

Ecrit par le 16 février 2026

La recette de cabillaud du chef Joannes Richard



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de filet de cabillaud fumé au beurre d'algues et au charbon avec fenouil rôti.

« Voilà une recette extrêmement savoureuse. La cuisson au barbecue apporte un subtil goût fumé, mais les saveurs restent d'une délicatesse incroyable. »

Pour 4 personnes :

- 1 poignée de bois de fumage et charbon de bois (obligatoire pour finir la cuisson)
- Le jus de ½ citron
- 200 ml d'huile fumée
- 2 cuil. à café de piment d'Espelette en poudre
- 100 g de beurre aux algues
- 4 filets de cabillaud avec la peau

Ecrit par le 16 février 2026

- 2 fenouils grillés

Préparez votre barbecue et votre bois de fumage

Placez une barquette en aluminium remplie d'eau à moitié d'un côté du barbecue afin de réaliser une zone de cuisson indirecte.

Mélangez le jus de citron avec l'huile fumée, le piment, du sel et du poivre. Massez le cabillaud avec la préparation.

Placez une pierre réfractaire en cuisson directe sur la grille du barbecue et chemisez-la de papier cuisson. Placez-en une seconde sur la zone de cuisson indirecte.

Déposez le cabillaud côté peau sur le papier cuisson et laissez-le cuire 3 minutes environ en cuisson directe. Le but est d'obtenir une peau saisie, bien croustillante. Transférez-le ensuite sur la zone de cuisson indirecte, mettez le bois de fumage sur la braise et laissez cuire 5 minutes en cuisson indirecte, couvercle fermé.

Dressez les filets de cabillaud dans les assiettes, côté peau vers le haut, avec les fenouils grillés. À l'aide d'une pince, récupérez un beau morceau de charbon incandescent et mettez-le en contact direct avec la peau du cabillaud pendant une vingtaine de secondes pour finir la cuisson, apporter un bon goût grillé et amener l'ultime touche « crispy » à la peau. Renouvelez l'opération pour chaque filet. Laissez reposer 2 ou 3 minutes avant de déposer 1 belle cuillerée à café de beurre aux algues sur chaque filet. Attendez 1 ou 2 minutes que le beurre fonde un peu et dégustez !

Ecrit par le 16 février 2026



©Claire Payen - Solar

Ecrit par le 16 février 2026

La recette de langoustine du chef Denis Martin



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hôtelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant [La Belle Vie](#), à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de langoustine avec céleri et cresson.

Ingédients pour 4 personnes

Céleri-rave en croûte de sel à l'aneth et au citron noir :

- 1 gros céleri-rave (environ 800 g à 1 kg)
- 1 kg de gros sel
- 500 g de sel fin
- 4 blancs d'œufs
- 2 c. à soupe d'aneth frais ciselé
- 1 citron noir réduit en poudre
- 1 c. à soupe de grains de poivre noir
- 1 feuille de laurier

Ecrit par le 16 février 2026

- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préchauffer le four à 190°C (chaleur tournante).

Nettoyer le céleri-rave.

Préparer la croûte de sel : Dans un grand saladier, mélanger le gros sel, le sel fin, les blancs d'œufs, l'aneth, le citron noir, le laurier et le poivre.

Enrober le céleri-rave : Étaler une fine couche de croûte de sel sur une plaque recouverte de papier cuisson. Poser le céleri dessus et le recouvrir entièrement avec le reste du mélange, en tassant bien. Veiller à ce qu'il soit totalement enfermé.

Enfourner 1h30 à 2h, selon la taille du céleri. La croûte doit devenir dure et légèrement dorée.

Laisse reposer 10 min après cuisson. Casse la croûte de sel délicatement. Retirer le céleri et peler celui-ci. Tailler de fines dentelles et assaisonner avec un peu d'aneth et de citron noir en poudre.

Langoustines :

- 4 belles langoustines (calibre 5/10)

Séparer la tête de la queue (réserver les têtes pour la réduction)

Décortiquer les queues et réserver au frais.

Réduction des têtes :

- Les têtes des langoustines
- 1 oignon
- 1 poireau (blanc seulement)
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 c. à soupe de cognac
- 1 L d'eau
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre

Dans une grande cocotte, chauffer l'huile et le beurre.

Ajouter les têtes et carapaces.

Faire colorer vivement 5 à 8 min jusqu'à ce qu'elles deviennent bien rouges.

Ajouter l'oignon, la carotte, le poireau, le céleri et l'ail émincés.

Faire suer 5 min.

Ajouter le concentré de tomate, mélanger et laisser légèrement caraméliser.

Verser le cognac, flamber.

Ajouter le vin blanc, laisser réduire de moitié.

Ecrit par le 16 février 2026

Mouiller avec l'eau, ajouter le thym et le laurier.

Laisser mijoter 30 à 35 min à frémissement.

Écumer si nécessaire.

Retirer les aromates.

Passer au chinois étamine ou au tamis fin pour obtenir une texture lisse et onctueuse.

Réduire à consistance nappante et monter au beurre.

Cuisson des langoustines :

Griller les queues de langoustines au barbecue environ 2 minutes.

Sortir les langoustines et laquer avec un peu de réduction des têtes.

Parsemer d'oseille finement ciselée.



DR

Ecrit par le 16 février 2026

Lumières sur un trésor provençal : le vieux village des Angles resplendit



Le 8 décembre, le vieux village des Angles s'est illuminé pour la traditionnelle Fête des Lumières : façades décorées, ruelles vivantes, déambulation musicale et boissons chaudes ont réuni près de 850 personnes. Un rendez-vous devenu incontournable, porté par la municipalité, les habitants et l'association des Amis du Vieux Village des Angles (AVVA), qui célèbrent ensemble patrimoine, convivialité et traditions. Lundi 8 décembre, à partir de 18 heures, le

Ecrit par le 16 février 2026

vieux village s'est transformé en un tableau scintillant. Bougies à toutes les fenêtres, façades illuminées, axe principal mis en lumière par la mairie : la scène avait des allures de veillée provençale.

Ecrit par le 16 février 2026



Ecrit par le 16 février 2026

Le Conseil municipal des enfants a ouvert le cortège

Copyright Jean-Luc Fourrier

«Le 8 décembre est traditionnellement la fête des Lumières, dans le vieux village des [Angles](#)», rappelle [Paul Mely](#), maire de la commune. «Près de 850 personnes étaient présentes lors du cortège emmené par le groupe musical Le Condor. La fête des Lumières a été mise en œuvre lors du premier mandat du maire Jean-Louis Banino, très rapidement co-organisée par l'association des Amis du Vieux Village des Angles. Lors de la première édition en 2017, 150 personnes étaient venues, mais chaque année, de plus en plus d'habitants jouent le jeu en décorant leur façade et leurs fenêtres.»

Un village éveillé par la magie des bougies

Cette progression témoigne d'un attachement profond des Anglois à leur centre historique, perché sur son éperon rocheux dominant la plaine. Les ruelles médiévales, les calades et l'église gothique Notre-Dame-de-l'Assomption ont servi d'écrin à la déambulation musicale menée par le groupe Le Condor, dont les sonorités ont résonné entre les pierres centenaires.

Ecrit par le 16 février 2026



Ecrit par le 16 février 2026

Plus de 850 personnes étaient présentes Copyright Jean-Luc Fourrier

Tradition, crèche et chaleur humaine

La fête a également mis en lumière le travail des bénévoles de l'[AVVA](#). « La fête des Lumières est la fête de l'Immaculée Conception », rappelle [Guy Merosbian](#), président de l'association. Pour l'occasion, l'association a élaboré une crèche visible depuis la vitrine du four banal, lieu emblématique du village où l'on cuit chaque année un pain réalisé par un véritable boulanger. Le vin chaud épicé et le chocolat chaud, servis dans les jardins de l'église et sur la place centrale, ont prolongé l'ambiance conviviale, tandis que police municipale et nationale veillaient à la sécurité d'un rendez-vous familial très apprécié.



La fête des lumières, un événement familial et convivial Copyright MMH

Un patrimoine vivant à découvrir toute l'année

La Fête des Lumières illustre l'âme d'un village qui a su préserver son histoire tout en l'animant. Le vieux village, avec ses ruelles étroites, ses maisons de pierre et ses sentiers patrimoniaux, séduit les visiteurs comme les habitants. Il offre également divers parcours : patrimoine, peintres, plantes, permettant de découvrir ses richesses architecturales et naturelles. Perché au-dessus de la vallée du Rhône, il propose

Ecrit par le 16 février 2026

un panorama unique, sans cesse invité dans les créations des artistes, des photographes et des promeneurs.

Un décembre animé : marché de Noël et stage artistique

Le mois de décembre ne s'arrête pas à la fête du 8. Les 13 et 14 décembre 2025, la Ville des Angles organise son marché de Noël au Forum, salles Blanchard et Boris Vian, de 10h à 18h. Au programme : artisans, food-trucks, animations, buvette, rencontre avec le père Noël et les mascottes. Entrée libre.



Groupe musical Le Condor Copyright MMH

S'initier à la peinture

Le même week-end, un stage de dessin et de peinture aura lieu dans le vieux village, autour du réalisme abstrait. Encadré par Serge Le Cun, artiste plasticien diplômé de l'École nationale supérieure des Beaux-Arts de Paris, il propose de transformer le réel en jouant avec les cadrages et les angles de vue. Matériel fourni, dès 15 ans, sur réservation. Toutes les infos [ici](#).

Ecrit par le 16 février 2026

Un village singulier

Événement désormais incontournable, la Fête des Lumières révèle ce qui fait la singularité du vieux village des Angles : une histoire préservée, un patrimoine vivant et une communauté soudée. À travers bougies, chants, décos et traditions, les habitants redonnent chaque année éclat et sens à leur village méditerranéen.

Ecrit par le 16 février 2026



Ecrit par le 16 février 2026

Un ciel lumineux au creux d'une calade Copyright MMH

Un lieu hors du temps

Qu'on y passe pour la fête, pour une balade d'hiver, pour un marché artisanal ou pour un atelier d'art, le vieux village des Angles offre une expérience rare : celle d'un lieu où la lumière, qu'elle soit celle des bougies ou celle du patrimoine, éclaire encore le quotidien. Un village où l'on aime venir et où l'on aimerait vivre.

Mireille Hurlin

Ecrit par le 16 février 2026



Ecrit par le 16 février 2026

Le four banal copyright MMH

[\(Carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?](#)

Concert de Noël au Pôle Culturel de Sauveterre



©Studio Delétraz/Avgan

Le Chœur de l'Opéra nous invite à partager un moment magique autour des chants de Noël.

Benjamin Britten : A Ceremony of carols
Chants traditionnels de Noël : Noël nouvellet-Douce Nuit- Wachet auf
Max Reger : Maria Wiegenlied

Ecrit par le 16 février 2026

Charles Gounod - Johann Sebastian Bach : Ave Maria
Georg Friedrich Haendel : Le Messie « Hallelujah »
Wolfgang Amadeus Mozart : Laudate Domnum

Chœur de l'Opéra du Grand Avignon

Direction musicale : Alan Woodbridge

Piano : Maya Berdieu.

Harpe : Alienor Girard-Guigas.

Ce spectacle est soutenu et programmé dans le cadre de l'aide à la diffusion du Grand Avignon.

Vendredi 12 décembre. 20h30. Durée 1h. 15 à 22€. Pôle Culturel Jean Ferrat. 157 rue des écoles et du stade. Sauveterre. 04 66 33 20 12.

[\(Carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?](#)

La recette de butternut à la raclette du chef Joannes Richard

Ecrit par le 16 février 2026



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de butternut à la raclette. « Voilà une recette qui sent bon les soirées d'automne ou d'hiver ! En accompagnement d'une belle pièce de viande, ce butternut apportera une touche gourmande à votre repas », affirme-t-il.

Pour 4 personnes

Préparation - 5 minutes

Cuisson - 35 minutes

Repos - 10 minutes

- 1 butternut
- 200 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épices
- 2 cuil. à café de miel
- 2 cuil. à soupe d'huile fumée
- 10 tranches de fromage à raclette
- 2 cuil. à soupe de noisettes torréfiées hachées
- Sel et poivre

Ecrit par le 16 février 2026

Préparez votre barbecue et faites une belle braise.

Coupez le butternut en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines à l'aide d'une cuillère. Répartissez le beurre sur les parties coupées, ajoutez les épices à pain d'épices, le miel, l'huile fumée, puis assaisonnez. Emballez chaque demi-courge dans une feuille d'aluminium.

Placez les demi-butternuts directement sur les braises et laissez-les cuire environ 30 minutes en les retournant à mi-cuisson. Contrôlez la cuisson avec un couteau : s'il pénètre facilement, c'est bon !

Sortez les demi-butternuts du feu, ouvrez l'aluminium et déposez les tranches de fromage sur la face intérieure puis remettez-les sur la braise pour 5 minutes environ en laissant l'aluminium ouvert.

Déballez-les et laissez-les reposer 10 minutes avant de les servir, parsemés de noisettes.

Ecrit par le 16 février 2026



© Solar - Claire Payen

Ecrit par le 16 février 2026

La 5e édition des Journées de l'édition Théâtrale commence à la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon



Avec ce festival au cœur de l'hiver, la directrice [Marianne Clévy](#) continue à inscrire inlassablement [la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon](#) dans une vie patrimoniale et culturelle ininterrompue.

Comme Marianne Clevy aime à le répéter, « il y a une vie avant et après juillet. » Le désormais traditionnel rendez-vous des [Journées de l'édition Théâtrale](#) (JET) aura lieu du mercredi 3 au dimanche 7 décembre. Pendant quatre jours, lectures, débats, entretiens, et clins d'œil aux émissions culturelles cultes nous relierais à défaut de nous réconcilier avec la littérature théâtrale.

Ecrit par le 16 février 2026

Des lectures qui font du bien, des auteurs accessibles, un lieu enchanteur, une ambiance feutrée mais aussi conviviale, ouvert à tous et toutes, un festival entièrement gratuit.

Un festival entièrement dédié à l'édition théâtrale

Les éditions théâtrales ont trouvé pour la cinquième année leur festival dédié. Il s'agit ici de réaffirmer l'accessibilité des œuvres pour tous. Difficile à lire dites-vous ? Alors écoutez-les ! Dans les deux cas, comme aime à le rappeler la directrice de la Chartreuse Marianne Clévy : « le texte de théâtre permet au lecteur ou à l'auditeur de faire sa propre mise en scène, ce sont des espaces de liberté et d'interprétation qui activent notre imaginaire. Le texte se lit vite, facilement. »

La Chartreuse a déjà deux lieux dédiés toute l'année : la théâtrothèque avec un fonds de plus de 7000 titres pièces contemporaines et la librairie qui a eu en cette année 2025 plus de 30 000 visiteurs. « On vient à la Chartreuse et on peut en repartir avec un livre sur le théâtre ou le patrimoine. »

Les JET, un Festival qui s'écoute

Expérimenté en 2024, le partenariat avec [Magma Collectif](#) de Montpellier se poursuit. La salle du Tinel va de nouveau être transformée en studio de radio, prêt à recevoir les lectures, des entretiens, des feuilletons radiophoniques, des tables rondes et les émissions pastichées telles que « Bas les masques » ou « Qui veut gagner des 1000 pièces. » Pendant 4 jours, le Tinel est ouvert de 18h à 23h, on y vient quand on veut, quand on peut ou on reste chez soi en se connectant sur la web radio, radio JET [welove.radio](#). « C'est ce mode rapprochement entre l'intime, la personne et la littérature qui m'a donné envie de pousser le format radio. La radio est bénéfique à la littérature, l'histoire de la radio depuis 1940 le prouve avec des émissions phares. Si on connaît ou si on a l'impression de bien connaître des auteurs de roman c'est grâce à des émissions radiophoniques, c'est un véritable partenaire du théâtre », précise avec passion et conviction Marianne Clévy.

Fidéliser des auditeurs pendant 4 jours

Que vous soyez présents dans la salle du Tinel transformée à l'occasion en un studio de radio d'environ 100 places, devant la cheminée du Café Saint Jean ou pourquoi pas lovés au fond de votre canapé, vous aurez accès pendant quatre jours à une véritable grille de programme avec des rendez-vous quotidiens. Les Rencontres avec des auteurs et autrices et en particulier le canadien Daniel Danis autour de son dernier projet 'Un ouvrage sans fin' ; la Série qui essaiera de répondre en trois jours à « De quelle manière un texte de théâtre est lié à son époque ? » ; l'édition Passion avec des entretiens d'éditeurs. Le samedi on fêtera la maison d'édition [Acte Sud](#) et l'impertinence des auteurs, le dimanche c'est le Prix Grand Cru de la Chartreuse (non rediffusé) décerné par plus d'une centaine de lecteurs de sept bibliothèques du territoire.

Le GRAAL nous convie à deux Histoires du Soir

Le Groupe d'acteurs-lecteurs de la Chartreuse en complicité avec les élèves du [Conservatoire du Grand](#)

Ecrit par le 16 février 2026

Avignon et le [Théâtre des Rocailles](#) de Villeneuve met en voix le vendredi soir 'Je t'écris mon amour' d'Emmanuel Darley, l'histoire d'un amour de SMS et de messages vocaux. Le samedi, le texte choral de Romane Nicolas « la great fuite of the bourgeoisie promet un beau moment de drôlerie et d'impertinence autour de notre folle économie libérale. »

Programme complet sur [chartreuse.org](#)

Du 4 au 7 décembre. Toutes les rencontres sont en entrée libre, mais réservation conseillée. La Chartreuse. 58 rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 24 24.

Les tout petits sont attendus au Pôle Culturel de Sauveterre



'La voix de l'eau', une invitation à la rêverie dès 18 mois.

Au son des vagues, le public est invité à entrer dans un espace rond tout en douceur.

Dans ce cocon, une voix et les sons feutrés d'une basse se déploient autour d'une femme, son bébé et la

Ecrit par le 16 février 2026

mer pour tisser un lien sensoriel entre le monde aquatique et la matrice originelle, premier souffle de vie dans l'eau. Ces chansons pop aux voix mêlées et aux rythmiques envoûtantes nous invitent à traverser une expérience sensible bercés par les voix de l'eau dans un torrent d'émotions et de sensations.

Samedi 29 novembre. 11h. 8€. Pôle Culturel Jean Ferrat. 157 rue des écoles et du stade. Sauveterre. 04 66 33 20 12.

La recette de tomates cerise du chef Denis Martin



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hotelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant [La Belle Vie](#), à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tomates cerises du jardin semi-confites et amandes fraîches.

Ecrit par le 16 février 2026

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Tomates semi-confites :

- 300 g de tomates cerises de couleurs mélangées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- Sel fin
- Poivre mignonette

Préchauffer le four à 100 °C.

Laver les tomates cerises puis les monder en les passant 15 secondes à l'eau bouillante.

Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, face coupée vers le haut.

Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de sucre, sel et poivre.

Cuire 1h30 à 2h, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement ridées mais encore juteuses.

Amandes fraîches :

- 50 g d'amandes fraîches, émondées

Émonder les amandes si besoin en les plongeant 30 sec dans l'eau bouillante puis en retirant la peau.

Les réserver au frais.

Eau de tomate à la feuille de figuier :

- 500 g de tomates mûres
- 2 feuilles de figuier fraîches (ou séchées si hors saison)
- Sel fin

Mixer grossièrement les tomates mûres avec une pincée de sel.

Placer la purée obtenue dans une étamine ou un torchon propre au-dessus d'un saladier et laisser égoutter au réfrigérateur 12h.

Faire chauffer légèrement l'eau de tomate obtenue (sans dépasser 50 °C) avec les feuilles de figuier.

Laisser infuser 15 min hors du feu puis filtrer.

Réserver au frais.

Chips de tapioca tomatées :

- 50 g de perles de tapioca
- 300 ml de jus de tomate
- Sel fin
- Huile de friture

Cuire les perles de tapioca dans le jus de tomate jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et que le mélange épaisse.

Étaler finement sur un tapis silicone et laisser sécher complètement (au four à 60 °C ou à l'air libre).

Casser en morceaux puis frire rapidement dans une huile chaude à 180 °C. Égoutter sur papier absorbant et saler légèrement.

Ecrit par le 16 février 2026

Dressage :

Disposer harmonieusement les tomates cerises semi-confites dans les assiettes.

Parsemer d'amandes fraîches coupées en deux.

Servir l'eau de tomate infusée bien froide dans un petit verre ou verser délicatement autour.

Ajouter les chips de tapioca.



DR

Pernes-les-Fontaines distinguée pour la

Ecrit par le 16 février 2026

restauration exemplaire de son Hôtel de Ville



Le concours national 'Les Rubans du Patrimoine' a décerné un prix départemental à la commune de Pernes-les-Fontaines pour la restauration de son Hôtel de Ville, joyau architectural du XVIIe siècle. Une distinction qui salue la mise en valeur d'un patrimoine historique devenu un lieu de vie civique ouvert à tous.

La commune de Pernes-les-Fontaines - 10 433 habitants- vient d'être honorée par le jury des [Rubans du Patrimoine 2025](#). Ce concours national, organisé par la Fédération française du bâtiment et ses partenaires, récompense chaque année les municipalités œuvrant à la restauration et à la valorisation de leur patrimoine bâti.

Ecrit par le 16 février 2026

Un héritage magnifié

Le projet pernois s'est distingué par la qualité exemplaire de la restauration de l'Hôtel de Ville, installé dans l'ancien hôtel particulier de Brancas-Cheylus, un édifice du XVIIe siècle alliant élégance architecturale et richesse décorative.

Un chantier au service du patrimoine et du public

Les travaux entrepris ont permis de redonner toute sa noblesse à cet ensemble inscrit et classé au titre des monuments historiques. Les façades et toitures ont été restaurées, les décors de gypserie du XVIIe siècle remis en valeur, tout comme les peintures du XVIIe siècle redécouvertes sous les enduits. Ces motifs en camaïeu, blasons et frises ornementales datés autour de 1671, témoignent de la splendeur d'une demeure patricienne de la Provence baroque.



Copyright Commune de Pernes les Fontaines

Un extérieur remodelé

Ecrit par le 16 février 2026

Dans les jardins, un muret et une fontaine ont été réhabilités, tandis qu'une calade traditionnelle a remplacé le béton moderne. L'ensemble a également été repensé pour améliorer l'accessibilité et créer de nouveaux espaces, notamment une salle d'archives et des bureaux fonctionnels. Toutes les interventions [ici](#).

Entre histoire et modernité

L'Hôtel de Brancas-Cheylus, bâti sur un plan en U entre cour d'honneur et jardins, séduit par la qualité de ses éléments patrimoniaux : portail monumental, escalier à balustrade en gypserie, plafonds à la française, décors peints et trompe-l'œil inspirés des gravures de François Perrier. Tour à tour demeure aristocratique, maison commune dès 1741 puis hôtel de ville à part entière depuis 1973, le bâtiment illustre l'alliance harmonieuse entre préservation de la mémoire et adaptation aux usages contemporains.

Une cérémonie ouverte à tous

La remise officielle du prix départemental aura lieu le 26 novembre à 18h, à la mairie de Pernes-les-Fontaines, salle de Brancas. Habitants, partenaires et amoureux du patrimoine sont conviés à assister à cet événement, en présence du maire [Didier Carle](#) et des représentants du concours.

Un symbole de transmission

À travers cette distinction, c'est tout un engagement communal qui est salué : celui d'une ville attachée à son histoire et désireuse de faire de son patrimoine un bien commun vivant. En redonnant souffle et éclat à son Hôtel de Ville, Pernes-les-Fontaines rappelle que la restauration n'est pas qu'un acte de mémoire, mais aussi un geste d'avenir. En septembre dernier c'était au tour de [Pujaut](#), village du Gard limitrophe du Vaucluse, d'être distinguée par 'Le ruban du patrimoine'.

Ecrit par le 16 février 2026



Copyright commune de Pujaut

Pujaut redonne vie au moulin de Chiron, sentinelle des vents et témoin du temps

Perché sur la colline de Pujaut, dans le Gard, le moulin de Chiron renaît, fièrement dressé face au Mistral. Érigé en 1775, cet emblème du patrimoine local a longtemps fait battre le cœur de la commune en produisant de la farine jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Puis, le silence et l'oubli l'ont peu à peu gagné, laissant les tempêtes et les incendies entamer sa silhouette de pierre.

Un effort collectif

Il aura fallu la ténacité conjuguée d'une municipalité déterminée et d'une association passionnée pour que l'histoire reprenne son cours. Acquis par la commune en 2002, le moulin a bénéficié de plus d'une décennie d'efforts collectifs. Grâce à une mobilisation constante, des fonds ont été réunis pour redonner à l'édifice son visage d'autrefois : une toiture refaite à neuf, des ailes réinstallées dans leur orientation

Ecrit par le 16 février 2026

originelle, prêtes à affronter le vent du nord.

Une première restauration délicate

Une première restauration avait bien tenté de sauver la bâtisse, sans toutefois permettre d'intervenir sur sa machinerie intérieure. La réhabilitation actuelle, plus ambitieuse, rend à ce symbole du terroir toute sa dignité. Le moulin de Chiron n'est plus une simple ruine pittoresque : il redevient un repère, un trait d'union entre mémoire rurale et fierté collective. Aujourd'hui, sa silhouette retrouvée domine à nouveau le paysage pujautais, comme un signe de persévérence et d'attachement au patrimoine. Le souffle du Mistral s'y mêle désormais à celui de l'histoire, rappelant qu'aucun vent, aussi fort soit-il, ne saurait éteindre la flamme de la mémoire locale.

Mireille Hurlin