalquier qui élabore ses préparations à partir de farines fermières artisanales issues de l'agriculture biologique.
www.mb-1830.com
M.H.

La Maison Brémond est née en 1830 à Aix-en-Provence

Jeu concours : Hostellerie des Fines Roches, gagnez votre accès au spa avec massage !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Toute l'équipe de l'Hostellerie du Château des Fines Roches se réjouit de pouvoir accueillir sa clientèle ! L'Echo du Mardi s'associe au nouveau patron Denis Duchêne afin d'offrir à deux de ses lecteurs un moment hors du temps. En partenariat avec l'établissement, tentez de gagner un massage « Parenthèse à la demande » et un accès spa dans l'espace cocooning pour deux personnes !

Espace cocooning

Le château des Fines Roches, situé à Châteauneuf-du-Pape entre les vignobles, a conçu un espace original de bien être, à proximité de sa piscine, son restaurant et ses chambres. Le laboratoire Vinésime a conçu sa gamme de produits cosmétiques en y mettant le cœur de la terre, le raisin et le savoir-faire de la viticulture. Les deux gagnants pourront ainsi découvrir des soins uniques dans la région pratiqués avec du moult de raisin. Une jolie occasion de vivre une expérience unique aux couleurs et senteurs des plus grands vignobles. Au programme : des protocoles exclusifs et un art du soin à l'efficacité prouvée et reconnue, pour une peau fortifiée, un éclat inégalé et une beauté magnifiée. Vous disposerez de tout le nécessaire : peignoir, serviette, chaussons. L'accès est réservé aux clients de l'hôtel mais également aux non résidents. Plus d'informations, cliquez ici.

Modalités de participation:

- Abonnez vous à la page Facebook en cliquant ici

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

- Identifiez une personne en commentaire du jeu sur Facebook, cliquez ici
- Likez la publication
- Partagez la publication Facebook sur votre profil

Le ou la gagnant(e) qui remporte les deux accès spa, sera informé(e) via message sur Facebook. Fin des participations : dimanche 13 juin 2021.

A table !

Le Chef Hugo Loridan-Fombonne et toute son équipe vous accueillent tous les jours pour le déjeuner uniquement. « Faire la cuisine que nous aimons, aimer la cuisine que nous faisons, la faire découvrir à nos hôtes et partager avec eux notre passion pour le plaisir de la table », ainsi résonne la devise de l'établissement. La reprise des dîners en extérieur se fera à partir du 9 juin. A noter que le restaurant est ouvert pour les services du midi et du soir pour les résidents de l'hôtel. Les 11 chambres de l'hôtel donnent toutes sur le vignoble qui entoure le Château. Certaines chambres de l'hôtel donnent plein sud sur les Alpilles et le Palais des Papes à Avignon, d'autres, côté piscine, sur le Lubéron, et d'autres encore sur le Mont Ventoux. Si la décoration est d'inspiration provençale, les prestations sont modernes et de qualité. Une évasion suspendue dans le temps, entre légèreté et évasion…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



L’accès au spa est valable pour deux personnes !

Informations pratiques. De juin à septembre : ouverture 7/7 midi et soir, d’octobre à mai : ouvert du mercredi midi au dimanche midi, janvier : fermeture annuelle. Téléphone : 04 90 83 70 23. Adresse : 1901 routes de Sorgues, Châteauneuf-du-Pape. Site internet: cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

(vidéo) Châteauneuf-du-Pape : Les Fines Roches dans la dernière ligne droite ?



L'investisseur vauclusien Denis Duchêne vient d'avoir les honneurs du JT de France 3. Dans un reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.

Ainsi, après 3 mois de travaux et 1M€ d'investissement, l'établissement a fait peau neuve. Et malgré un contexte difficile, Denis Duchêne espère ouvrir les Fines Roches le 9 avril prochain avec un service de restauration en chambre.

Pour cela, il peut compter sur les 10 salariés, dont son chef cuisinier Hugo Loridan-Fombonne, qui ont été associé au capital.

Une ouverture qui semble ravir Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape qui voit là l'offre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

d'hébergement de sa commune augmenter de manière conséquente grâce à la capacité de 11 chambres de cet ancien château de marquis du XIXe siècle comprenant un restaurant gastronomique, une terrasse panoramique, une piscine ainsi que des espaces de séminaires de plus de 100m2, de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

Reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.

La Safer au secours de la trésorerie des exploitants agricoles



Vigneron à Châteauneuf-du-Pape, Bernard Duseigneur, est le 1er de la région à bénéficier du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

dispositif ‘réméré’. Un ballon d’oxygène de la Safer qui vise à soutenir la trésorerie des agriculteurs propriétaires exploitants.

En 1958, sortait sur grand écran le film ‘Les vignes du seigneur’ de Jean Boyer avec Fernandel et Simone Valère. En 1967, ‘Les vignes Duseigneur’, elles, étaient plantées par le père de Bernard Duseigneur, un domaine d’une trentaine d’hectares à Saint-Laurent des Arbres dans le Gard Rhodanien et d’une dizaine d’autres à Châteauneuf-du-Pape, toutes cultivées en biodynamie.
« Entre le Covid et les taxes Trump pour exporter mon vin aux Etats-Unis, j’ai perdu 40% de chiffre d’affaires l’an dernier. Or, mon souhait, évidemment, c’est de maintenir l’intégrité de mes vignes, de durer, de valoriser le terroir, de développer la biodiversité, de faire face au changement climatique et surtout de pouvoir les transmettre à mes 3 enfants », explique le vigneron âgé de 60 ans.

« Mise en œuvre de l’esprit de solidarité de la Safer »

« Mais la crise a entamé mes capacités d’emprunt pour acquérir une nouvelle parcelle. Avec la pression foncière, un hectare à Châteauneuf tourne autour de 500 000 €. Or, pour financer ces 63 ares supplémentaires, j’ai pensé contracter un PGE (Prêt garanti par l’Etat), mais après, il faut le rembourser… C’est alors que je me suis tourné vers la Safer (Société d’aménagement foncier et d’établissement rural) qui m’a accordé 200 000€. »
« Bernard Duseigneur n’était plus en capacité d’aller chercher des financements, précise Jean-Louis Canto, président du comité technique de Vaucluse de la Safer. Tous les recours bancaires étaient bloqués, nous devions trouver une solution pour lui éviter de perdre une partie de son exploitation. La Safer a mis en œuvre son esprit de solidarité avec le dispositif baptisé ‘réméré’. Il nous permet venir en aide aux agriculteurs en difficulté en acquérant provisoirement leur foncier mais ils peuvent, dans les 5 ans le racheter. »

« Une mesure intelligente et efficace qui permet de sortir la tête de l’eau. »

« C’est une mesure intelligente, efficace, qui nous permet de sortir la tête de l’eau, de faire le dos rond en attendant que l’économie reparte. Il faut absolument la faire connaître, insiste Bernard Duseigneur. Je reste en place dans mon exploitation et si dans les 5 ans je retrouve mes capacités financières, je rachète la parcelle au prix de l’emprunt initial. En revanche, si sa côte a grimpé, la Safer me reversera alors la plus-value. C’est super ! »
Ce dispositif fait partie de ‘la boîte à outils’ de la Safer pour éviter les saisies, apurer les finances des exploitants endettés et leur permettre de consolider leur entreprise.

Contact : safer@safer-paca.com

La Safer
Issue des Lois d’Orientation Agricole (1960-62) dont l’objectif était la modernisation de l’agriculture, la Safer remplit 4 missions :

1/ assurer la transparence du marché foncier rural,
2/ contribuer à la protection des espaces agricoles, naturels et forestiers,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

3/ contribuer au développement d'une agriculture dynamique et durable,
4/ préserver les ressources naturelles des paysages.

Orange, Carrière du Lampourdier et des Sept combes : le préfet donne son autorisation d'exploitation pour les 25 ans à venir.



Et bien tant pis, même si les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape s'en émeuvent le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume, a finalement autorisé la société Delorme SAS -de Pernes-les-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Fontaines- à exploiter la carrière située aux lieux-dits Le Lampourdier et les Sept combes à Orange pour une durée de 25 ans.

Les faits
Dans un précédent article, les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape portaient la voix craignant que l'exploitation de la carrière du Lampourdier et des Sept combes étende sa superficie, son volume et sa durée d'extraction. C'est dorénavant chose faite au travers d'un arrêté préfectoral relayé par un communiqué de presse de la Préfecture de Vaucluse. Cependant et pour ne point échauffer les esprits, le document fait savoir que 'l'arrêté préfectoral fixe les conditions d'aménagements, d'exploitation et de suivi nécessaires à la préservation de l'environnement autour de cette installation.'

Un comité de suivi
'Il instaure, ainsi, la mise en place d'un comité de suivi de l'environnement associant les représentants de l'État et des collectivités territoriales ainsi que les acteurs économiques et environnementaux locaux.'

Mesurer l'impact
'Cette instance de concertation doit permettre à la société Delorme de présenter annuellement les actions menées et prévues pour respecter les engagements pris lors de la constitution de son dossier et prescrits par arrêté préfectoral, notamment sur le suivi environnemental et le maintien de la biodiversité.'

L'environnement
'Les services de l'État, tout particulièrement la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (Dreal), procéderont à des contrôles réguliers sur site afin de s'assurer du respect de l'arrêté pris et des conditions d'exploitation.'

Dans le détail
L'arrêté préfectoral signé le 29 janvier relate que 'cette prolongation de durée n'est pas de nature à entraîner des dangers et inconvénients significatifs pour les intérêts mentionnés à l'article L 181-3 du code de l'environnement ni à avoir d'incidences négatives notables sur l'environnement'.

Voies et délais de recours
Tandis que dans l'article 'Voies et délais de recours' indique 'Le présent arrêté est soumis à un contentieux de pleine juridiction. Un recours peut être formé auprès du tribunal administratif de Nîmes par les tiers intéressés dans un délai de quatre mois à compter du premier jour de la publication ou de l'affichage du présent arrêté ; par les demandeurs ou exploitants ; dans un délai de deux mois à compter de la date de notification du présent arrêté.'

Télérecours
'Le présent arrêté peut faire l'objet, d'un recours gracieux ou hiérarchique dans le délai de deux mois. Ce recours administratif prolonge de deux mois les délais mentionnés. Le tribunal administratif peut aussi être saisi par l'application informatique 'télérecours citoyens' accessible par le site internet : http://www.telerecours.fr/

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Châteauneuf-du-Pape : les raisins de la colère des viticulteurs contre les carrières du Lampourdier



Depuis une dizaine d'années, les carrières du Lampourdier (Lafarge Granulats et Delorme) grignotent le terroir de l'un des vins les plus réputés de la planète : le Châteauneuf-du-Pape (3 200 hectares de terroir entre safres, galets et sables, 320 exploitants et près de 100 000 hl

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

de vin classés AOC – Appellation d'origine contrôlée).

Ce qui a mis le feu aux poudres ? C'est la demande d'extension de la superficie, de la durée et du volume d'extraction, au-delà de l'exploitation actuelle par la société Delorme pour une durée supplémentaire de 30 ans. « L'enquête d'utilité publique s'est déroulée en pleines vendanges (17 août-16 octobre 2020) quand les vignerons sont débordés. Le commissaire enquêteur a donné un avis favorable » dénonce Michel Blanc, directeur du Syndicat des producteurs de Châteauneuf-du-Pape.
« En 15 ans, le volume de calcaire extrait du Lampourdier a été multiplié par deux avec une montée en puissance de la pollution, des nuisances sonores induites par les tirs de mine, la circulation ininterrompue de poids-lourds, les vibrations, la poussière et l'impact sur la biodiversité, la faune, la flore et nos vignobles. »

Une Paix des braves en 2017
Pourtant, en 2017, le préfet de Vaucluse d'alors, Bernard Gonzalez, se félicitait d'une 'Paix des braves' entre carriers et vignerons : « ils ont enterré la hache de guerre ». Un accord avait été trouvé pour transporter les granulats par péniche sur le Rhône et non accumuler les camions sur la route : deux silos étanches de stockage avaient été aménagés, 1 600 mètres de convoyeurs à bande implantés pour maîtriser les émissions de poussière, une aspersion des pistes et des brumisateurs avaient été installés, les camions devaient être bâchés… Mais au fil du temps, les bonnes habitudes se sont relâchées, trafic fluvial trop onéreux, camions sans bâche dont on renifle les poussières quand on les suit avec les vitres ouvertes de son véhicule…
Christine Freslard, directrice de l'ODG. (Organisation de défense et de gestion) de l'AOC Châteauneuf-du-Pape suppose que la demande de matériaux de construction est en augmentation. « Mais ce n'est pas une raison pour donner libre court à une extension totale dans le temps, la superficie et le volume. »

Avis défavorable de la commune
Plus d'un millier de vignerons, riverains et défenseurs de l'environnement ont déjà signé la pétition mise en ligne sur change.org afin d'interpeller la ministre de la Transition écologique afin qu'elle stoppe l'appétit insatiable des carriers du Lampourdier. Le conseil municipal de Châteauneuf a voté un avis défavorable lors de la séance publique du 4 décembre dernier, alors que celui d'Orange a émis un avis positif.

La balle est dans le camp du préfet
La balle est désormais dans le camp du préfet de Vaucluse qui a jusqu'au 19 avril au plus tard pour publier un arrêté. Espérons que l'environnement et le bon sens l'emporteront, contrairement à ce qui se passe dans les Bouches-du-Rhône, où depuis des décennies, les boues rouges de la mine de bauxite de Gardanne se déversent matin, midi et soir, nuit et jour en pleine mer Méditerranée, dans un site classé, donc théoriquement protégé, du Parc naturel régional des Calanques entre Marseille et Cassis… Tout cela pour préserver l'emploi et les intérêts économiques aux dépens de la biodiversité et de la nature.