Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Glenn Viel et Brandon Dehan ouvrent un glacier à Saint-Rémy-de-Provence



Ce samedi 1er août, un nouveau glacier qui promet un retour en enfance va ouvrir ses portes dans le centre-ville de Saint-Rémy-de-Provence. Il s'agit de la marque Minot, portée par le chef étoilé Glenn Viel et le chef pâtissier Brandon Dehan.

Ils officient tous deux à l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Glenn Viel et Brandon Dehan ont décidé de s'associer et de créer Minot, une marque de glace artisanale gourmande aux saveurs locales. Pour concrétiser ce projet, c'est une boutique qui va voir le jour dans le centre-ville de Saint-Rémy-de-Provence, sur le Boulevard Victor Hugo ce samedi 1er août.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Un retour en enfance

« Minot » signifie « Gamin » en provençal. Et c'est en ce mot que réside toute l'âme de ce projet qui se veut un voyage vers les souvenirs de l'enfance. « L'idée est de proposer des glaces avec des parfums qui parlent à tous, mais dont chacun a un souvenir bien précis », explique Brandon Dehan. Ainsi, les clients auront le choix entre huit parfums de glace : vanille, chocolat, yaourt, pistache, noisette, fraise, abricot et citron huile d'olive. Chaque pot ou cornet cachera en son fond une petite sauce, une surprise « signature » qui apportera une fraîcheur supplémentaire à la glace.

Le savoir-faire et la gourmandise s'allient

« On a voulu créer une marque qui se prend au sérieux par son savoir-faire et la qualité des matières premières, sans se prendre au sérieux avec la gourmandise, la simplicité et les souvenirs d'enfance », ajoute le chef pâtissier. Minot sera donc un reflet de l'expérience des deux porteurs du projet, qui évoluent tous les deux à l'Oustau de Baumanière, 3 étoiles au Guide Michelin, Glenn Viel depuis 2015 et Brandon Dehan depuis 2016. Ce projet, accompagné de sa première boutique, représente une collaboration évidente entre les deux. Et qui sait ? Peut-être que d'autres boutiques Minot verront le jour ailleurs dans les prochaines années.

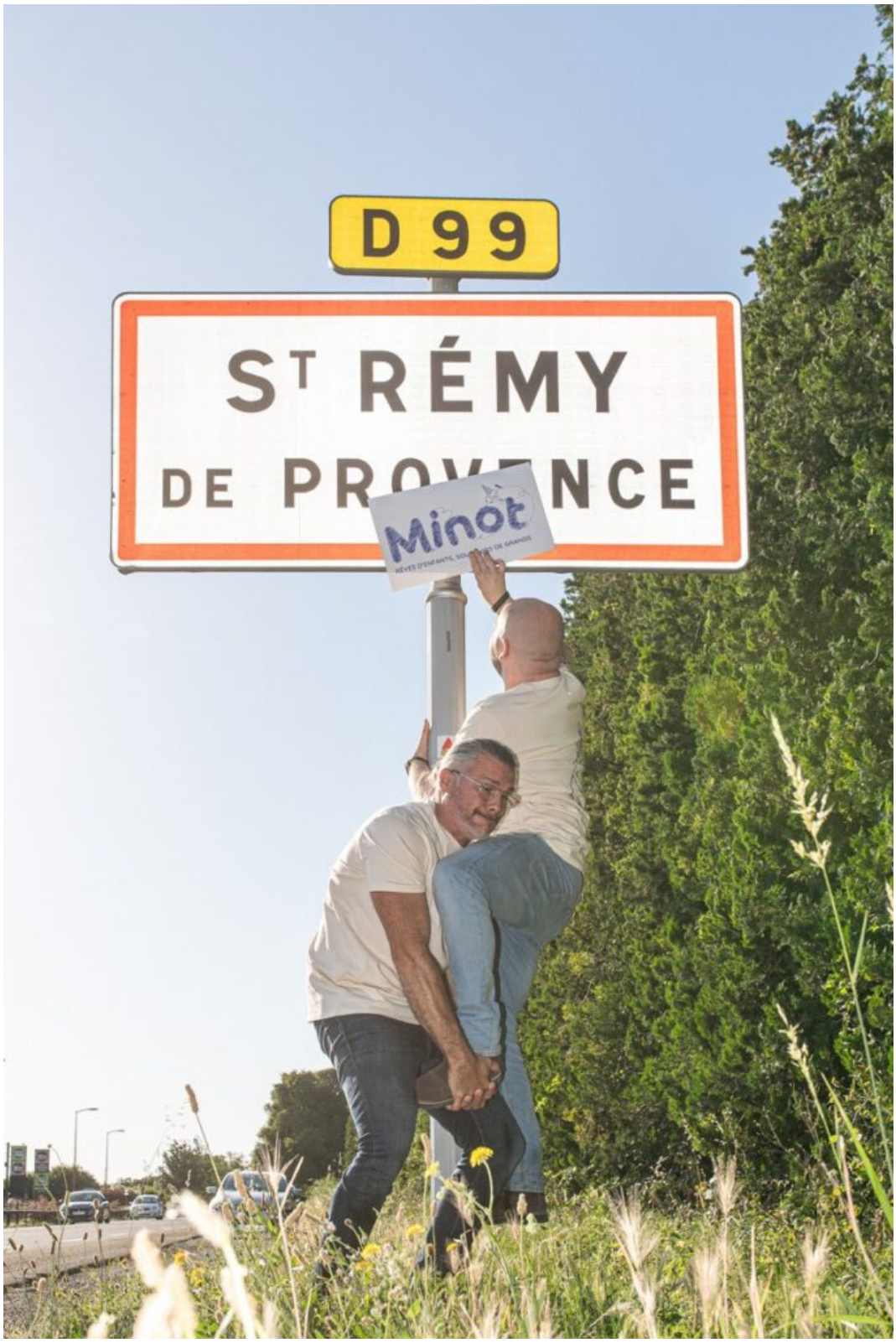
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

©Minot

La Provence à la une de Paris Match Belgique



L'édition belge du magazine Paris Match vient de sortir un numéro spécial consacré au plus belles escapades gourmandes en Provence.

A la une de cette édition spéciale de 32 pages : Glenn Viel, le chef triplement étoilé du restaurant l'Oustau de Baumanière niché dans le cœur des Alpilles aux Baux-de-Provence.
« Au fond, ce que j'aime, c'est créer de l'émotion avec des produits justes et sincères », explique le juré

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

de l'émission Top chef dans son interview réalisé par Florestan Touzeau.
Des Taillades à Aix-en-Provence en passant par Avignon, Gordes, Bonnieux ou bien encore Mazan ce hors-série spécial déniche 'les tables qui font l'été provençal' ainsi que 'les plus beaux refuges de Provence'. Une sélection d'artisans du sud complète cette découverte.
Côté culture, le magazine propose également un sujet sur l'entrée en scène d'Avignon avec son festival de théâtre ainsi qu'un entretien avec Tiago Rodrigues, directeur du Festival d'Avignon.



Des paysages pour tout horizon
A lire aussi, la rencontre avec Vincent Bouget, nouveau président de Nîmes Métropole et nouveau maire de Nîmes, ainsi que des suggestions de randonnée et de magnifiques photographies de la région.
Au sommaire également de ce numéro spécial Provence : la comédienne Philippine Delaire qui se produira lors du prochain festival d'Avignon, le présentateur Michel Denisot, le chanteur Bénabar, l'animatrice de télévision Cendrine Dominguez et la blogueuse culinaire Mercotte.

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 13 novembre 2026



La Provence comme un trésor

« La Provence est une terre de mémoire vivante, explique Guillaume Bazaille dans l'éditorial de cette édition de Paris Match. À travers les pages de ce numéro, nous avons voulu partir à la rencontre de celles et ceux qui font vivre cet héritage sans jamais le figer. Car la Provence n'est pas un décor. Elle est une mémoire en mouvement. Une terre qui continue d'inspirer, de créer, de partager et de transmettre. Et c'est sans doute là son plus beau trésor. »

Glenn Viel part à votre rencontre à l'occasion de la sortie de son nouveau livre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Alors que son livre *Cuisine d'un cancre* est sorti au mois de novembre, le chef Glenn Viel ira à la rencontre de ses lecteurs lors de deux séance de dédicace ce jeudi 18 décembre au Clair de la Plume à Grignan et ce vendredi 19 décembre à L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence.

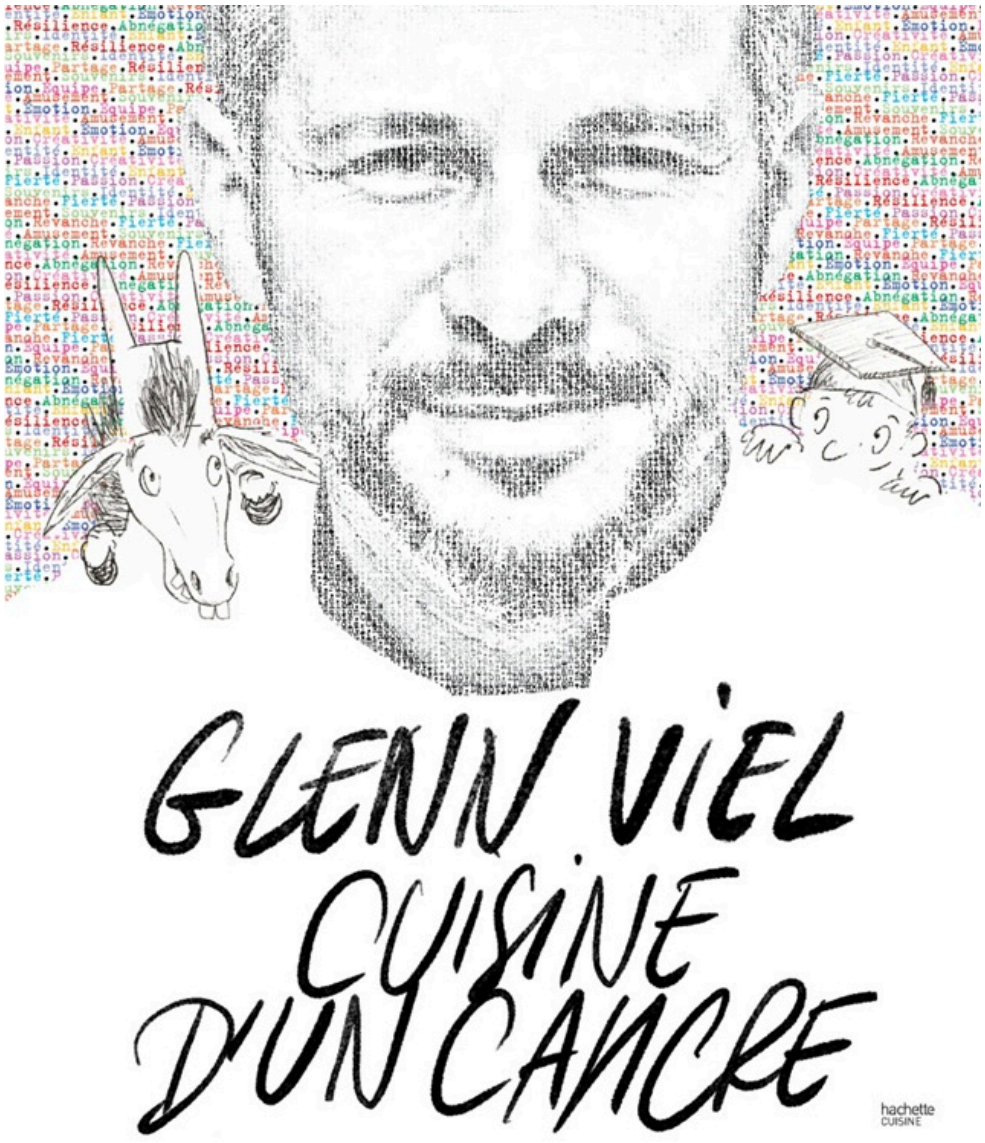
Deux occasions de rencontrer le chef de l'Oustau de Baumanière se présentent cette semaine. Deux séances de dédicace sont organisées : une première au Clair de la Plume à Grignan et une seconde à L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Le public pourra donc rencontrer Glenn Viel, échanger autour de son livre, de son actualité, ou encore de *Top Chef*.

Dans son livre *Cuisine d'un cancre*, Glenn Viel revient sur son parcours atypique, marqué par un rapport peu conventionnel à l'école, et dévoile comment l'audace, l'imagination et l'envie de bousculer les codes ont façonné son identité culinaire et humaine au travers d'un témoignage sans filtre.

Jeudi 18 décembre. De 11h à 12h. Le Clair de la Plume. 2 Place du Mail. Grignan.
Vendredi 19 décembre. 15h30. L'Oustau de Baumanière. 500 Route de Baumanière. Les Baux-de-Provence.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



©Hachette Cuisine

Bien Bon ! 2025 : le festival gourmand qui

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

bat tous les records dans le Grand Avignon







Du 15 au 21 septembre 2025, la 3e édition du festival Bien Bon ! a rassemblé 18 500 participants. Acteurs de la gastronomie, producteurs, artistes et grand public se sont retrouvés pour une semaine festive et engagée, marquée par une mobilisation record.

En seulement trois éditions, Bien Bon ! s'est imposé comme un rendez-vous fédérateur autour du bien-manger, du bien-boire et du bien-vivre. L'édition 2025 a doublé son nombre de partenaires par rapport à l'an passé, réunissant plus de 200 acteurs de la filière locale, des chefs étoilés aux producteurs, en passant par des artisans, viticulteurs, artistes et même des personnalités du sport et du spectacle.vLa fréquentation a également progressé, passant de 15 000 visiteurs en 2024 à 18 500 cette année, confirmant l'engouement croissant du public.

La gastronomie pour tous
Parmi les temps forts, l'opération 'Cantines & Cuisines animées' a marqué les esprits : 31 cuisiniers de la restauration collective, accompagnés par le Meilleur Ouvrier de France Serge Chenet, ont préparé des repas festifs pour 12 000 convives, dans les cantines scolaires, maisons de retraite et restaurants universitaires. Les étudiants n'ont pas été oubliés, avec 300 box de chefs offertes pour s'initier à la cuisine étoilée.

Des moments populaires et d'exception
L'esprit festif était au rendez-vous avec 'Le Défi foodtrucks' qui a réuni 2 500 participants à Villeneuve-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

lez-Avignon ; L'Opéra bouffe, un repas-spectacle des années folles, alliant gastronomie et arts de la scène, devant 110 convives ; Les Tours gourmands à pied ou à vélo, permettant à 250 curieux de découvrir producteurs, brasseries et distilleries locales ; Une soirée exceptionnelle avec Glenn Viel, chef triplement étoilé et juré de Top Chef, qui a rassemblé 365 spectateurs ; La Place des Gourmands de Velleron, où1 600 visiteurs ont participé à un marché en fanfare et à un concours d'aïoli ; Enfin, la Surprise des chefs, qui malgré une météo capricieuse, a permis de distribuer 1 200 menus préparés par trois chefs étoilés, servis en mode « drive ».



Copyright Grand Avignon Communication

Une communication qui rayonne au-delà du territoire

Avec une campagne ayant touché 3 millions de personnes, contre 1,5 million en 2024, le festival franchit une nouvelle étape dans sa notoriété, attirant bien au-delà du Grand Avignon, notamment depuis le Gard, les Bouches-du-Rhône et le Var.

Un festival responsable

Bien Bon ! ne se résume pas à la fête. L'événement, initié par le Grand Avignon, défend aussi une alimentation durable, locale et de qualité, en sensibilisant le public à la réduction des déchets, au gaspillage alimentaire et aux mobilités douces. Résultat : Bien Bon ! s'impose désormais parmi les grands

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

rendez-vous gastronomiques français, alliant exigence culinaire, convivialité populaire et engagement responsable.

En chiffres
3 millions de personnes touchées par la communication ; 18 500 participants ; 12 000 repas servis dans les cantines collectives ; 2 500 gourmands au défi food-trucks ; 1 600 visiteurs à la Place des Gourmands ; 1 200 menus étoilés distribués malgré la météo ; 365 spectateurs à la rencontre avec Glenn Viel ; 200 acteurs du territoire mobilisés.

La recette de cœur de laitue cuite en pression du chef Glenn Viel





Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de cœur de laitue cuite en pression avec tomates confites au soleil et crémeux de roquette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Les tomates confites :
Monder, couper en deux et épépiner les tomates.
Assaisonner (sel, poivre, sucre, huile d'olive) puis disposer les tomates sur la grille du séchoir, ajouter une lamelle d'ail. Le séchoir doit être installé dans un endroit bien dégagé à 40°C minimum sous verre, si possible avec une légère brise (le temps pour confire les tomates est aléatoire et dépend principalement de la météo). Compter tout de même 10 heures.
Une fois confites, les tomates doivent être conservées dans l'huile d'olive.

Le citron confit :
– 1,5 litre d'eau
– 250 gr de sel
– 400 gr de sucre

Laver et zester les citrons, les blanchir à 3 reprises (départ à froid).
Dans une casserole, réaliser le sirop : porter à ébullition l'eau, le sel et le sucre. Disposer les citrons dans des bocaux et verser le sirop froid. Conserver les bocaux pendant 3 mois avant d'être consommés.

La laitue :
– 10 pétales de tomates confites
– ¼ de citron confit
– 1 pièce de fenouil
– 10 feuilles de basilic
– 2 cl d'huile d'olive Castelas
– Sel
– Poivre

Laver la laitue entière, bien l'égoutter, retirer les grosses feuilles (conserver les grosses feuilles pour le crémeux de roquette).
Ecarter les feuilles délicatement puis entre chacune d'elles disposer les tomates, le fenouil taillé très fin, le citron en julienne épaisse et les feuilles de basilic. Ajouter l'huile, sel, poivre et refermer la laitue. Filmer fermement la laitue puis la mettre sous vide dans un sac rétractable. Plonger le sac 3 secondes dans une eau à ébullition, refroidir et conserver au frais pendant 24 heures.

Le crémeux de roquette :
– 200 gr de roquette
– 100 gr de feuille de laitue
– 50 gr de tétragone
– 50 gr de poivron vert confit
– 50 gr pomme Granny
– 15 cl d'huile d'olive
– 3 gr de sel
– 3 cl de jus de citron

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 13 novembre 2026

Mettre l'ensemble des éléments au Thermomix.
Mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et homogène.

Dressage :
Au centre de l'assiette, disposer le crémeux de roquette.
Assaisonner la laitue, sel , poivre , huile d'olive et la mettre au centre du crémeux. Pour finir disposer des petits croutons et tête de basilic nain.



©Virginie Ovessian

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

La recette ‘bœuf, traceur d’un sandwich’ du chef Glenn Viel





Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l’Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de « Bœuf, traceur d’un sandwich. »

.Pastrami :
– 4 L d’eau
– 250 g de gros sel
– 150 g de cassonade
– 10 g de coriandre en grain écrasée
– 1 tête d’ail
– 800 gr de basse côte de bœuf
– Poudre d’herbes et de champignons
– Piment d’Espelette

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Parer 1kg de basse côte de boeuf, saumurer 24h, assaisonner poudre d'herbes, poudre de champignon et piment d'Espelette.
Fumer la viande puis sécher 48 h dans le réfrigérateur.
Cuire sous-vide ou au four, température 64°C -> 58°C au cœur de la viande.

Boeuf :
– 800 g de filet de bœuf
– 8 tranches de Ceccina de boeuf

Parer et rouler 800gr de filet de bœuf dans du film, portionner et snacker 35/40 secondes, assaisonner beurre noisette, fleur de
sel et poivre.

Laitue :
– 2 laitues

Effeuiller et laver les feuilles de laitue.

Montage :
– 1 feuille de laitue crue
– 80 gr de Filet de bœuf
– 1 feuille de laitue brûlée au chalumeau, huile d'olive, sel, poivre
– 1 tranche de Ceccina
– 80gr Pastrami
– 1 feuille de laitue crue
– Huile d'olive

Mettre sous-vide entre deux papiers sulfurisés.

Sauce de boeuf au pain :
– 200 gr de Pain brûlée
– 500 ml de Lait
– 500 ml de Jus de bœuf

Infuser du pain brûlé dans du lait, ajouter du jus de bœuf puis assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et vinaigre balsamique.

Condiment tomate :
– 2 pièces de fenouil
– 2 kg de tomates cerises

Dessécher au four à 250°C sans coloration en remuant fréquemment.
Passer au moulin à purée, passer au tamis très fin -> dessécher jusqu'à avoir une consistance de concentré de tomate.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et piment d'Espelette.

Caramel de tomate :
– 5 Cœurs de tomates épépinées
– Sucre (20% du poids des cœurs de tomates)

Récupérer les cœurs des tomates préalablement épépinées, mixer et chinoiser. Sucrer puis réduire jusqu'à caramel.

Pickles de graines de moutarde :
– 50gr de sucre
– 100ml de vinaigre blanc
– 200ml d'eau
– 100 gr de graine de moutarde

Raviole de tomate :
– 8 tomates
Monder les tomates, couper en deux, épépiner.
Assaisonner généreusement en huile d'olive, sel, poivre et poudre d'herbes.
Cuire à 48°C en programme séchage dans le four.

Montage :
Prendre les deux pétales de tomates, les écraser légèrement avec une spatule, les superposer à cheval l'une sur l'autre, mettre un point de condiment tomate, refermer et emporte-piécer.
Glacer avec le caramel de tomate, disposer 7 graines de pickles de graines de moutarde, huile d'olive, fleur de sel et poivre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



©Pauline Daniel

La recette ‘entre la pizza et la pissaladière’ du chef Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette « entre la pizza et la pissaladière… »

Pâte à pizza :
– 1kg de farine type 45
– 20gr de sel
– 30gr de levure
– 300gr d'eau
– 120gr huile d'olive
– 120gr blanc d'œufs
– Herbes (basilic, sarriette, romarin, thym)

Pétrissage : dans la cuve mettre l'ensemble des ingrédients sauf les herbes, fraisage à vitesse 1 pendant 2-3 minutes puis à vitesse 2 pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
Façonnage : au laminoir abaisser la pâte 1 mm puis détailler en rond avec un emporte pièce de taille 120 mm
Cuisson : disposer les herbes lavées au préalable sur la pâte puis cuire dans une machine à panini chauffer à 160°C pendant une vingtaine de secondes.

Pain de mie imbibé au jus d'oignon :
– Jus d'oignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

– 10 pieces oignon doux
– 3.5litres d'eau
– 4 tranches de pain de mie à 4 mm d'épaisseur

Faire suer les oignons avec une légère coloration, mouiller avec l'eau, cuire à feu doux 2h puis passer au chinois fin. Faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus.
Couper le pain de mis avec un emporte-pièces de 80 mm.

Compotée d'oignon :
– 6 gros oignons blancs
– 15 g de beurre
– 3 cl de vinaigre balsamique vieux
– 30 cl d'eau
– Sel
– Poivre

Couper les oignons en deux, puis les émincer finement.
Mettre le beurre à fondre à feu doux dans une grande casserole. Y mettre les oignons et les faire suer. Saler et poivrer, mélanger et cuire jusqu'à une légère coloration.
Ajouter ensuite l'eau. Laisser cuire encore en mélangeant de temps en temps jusqu'à avoir une compote bien fondante.
Finir avec le vinaigre et un peu de jus d'oignon.

Dressage :
– Fleur de capucine 4 pièces
– Fleur de tomate 8 pièces
– Fleur de bourrache 8 pièces
– Noyaux d'olives déshydratés 20 pièces
– Huile d'olive fruité noir PM
– Vieux vinaigre balsamique PM
– Fleur de sel et poivre PM

Dans une assiette mettre la compotée d'oignon à l'aide d'un cercle de 90 mm puis ajouter le pain de mie imbibé par dessus puis la pâte à pizza au préalable assaisonnée avec l'huile d'olive, les noyaux d'olives, le vieux vinaigre, la fleur de sel, le poivre et les fleurs.

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 13 novembre 2026



DR

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

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

Les Interviews



Jean-Christophe Daudet et Glenn Viel Copyright MMH

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

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

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

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

Innover pour préserver la forêt méditerranéenne de demain

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

Le coup de force de l'association ?

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

Vers une forêt auto-protégée

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

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



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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

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

Un parrain 3 étoiles

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

7 000 plants de feuillus plantés en 4 semaines

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



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

Se rappeler des faits

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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

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

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

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

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