Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Noël d’âmes et de mémoire



Dans l’écrin minéral de l’église Saint-Romain, le duo Prima Vera propose, à l’occasion des fêtes, un concert rare où se croisent chants médiévaux, traditions populaires et héritages spirituels de l’Espagne des trois cultures. Un voyage musical exigeant et accessible, placé sous le signe de la paix.

À Crillon-le-Brave, le temps semble parfois suspendu. Mardi 30 décembre, il le sera plus encore lorsque résonneront, sous les voûtes romanes de l’église Saint-Romain, les voix du duo Prima Vera. Porté par deux mezzo-sopranos, Delphine et Loucia Aguilera, ce concert de Noël s’inscrit dans une démarche artistique singulière : faire dialoguer les siècles et les civilisations à travers un répertoire vocal d’une grande finesse.

L’Espagne médiévale d’Alphonse X

Au cœur du programme, l’Espagne médiévale d’Alphonse X le Sage occupe une place centrale. Souverain lettré du XIIIe siècle, le roi de Castille fut l’artisan d’une coexistence remarquable entre cultures chrétienne, juive et musulmane. De cette période est né un corpus musical d’une richesse exceptionnelle, dont les célèbres Cantigas de Santa Maria, véritables joyaux de la musique sacrée européenne. Interprétées aujourd’hui par Prima Vera, ces œuvres retrouvent une force intemporelle, libérées de tout académisme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Guillaume de Machaut
Le concert navigue ainsi entre chants savants et traditions populaires : romances séfarades, poésie courtoise occitane, pièces du grand répertoire médiéval français –Guillaume de Machaut- jusqu'à des incursions plus tardives avec Jean-Sébastien Bach ou Jean-Philippe Rameau. Loin de l'effet catalogue, l'ensemble dessine une continuité sensible : celle d'une musique qui, de siècle en siècle, interroge la condition humaine, la foi, l'amour et la finitude. La sobriété de l'instrumentarium -harpe, daf, alto- laisse toute sa place aux voix, travaillées dans une recherche d'équilibre et de clarté.

Les infos pratiques
Chants de paix – Concert de Noël du duo Prima Vera. Mardi 30 décembre 2025. 18h. Église Saint-Romain, Crillon-le-Brave. Gratuit. Vin chaud offert à l'issue du concert. 07 67 62 87 00. artculture84410@gmail.com.
Mireille Hurlin

---

22 communes Vauclusiennes viennent d'être labellisées 'Villages d'Avenir'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Jean-François Lovisolo, député de Vaucluse, vient de dévoiler les 22 communes du département de Vaucluse retenues dans la première vague de la labellisation 'Villages d'Avenir' initié par le gouvernement via l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT). L'initiative vise à soutenir le développement des communes rurales de moins de 3 500 habitants.

En tout, 2 457 communes rurales ont labellisées au niveau nationale dans le cadre de cette première désignation. En Vaucluse, il s'agit des communes suivantes :
– Ansouis,
– Beaumont-du-Ventoux,
– Bédoin,
– Cabrières-d'Aigues,
– Cabrières-d'Avignon,
– Caromb,
– Crillon-le-Brave,
– Fontaine-de-Vaucluse,
– Lagarde-Paréol,
– Le Barroux,
– Saint-Christol,
– Saint-Didier,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

– Sainte-Cécile-les-Vignes,
– Sérignan-du-Comtat,
– Travaillan,
– Uchaux,
– Vacqueyras,
– Venasque,
– Viens,
– Villelaure,
– Villes-sur-Auzon
– Violès.

Ces communes vont maintenant bénéficier d'une accompagnement personnalisé dans la réalisation de leurs projets structurants. Ainsi, à partir du 1er janvier 2024, ces communes disposeront de 120 chefs de projet. Ces experts collaboreront étroitement avec les élus locaux pour concrétiser une diversité de projets, englobant des domaines tels que le logement, la mobilité, la culture, le patrimoine, la santé.
Ces chefs de projet mobiliseront une gamme variée de dispositifs et de ressources afin de garantir le succès des initiatives locales. Ils seront les principaux interlocuteurs des maires et auront la responsabilité de superviser la maîtrise d'œuvre et d'ouvrage des projets.
P Les chefs de projet entameront donc prochainement des discussions avec les maires pour élaborer une feuille de route locale, détaillant le nombre de projets à accompagner, le rétroplanning de travail, ainsi que les étapes suivantes en termes d'accompagnement.

« Je souhaite exprimer mes félicitations aux acteurs de la ruralité et aux maires entrepreneurs qui jouent un rôle crucial dans la transformation de leurs territoires, contribuant ainsi à faire de la ruralité une opportunité pour la France, a expliqué le député Jean-François Lovisolo. Je m'engage pleinement à soutenir les initiatives de ces élus locaux, pour concrétiser leurs projets et favoriser le développement de leur collectivité. »

Crillon-le-Brave, 'Maisons Pariente' élue Meilleur Hôtel Resort de France par Travel Leisure World's Best Awards 2023

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Selon l'enquête annuelle 'World's Best Awards' Travel + Leisure, le magazine qui repère, pour les Américains, les plus beaux établissements de France où passer leurs vacances, la Maison pariente à Crillon-le-Brave a été élue le plus bel établissement de Provence-Alpes-Côte d'Azur avec la note de 96,84/100, détrônant La Coquillade.

Chaque année, World's Best Awards, T+L demande à ses lecteurs de donner leur avis sur leurs expériences de voyage dans le monde entier, partageant leurs opinions sur les meilleurs hôtels, centres de villégiature, villes, îles, navires de croisière, spas, compagnies aériennes…

Il en ressort que l'hôtel et le restaurant le plus plébiscité de Provence-Alpes-Côte d'Azur,
est l'hôtel Crillon-Le-Brave, évinçant la Coquillade Provence Resort & Spa. L'hôtel a obtenu le score faramineux de 96,84/100. «L'endroit est exceptionnel, s'est exclamé un client. Unique en son genre.» Ce même électeur a fait l'éloge de la «nourriture délicieuse avec un chef talentueux» – c'est-à-dire Adrien Brunet, issu de la vallée de la Loire qui, plus tôt dans sa carrière, a honoré la cuisine du Saint James Paris.

Les restaurants, La Madeleine et La Table du Ventoux,
servent tous deux une cuisine provençale inventive, comme de somptueux poissons grillés, du foie gras et d'autres exemples de cuisine traditionnelle française qui semble simple mais impossible à reproduire à la maison. Pouvez-vous sentir le thym frais d'ici ? Ce dernier restaurant ouvrira, cette année, pour de paisibles déjeuners en surplomb de collines inondées de lavande.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Dr

«La meilleure vue de tous les temps»,
S'est exclamé un autre hôte, indiquant qu'il ne fallait pas manquer le bar, situé dans la plus ancienne maison de la propriété, où l'on peut déguster un cocktail parfumé et garni de fruits frais avant le dîner et même déguster, en soirée, un cigare.

Près de 165 000 lecteurs de T+L ont répondu au sondage de 2023,
soit une augmentation de près de 25 % par rapport aux niveaux de vote d'avant la pandémie. Au total, plus de 685 000 votes ont été exprimés dans plus de 8 500 propriétés uniques telles que des hôtels, des villes, des croisiéristes…

Les hôtels ont été classés comme hôtel de villégiature, hôtel de ville
ou lodge safari en fonction de leur emplacement et de leurs équipements, et ils ont été spécifiquement notés sur les critères : Chambres/équipements ; Emplacement ; Service ; Nourriture et Valeur. Pour chaque caractéristique, les répondants pouvaient choisir une cote excellente, supérieure à la moyenne, moyenne, inférieure à la moyenne ou mauvaise. Les scores finaux sont des moyennes de ces réponses.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



DR

Hôtel Crillon Le Brave, la Table du Ventoux et la Madeleine obtiennent la labellisation écotable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



‘La Table du Ventoux’ et le restaurant gastronomique ‘La Madeleine’ ont obtenu le Label écotable pour leur démarche éco-responsable. Une initiative du chef exécutif Adrien Brunet, aux commandes depuis 2021, qui privilégie une cuisine de saisons, locale, les circuits courts et la biodiversité.

Dans le détail
Les Tables de l’Hôtel Crillon le Brave, à présent pourvues de la labellisation 1 Écotable, assurent des recettes 100% élaborées sur place à partir de produits bruts et frais, le respect strict des saisons pour les fruits et légumes cultivés en France, un tri sélectif systématique ainsi qu’un service dans de la vaisselle réutilisable. Les ovoproduits issus de poules élevées en cage sont quant à eux bannis.

Ecotable, ça veut dire quoi ?
Depuis 2019, le label Écotable identifie et valorise les restaurants écoresponsables dans toute la France. Son cahier des charges à trois niveaux, distingue : les restaurants ayant entamé une transition écologique : un macaron Écotable ; ceux ayant une démarche avancée : deux macarons Écotable et les restaurants ayant une démarche exemplaire : trois macarons Écotable. Les critères du cahier des charges sont cumulatifs et vérifiés au cours de l’audit Écotable, à partir d’un questionnaire et d’une analyse des factures et pratiques de l’établissement. Les conditions d’attribution du label sont soumises à l’obtention d’une note suffisante lors de la mesure d’impact, calculée sur 200 critères dont 15 obligatoires. La labellisation vaut pour une année.

En savoir plus
L’hôtel 5 étoiles Crillon le Brave est composé de 9 maisons reliées ente elles par les ruelles du village. Un labyrinthe de bâtisses du XVII et XVIIIe siècle tapissées de vigne vierge qui dévoilent une terrasse panoramique, une piscine, un nouveau bar, deux restaurants : ‘la Table du Ventoux’ et ‘la Madeleine’, ainsi qu’un Spa et 34 chambres et suites repensées par l’architecte décorateur Charles Zana.

Les infos pratiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Hôtel Crillon le Brave, place de l’église. 04 90 65 61 61. Fermeture du 6 novembre au 3 décembre 2022. www.crillonlebrave.com

