

Ecrit par le 28 avril 2026

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant [JU - Maison de Cuisine](#), situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef [Julien Allano](#).

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU - Maison de Cuisine

Ecrit par le 28 avril 2026

rejoint [La Table des Amis](#) et son chef [Christophe Bacquié](#), au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que [La Bastide de Capelongue](#) et son chef [Noël Bérard](#), qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés [Le Goût du Bonheur](#) à l'auberge de La Fenièrre à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe [Nadia Sammut](#), [La Table de Xaxier Mathieu](#) à Joucas (1 étoile), [La Closerie](#) à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que [La Petite Maison de Cucuron](#) (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec [Pollen](#) (1 étoile) et son chef [Mathieu Desmarest](#), et [La Mirande](#) (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef [Florent Pietravalle](#). Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : [Le Vivier](#) à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef [Romain Gandolphe](#), [L'Oustalet](#) à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que [La Mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef [Adrien Soro](#).

Petit-Palais mais grand marché tous les samedis dans ce hameau de L'Isle-sur-la-Sorgue

Ecrit par le 28 avril 2026



« Du 1er samedi de mars jusqu'au dernier avant Noël, il y a une quarantaine de petits producteurs du coin et de commerçants qui s'installent le matin, une fois par semaine, sur cette place Bertin Sylvestre, précise le président du marché de Petit-Palais, Brice Pontet. Et les clients viennent du village, mais aussi de tout le Luberon, d'Apt, Avignon, on a même des fidèles de Marseille et des Américains qui ont une résidence secondaire. »

Et chaque stand regorge de produits de saison : ici les dernières courges musquées et butternuts de l'hiver, là les premières asperges et fraises du printemps, celles de La Finca de la famille Galera, une culture maraîchère raisonnée sur trois hectares. Mais aussi le charcutier avec du jambon blanc à l'os, des saucissons secs, des tranches de salami sous vide, là une rôtisserie, plus loin un poissonnier. Également un producteur d'amandes, noisettes, noix et nougats. En vente à quelques pas, des jus de pomme et d'abricot, à côté du stand d'un brasseur artisanal. Là, des poulets élevés en plein air, sans OGM, mais aussi du miel du Ventoux, du petit épeautre du Plateau de Sault, des cébettes, des laitues et feuilles de chêne qui ont été ramassées la veille au soir.

Philippe Dupin, est venu en voisin de Lagnes : il propose olives vertes et noires, cassées ou piquantes, de l'homous aux cèpes, de la crème d'artichauts et d'ail aux truffes, des petits poivrons marseillais confits, de la tapenade, du pistou, de l'huile d'olive.

Ecrit par le 28 avril 2026



Philippe Dupin de Lagnes. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le maire de L'Isle-sur-la Sorgue, [Pierre Gonzalvez](#) arrive avec son cabot en toile de jute à la main. « Le samedi matin, je viens faire mes courses ici, il n'y a que de bons produits, les paysans je connais chacun par leur prénom et je sais qu'ils mettent du coeur à l'ouvrage pour nous offrir le meilleur du terroir. »

Ecrit par le 28 avril 2026



Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, dont Petit-Palais est un hameau, vient faire ses courses à 8h30. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

A 9h ce samedi 8 mars, la saison 2025 de ce marché paysan a été inaugurée. « Nous sommes là pour dynamiser et mettre en valeur l'agriculture des circuits courts » insiste le président Brice Pontet. « Ces producteurs sont une garantie de qualité et d'authenticité ». Le maire, Pierre Gonzalvez prend aussi la parole : « Depuis des années, tour à tour, Daniel Bellet, Marcel Serre et Claude le boucher se sont succédés pour défendre ce marché de Petit-Palais. Ici pas de revendeurs venus d'on ne sait où, on peut acheter en toute confiance et l'an prochain nous fêterons les 30 ans de ce marché du hameau de Petit-Palais qui est le symbole de goût ».

Ecrit par le 28 avril 2026



Brice Pontet, président du marché, Daniel Billet, un de ses prédécesseurs, et Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'inauguration. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La preuve : Hélène Meyer, piscicultrice à L'Isle-sur-la-Sorgue avec son mari Mickaël, vend une truite fumée en filets et pavés, qui vient d'obtenir le Prix d'Excellence du Ministère de l'Agriculture lors du dernier salon international à Paris. En 2024, c'était une médaille d'or qu'elle avait décrochée pour ces poissons élevés pendant plus de 4 ans dans l'eau pure de la Sorgue et à température constante, 13°C été comme hiver, ce qui lui donne une chair particulièrement ferme et goûteuse.



La truite fumée de L'Isle-sur-la-Sorgue. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : www.islesurlasorgue.fr / www.truite-provence.com - 06 15 23 21 08

SPA Vauclusienne, un loto pour récolter des fonds et sauver 900 pensionnaires



La SPA Vauclusienne organise un loto Dimanche 9 mars 2025, à 14h30, salle des fêtes d'Isle sur la Sorgue. L'occasion de récolter des fonds utilisés à l'amélioration des conditions de vie et de bien-être des 800 pensionnaires du refuge.

Fondée en 1933, installée sur le site du Pigeolet depuis la fin des années 1960, la SPA, gère également le refuge de Piégon. Près de 900 animaux sont accueillis sur les deux sites, et attendant d'être accueillis dans un nouveau foyer. C'est grâce aux dons, événements, parrainages et legs que la Société protectrice des animaux Vauclusienne peut veiller au bien-être de ses pensionnaires. Un scooter électrique, deux week-ends au Grau du Roi, une TV 130cm, deux barbecues Weber, un ordinateur portable, un téléphone

Ecrit par le 28 avril 2026

portable, un Airfryer, des électroménagers, des filets garnis et de nombreux lots...

Un peu d'histoire

La SPA Vauclusienne est la plus ancienne association de défense des animaux du département de Vaucluse. Elle a été fondée à Avignon en 1933 par Samuel Griole, pasteur de l'Eglise réformée et professeur de philosophie au lycée Mistral d'Avignon. Premier président (de 1933 à sa mort en 1948), l'homme est connu pour ses combats en faveur des animaux (conférences publiques et participation à des actions contre la corrida). Il a créé un premier refuge d'animaux à Avignon au quartier Saint Ruf.

Tendre la main et offrir un refuge

Alice Bartésago (présidente de 1956 à 1968), qui lui a succédé, a été contrainte de fermer le refuge de Saint Ruf, frappé d'expropriation, à la fin des années 1950. A partir de cette date, la SPA vauclusienne n'avait plus de refuge pour héberger les animaux abandonnés. Emue par cette situation, une généreuse bienfaitrice, qui avait déjà aidé le premier refuge d'Avignon, voulut qu'à son décès, l'ensemble de ses biens servit à cette cause. C'est en 1966, qu'un décret pris par le Conseil d'Etat autorisa le legs universel consenti par la Marquise Thérèse de l'Espine, en faveur de la SPA Vauclusienne ; selon ses volontés, ses biens, dont son domaine agricole du Pigeolet situé sur les communes de Saumane et L'Isle sur la Sorgue seraient intégralement dévolu à la création d'un refuge pour animaux perdus et abandonnés.

Le refuge du Pigeolet fut ouvert en 1968

Ce refuge fut ouvert au début de l'année 1968. La SPA Vauclusienne est reconnue d'établissement d'utilité publique par un décret du 9 mars 1982. En 2004, un deuxième refuge, celui de Piégon, dans la Drôme, est rattaché à l'association. La SPA Vauclusienne a pour mission essentielle l'accueil des animaux trouvés errants, perdus et abandonnés et la gestion de refuges d'animaux. Ses actions vont cependant bien au delà pour la défense des animaux : interventions pour lutter contre les maltraitances, prévention et sensibilisation pour le bien-être animal. L'association organise des campagnes de stérilisation des chats sans maître et participe à des manifestations autour de l'animal de compagnie. La SPA est située 170, chemin du Pigeolet à l'Isle sur la Sorgue.

Les infos pratiques

Loto de la [SPA](#). Dimanche 9 mars à 14h30. Ouverture des portes à 13h30. Début des jeux à 14h30. Salle des fêtes de l'Isle sur la Sorgue. Avenue Napoléon Bonaparte. 5€ le carton, 20€ les 5 cartons.

Ecrit par le 28 avril 2026

77 **13**
5 EUROS LE CARTON
20 EUROS LES 5
69 **05**
81 **50**

DIMANCHE 09 MARS 2025
SALLE DES FETES DE
L'ISLE SUR LA SORGUE
OUVERTURE DES PORTES 13H30
DEBUT DES JEUX 14H30

A GAGNER :
TV 130 CM
SCOOTER ELECTRIQUE
TABLETTE

LOTO
DE LA
SPA VAUCLUSIENNE

PSA
PEUGEOT BERBIGUIER
SOUTIEN LA SPA VAUCLUSIENNE
L'Isle sur la Sorgue

'L'Ile des Pingouins', une conférence gesticulée à l'Isle-sur-la-Sorgue



Une conférence gesticulée, qu'est-ce que c'est ?

La conférence gesticulée est un outil d'éducation populaire à mi-chemin entre le spectacle et la conférence qui mêle du récit de vie, de l'analyse et de la théorie. Un seul en scène qui généralement ne mâche pas ses mots et dénonce avec humour une situation vécue tout en y intégrant un recul théorique. Comme pour un spectacle, la conférence gesticulée est préparée, écrite et répétée.

'L'Ile des Pingouins', une conférence gesticulée de Patricia Jarno

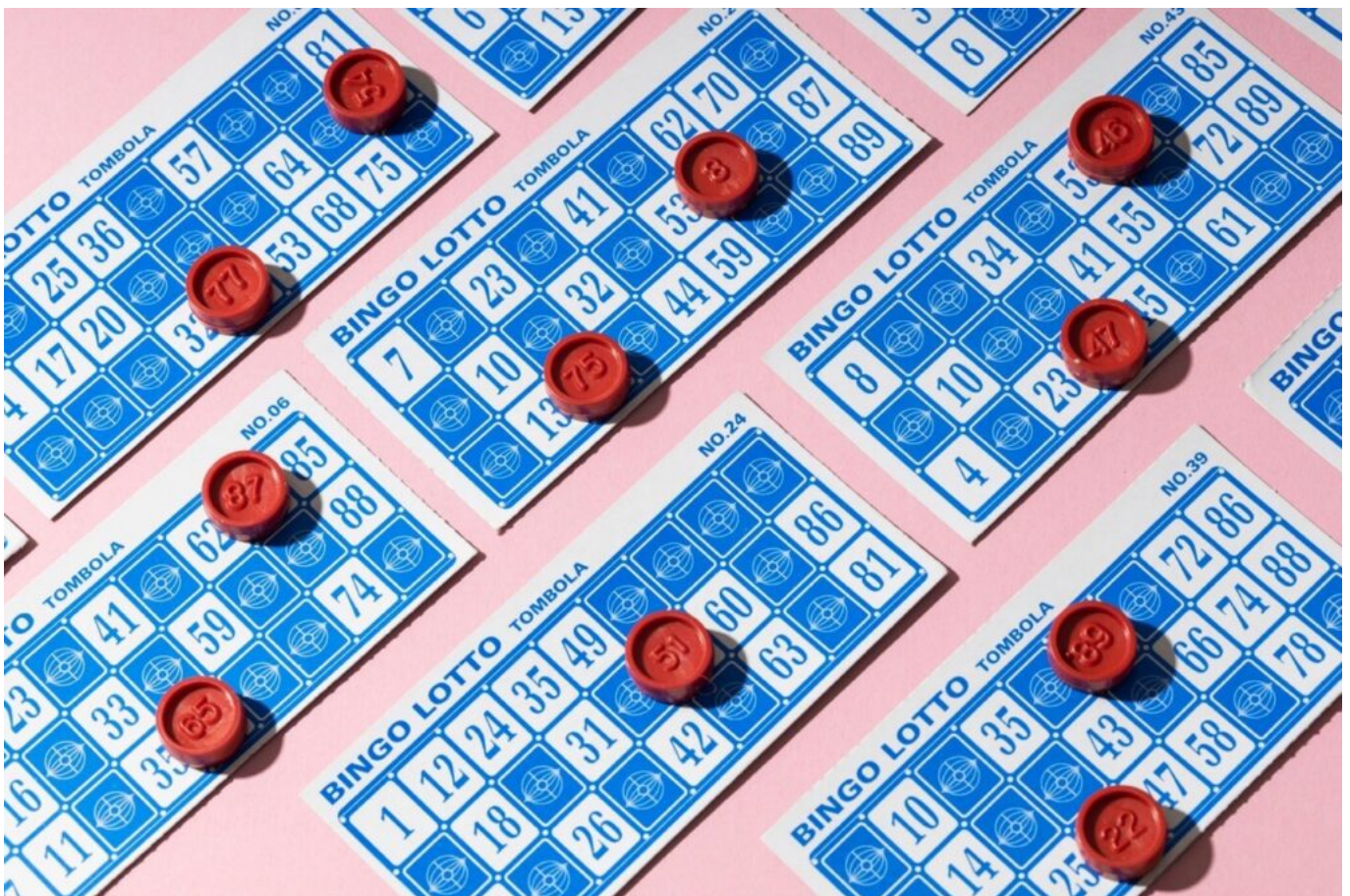
Ecrit par le 28 avril 2026

Patricia Jorno est devenue enseignante un peu par hasard, un peu par amour des livres. Dans l'institution, elle n'a rien lâché afin que ses élèves ne vivent pas ce qu'elle a vécu. Comment respecter les émotions, le langage, les jeunes, comment se respecter soi-même dans ses méandres ?

Ce Café Philo sera suivi d'un repas partagé.

Samedi 22 février. 10h30. Entrée au chapeau. Chez Eliane. Ferme urbaine. 818, chemin de Reydet. Isle-sur-la-Sorgue.

Isle-sur-la-Sorgue : les Disciples d'Escoffier Provence Languedoc font leur loto



Ecrit par le 28 avril 2026

Ce dimanche 2 février, la [délégation Provence Languedoc des Disciples d'Escoffier](#) organise un loto avec de nombreux lots à gagner à la salle des fêtes de L'Isle-sur-la-Sorgue.

Thermomix, cave à vin, un demi agneau, repas gastronomique, paniers gourmands, ustensiles, articles de l'art de la table, et bien d'autres surprises seront à gagner ce dimanche lors du loto des Disciples d'Escoffier Provence Languedoc à L'Isle-sur-la-Sorgue.

Une buvette ainsi qu'une petite restauration seront installées au cœur de la salle des fêtes. Le carton sera au prix de 5€, les cinq à 20€ et les dix à 35€. Tous les bénéfices seront reversés sous forme de bourses à des étudiants en école hôtelière en difficulté financière

Dimanche 2 février. 14h (ouverture des portes à 13h). Salle des fêtes. Avenue Napoléon Bonaparte. L'Isle-sur-la-Sorgue.

Ecrit par le 28 avril 2026



Le loto des chefs #3
Les disciples Escoffier Provence Languedoc

5,00€ LE CARTON
20,00€ LES 5
35,00€ LES 10

Buvette/Petite Restauration

DIMANCHE 2 FEVRIER 2025

Salle des fêtes
L'Isle sur la sorgue
Début 14h00
Ouverture des portes 13h00

 Thermomix
Cave à vin
1/2 Agneau
Repas gastronomique
Art de la table
Paniers gourmand
Ustensiles

Ecrit par le 28 avril 2026

Patrick Bruel : les premières images de son hôtel à l'Isle-sur-la-Sorgue



Après l'acquisition, en 2007, de son domaine viticole et oléicole sur le plateau de Margoye, à l'Isle-sur-la-Sorgue, le chanteur comédien consolide son ancrage vauclusien en ouvrant, au printemps prochain, un hôtel de luxe dans la cité des antiquaires.

« Prendre soin de chaque client comme un ami » c'est en ces termes que Patrick Bruel présente l'esprit qui devra souffler sur ce nouvel établissement hôtelier qui ouvrira ses portes en mai prochain. Cet hôtel 5 étoiles disposera de 49 chambres dont 11 suites, d'un restaurant gastronomique, d'un bar à cocktail, d'un SPA, d'une piscine extérieure et d'une galerie d'art. Une boutique proposant les productions du Domaine de Léos (vins, huile d'olive, miel, cosmétiques..) complétera évidemment l'offre. Cet hôtel, sera installé en lieu et place de l'ancienne scierie Rousset Frères, située en bordure de la Sorgue, 1, porte de Bouïgas. La réhabilitation et le design du bâtiment datant du 19^{ème} siècle et offrant une surface de 2 600 M², ont été confié au cabinet de [Jean-Philippe Nuel](#), un grand nom de l'architecture intérieure haut de gamme.

Ecrit par le 28 avril 2026



chambre coté lit © Jean-Philippe Nuel/Axe 3D Studio

Ecrit par le 28 avril 2026



chambre coté salle de bain © Jean-Philippe Nuel/Axe 3D Studio

Ecrit par le 28 avril 2026



salon © Jean-Philippe Nuel/Axe 3D Studio

Ecrit par le 28 avril 2026



bar © Jean-Philippe Nuel/Axe 3D Studio

Ecrit par le 28 avril 2026



restaurant © Jean-Philippe Nuel/Axe 3D Studio

Les porteurs de ce projet revendiquent pour ce futur hôtel une autonomie en énergie à hauteur de 82 %. La direction de cet établissement sera assurée par Emmanuel Borla, un professionnel aguerri dans de l'hôtellerie de luxe. Cet hôtel opérera sous l'enseigne M Gallery du groupe ACCOR, qui regroupe plus d'une centaine d'hôtels de charme et de prestige un peu partout dans le monde. La réservation sur [la plateforme du groupe ACCOR](#) est d'ores et déjà ouverte. Compter au minimum 300 € pour une chambre standard et 500 € pour une suite.

Ecrit par le 28 avril 2026



Patrick Bruel ©DR

Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026

[Jean-Philippe Nuel](#) ©Eric Cuvillier

« Une atmosphère qui apaise et qui inspire »

Baptisé « L'Isle de Léos », déclinaison du domaine de Léos (également propriété de Patrick Bruel), cet hôtel a pour ambition d'être un lieu de vie à l'ambiance provençale, mais un peu en rupture avec les codes habituels (voir illustrations du cabinet d'architecte). L'hôtel projette également de proposer à ses clients de nombreuses activités comme la visite guidée de la ville, des cours de cuisine ou l'ascension du Mont Ventoux en vélo... « Permettre à ses hôtes de vivre des expériences personnalisées, sources de mieux être... et peut être même qui sait de vie nouvelle... » promet sans détour les documents de présentation du projet. De son côté Patrick Bruel souhaite que ce soit un endroit où on y trouve tout ce qu'il aime en Provence : la lumière, les parfums, les couleurs. « Une atmosphère qui apaise et qui inspire » ajoute-t-il.

www.domainedeleos.com

Quand l'Isle-sur-la-Sorgue s'envoie en l'air avec Air France

Ecrit par le 28 avril 2026



Renouant avec une ancienne tradition empruntée à la marine dans les années 1930, Air France a décidé de baptiser à nouveau ses avions par des noms de villes. Dans ce cadre, l'Isle-sur-la-Sorgue fait désormais partie des 162 villes dont le nom orne désormais le fuselage d'un avion de la compagnie aérienne.

Il s'agit d'un Airbus A220 qui a effectué son premier vol le 22 juin 2024 en provenance de Paris et à destination de Marseille.

« C'est en 2022 que la compagnie Air France a pris contact avec la Ville de l'Isle-sur-la-Sorgue pour suggérer le projet d'apposer le nom de l'Isle-sur-la-Sorgue sur l'un de ses tout-nouveaux Airbus A220 destiné aux vols domestiques et européens, explique la commune. Aux origines de ce projet, la volonté de la compagnie est de faire rayonner notre territoire connu pour son cadre de vie et son patrimoine remarquable. »

Pour Air-France, cette initiative vise également à « souligner son engagement de relier les territoires entre eux et de promouvoir la France à travers le monde ».

Ecrit par le 28 avril 2026



Pierre Gonzalvez, maire de l'Isle-sur-la-Sorgue (à droite) a reçu une maquette de l'Airbus A220

Ecrit par le 28 avril 2026

baptisé 'L'Isle-sur-la-Sorgue' par [Jean-François Widuch](#), directeur régional d'Air France-KLM en compagnie de [Marie Legars-Lavaure](#), conseillère municipale déléguée aux Foires et Brocantes/Décoration, à l'Accueil des Nouveaux Arrivants et au Comité des jumelages. Crédit : Ville de l'Isle-sur-la-Sorgue.

Le choix de l'avion n'est pas anodin non plus puisqu'il s'agit d'un appareil de dernière génération dont la consommation de carburant et les émissions de CO2 sont réduites de 25% et dont l'empreinte sonore est également réduite de 25% à 50%. D'ici 2030, la part des avions de dernière génération dans la flotte du groupe atteindra 80%, contre 5% en 2019 et 26% en 2024, témoignant de la dynamique initiée par le groupe Air France-KLM en matière de réduction de ses émissions de Co2 et de poursuite de la montée en gamme.

Pour symboliser ce partenariat une maquette de cet Airbus A220 a été remise à l'occasion d'une cérémonie officielle, par [Jean-François Widuch](#), directeur régional d'Air France à Pierre Gonzalvez, maire de l'Isle-sur-la-Sorgue, ainsi qu'à [Marie Legars-Lavaure](#), conseillère municipale déléguée aux Foires et Brocantes/Décoration, à l'Accueil des Nouveaux Arrivants et au Comité des jumelages.



Crédit : Ville de l'Isle-sur-la-Sorgue.

Écrit par le 28 avril 2026

Isle-sur-la-Sorgue : 3 ans de travaux pour le projet de plaine sportive à Saint-Gervais



Le conseil municipal de [L'Isle-sur-la-Sorgue](#) a approuvé au cours du mois de décembre le financement du projet de plaine sportive qui s'installera sur le site de Saint-Gervais. Les travaux devraient débuter en avril 2025 et s'achever au 1^{er} trimestre 2028.

Le sport a une place prépondérante au sein de la ville de L'Isle-sur-la-Sorgue qui compte une quarantaine de clubs sportifs et 6 500 licenciés. Ainsi, la municipalité souhaite renforcer sa position en faveur de la pratique sportive, notamment à travers le projet de plaine sportive qui va voir le jour dans les prochaines années sur le site de Saint-Gervais.

La Ville a déjà témoigné de cette envie en réalisant de nouveaux équipements comme le pumptrack ou le skate park, mais aussi en réhabilitant des équipements déjà existants comme des gymnases, un stand de tir, des terrains de pétanque, des tribunes, ou encore des vestiaires. La Ville participe en ce moment à des réflexions sur de nouvelles réhabilitations comme celle du futur centre aquatique intercommunal dont le projet est piloté par la communauté de communes [Pays des Sorgues Monts de Vaucluse](#). La Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue soutient aussi de nombreuses associations sportives. Ses actions en faveur du

Ecrit par le 28 avril 2026

sport lui ont permis d'être labellisée 'Terre de Jeux 2024' et d'accueillir le relais de la flamme olympique en juin dernier.

Un projet sur le site de Saint-Gervais

Le projet de plaine sportive à Saint-Gervais va permettre de rénover une partie des équipements existants sur le site, de déplacer certains équipements actuellement situés sur le complexe sportif des Capucins vers ce nouveau site et de créer une nouvelle offre d'équipements sportifs afin de favoriser de nouvelles disciplines.

L'objectif est de regrouper dans un lieu unique des équipements structurants et de développer de nouvelles disciplines qui ne bénéficient pas d'équipements sur le territoire à l'heure actuelle et enfin de mutualiser les équipements accessoires aux pratiques sportives. Ainsi, les pratiques de football seront regroupées grâce à la création d'un stade équipé d'une tribune de 300 places et de trois terrains d'entraînement. Le tennis, quant à lui, qui est sur le site des Capucins, sera déplacé à Saint-Gervais grâce à la création de six terrains extérieurs et deux couverts ainsi que des terrains de pickleball.



Ecrit par le 28 avril 2026



Images de synthèse. ©Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue

Un projet écoresponsable

Ce projet se veut une réponse à des objectifs de développement durable et de santé. La Ville de l'Isle-sur-la-Sorgue a donc fait le choix de matériaux les plus naturels et les moins énergivores afin de répondre aux objectifs de la COP21.

Aussi, la Ville compte mettre en œuvre un éclairage LED sur l'ensemble des équipements indoor et outdoor, une isolation optimale des bâtiments, un engagement 'zéro phyto' pour l'ensemble de ses espaces verts, et un abandon au maximum du microplastique pour son terrain de football synthétique en ayant recours à une garniture en matière organique. Cette garniture en surface sera composée de noyaux d'olives concassés, de maïs ou encore de noix de coco.

Trois ans de travaux

La 1^{re} phase des travaux aura lieu durant le printemps et l'été 2025. Elle permettra la construction de six courts de tennis dont quatre en résine et deux en gazon synthétique, et la réhabilitation du local de pesage en club house et vestiaires. La 2^e phase se tiendra d'août 2025 à août 2026 et permettra la création d'un stade d'honneur de football, la construction de tribunes et de locaux annexes (buvette, vestiaires), ainsi que la réhabilitation des actuels vestiaires destinés aux entraînements. La 3^e phase, qui

Ecrit par le 28 avril 2026

aura lieu de juillet 2026 à janvier 2027, concernera la création de courts de pickleball et de deux courts de tennis couverts. Enfin, la dernière phase (qui est une phase optionnelle) aura lieu de 2027 à 2028 avec la création d'un terrain d'entraînement de football en gazon synthétique et la rénovation des terrains en herbe existants.

Le montant des trois premières phases de travaux devrait s'élever à 5,7M€. La phase optionnelle pourrait ajouter 2,4M€ au montant total. Sur la surface de 18 hectares du site de Saint-Gervais, les futurs équipements sportifs devraient s'étaler sur 7 hectares.

Isle sur la Sorgue Tourisme dévoile ses ambitions pour l'avenir

Ecrit par le 28 avril 2026



Il y a trois ans, l'office de tourisme intercommunal (OTI) [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) a pris un nouveau virage, celui de proposer un tourisme quatre saisons sur son territoire, notamment pour la commune de L'Isle-sur-la-Sorgue. Un pari audacieux qui aujourd'hui porte ses fruits et qui amène les équipes de l'OTI à voir plus loin, surtout pour ses habitants et pour les socio-professionnels.

En 2021, alors que la crise sanitaire du Covid-19 sévit depuis un an, les acteurs du tourisme réfléchissent à l'avenir de ce dernier en France. L'OTI Isle sur la Sorgue Tourisme, lui, souhaite proposer une nouvelle forme de tourisme, qui permettrait de faire face à une potentielle nouvelle crise à l'avenir. « On n'oublie pas que ce qui est arrivé en 2020 et 2021 peut arriver en 2026 et 2027, ou plus tard, sous une autre forme », affirme [Eric Bruxelles](#), président d'Isle sur la Sorgue Tourisme. En parallèle, cette nouvelle forme de tourisme vient répondre aux problématiques liées au climat, en étalant la venue des touristes sur toute l'année pour éviter les pics de fréquentation.

Écrit par le 28 avril 2026

« En 2020, il n'y a eu aucun événement à l'Isle-sur-la-Sorgue, et pourtant n'y a pas eu de baisse de fréquentation, constate Eric Bruxelles. Les touristes viennent, quoi qu'il arrive. Donc ça, on ne peut pas l'empêcher. » Ainsi, l'OTI s'est lancé dans une communication en dehors de la période estivale pour créer un tourisme quatre saisons. Une stratégie qui fonctionne aujourd'hui, notamment grâce aux hôtels, restaurants et commerces qui restent ouverts toute l'année.

Les locaux, sauveurs du tourisme pendant le Covid-19

Lorsque la crise du Covid-19 s'est abattue sur la France et le monde, ce sont les locaux qui ont sauvé les saisons touristiques de 2020 et 2021. « Quand on parle des locaux, on comprend un périmètre assez large, donc on compte les Vauclusiens, mais aussi les Français et plus largement les Européens », explique le président de l'OTI.

« Les habitants sont les premiers touristes du territoire. »

Eric Bruxelles

Ainsi, les équipes d'Isle sur la Sorgue Tourisme se préparent à l'éventualité d'une nouvelle crise, qu'elle soit sanitaire ou non, et priorise un tourisme local. C'est donc sur les habitants du territoire que l'OTI souhaite se concentrer dans les prochaines années.

Voyagez chez vous

Pour l'instant, toutes les communes que couvre l'OTI ne sont pas concernées par ce tourisme quatre saisons. C'est notamment le cas de Fontaine-de-Vaucluse qui attire encore beaucoup pendant la saison estivale mais très peu en dehors. « Les restaurants sont fermés l'hiver, seul les hôtels et le restaurant La Colonne, sont ouverts toute l'année, justifie Eric Bruxelles. Les restaurateurs ne peuvent pas ouvrir toute l'année pour l'instant, ils en souffriraient. » De plus, l'accès à l'exurgence est fermé depuis mars dernier et jusqu'à nouvel ordre pour des raisons de sécurité, ce qui rend la tâche encore plus difficile pour l'OTI. « Il va falloir faire évoluer l'attente qu'il y a sur Fontaine-de-Vaucluse parce que la promesse, c'est l'exurgence, ajoute-t-il. Donc il y a une réflexion qui est engagée à court et moyen termes pour voir comment détourner le flux de visiteurs d'une manière ou d'une autre. »

[Fontaine-de-Vaucluse : l'accès au gouffre est interdit](#)

Raison de plus pour l'OTI de se tourner vers ses habitants, afin d'en faire les premiers touristes du

Ecrit par le 28 avril 2026

territoire et que les différentes communes continuent à vivre, et à termes, puissent vivre toute l'année comme c'est le cas pour L'Isle-sur-la-Sorgue. « On travaille sur une communication intitulée 'Voyagez chez vous' qui est tournée vers les habitants pour montrer tout le travail qui est fait à l'année par l'OTI et pour leur expliquer qu'on n'est pas antinomiques, c'est-à-dire qu'on peut faire du tourisme chez soi », explique [Lucie Laquet](#), responsable Communication, Marketing et Événements d'Isle sur la Sorgue Tourisme.

Aller à la rencontre des autres pour promouvoir le territoire

Si Isle sur la Sorgue Tourisme ne mise pas sur les touristes venant de l'autre bout de la planète comme peuvent le faire d'autres offices de tourisme qui n'ont pas les mêmes problématiques et les mêmes attentes, ses équipes se déplacent en Vaucluse, dans la Région, mais aussi en France pour faire la promotion du territoire. « On va dans des salons, on participe à des opérations locales ou un peu plus lointaines, déclare Eric Bruxelles. C'est notre façon à nous d'externaliser, d'aller à la rencontre des personnes. »

Et cette stratégie, qui va de pair avec celle du tourisme quatre saisons, s'avère efficace sur la commune de L'Isle-sur-la-Sorgue, et ce, dès la première année où elle a été mise en place pendant la crise du Covid-19. « On a des chiffres de fréquentation qui sont en hausse, avec +10% de fréquentation le premier semestre et l'été, affirme [Xavier Feuillant](#), directeur d'Isle sur la Sorgue Tourisme. Les tendances des dernières années se confirment avec des mois de septembre qui sont plus importants que juillet et un printemps qui explose, mais l'hiver aussi est assez impressionnant autour de Noël, février et mars, qui sont des périodes tout aussi importantes parce qu'on a une offre à l'année que ce soit en termes d'hébergement, mais également de restauration avec plus de 100 restaurants. »

Les socio-professionnels, autre priorité d'Isle sur la Sorgue Tourisme

Si l'OTI met un point d'honneur à mettre ses habitants au premier plan, les socio-professionnels du territoire, eux aussi, occupent une place importante dans la stratégie touristique d'Isle sur la Sorgue Tourisme et de ses ambitions. « Quand on parle de tourisme à l'année, ça ne se décrète pas, affirme Eric Bruxelles. S'il n'y a pas de restaurateurs, s'il n'y a pas d'hébergeurs qui jouent le jeu parce qu'ils n'y trouvent aucun intérêt, ça ne peut pas fonctionner, malgré toutes les injonctions et toutes les activités mises en place. » En plus des restaurants et hébergements, à L'Isle-sur-la-Sorgue, il y a aussi les antiquaires, les brocanteurs, les artisans d'art, mais aussi les commerçants qui permettent ce tourisme quatre saisons.

Les socio-professionnels représentent quelque 600 structures sur le territoire. L'OTI engage un véritable travail d'accompagnement pour leur permettre de s'épanouir dans cette stratégie de tourisme à l'année. « Notre travail consiste à leur faciliter la tâche, leur donner une meilleure visibilité, leur donner des outils dont ils ont besoin, notamment les petites structures qui n'ont pas forcément ces outils », ajoute le président de l'OTI.

Isle sur la Sorgue Tourisme, créateur de synergie

Ecrit par le 28 avril 2026

Afin de pousser son accompagnement encore plus loin, l'OTI est en train de mettre en place un outil, une interface qui sera dédiée aux soci-professionnels. « C'est un outil unique en France, affirme Eric Bruxelles. C'est un outil d'accompagnement des socio-professionnels, à la fois en termes de communication et de promotion, mais aussi en termes de communication entre eux. »

Cet outil, qui est encore en préparation, devrait permettre aux socio-professionnels de mettre à jour leurs horaires, leurs tarifs, leurs nouveautés, et autres, plus facilement. Ils pourront également communiquer entre eux et créer du lien. « Par exemple, si un restaurateur souhaite faire une promotion pour Noël, qu'il a un fichier client intéressant, mais qu'il ne maîtrise pas la partie hébergement, et bien plutôt que d'appeler le seul copain qu'il connaisse dans l'hébergement, il peut lancer un appel sur cette interface pour demander : 'Est-ce que ça tente quelqu'un de proposer un package avec moi pour telle ou telle occasion ?'. » À travers cet outil, Isle sur la Sorgue Tourisme ne se place plus simplement comme un facilitateur pour les socio-professionnels du territoire, mais comme un provocateur de talent et de synergie.

Isle sur la Sorgue Tourisme, un exemple pour les autres territoires

« On est le premier OTI à avoir entamé les démarches il y a trois ans pour un tourisme quatre saisons, notamment sur la ville de L'Isle-sur-la-Sorgue, et à être assez avancé sur les résultats », affirment Eric Bruxelles et Xavier Feuillant. Une stratégie plus que payante et qui fait même de l'œil à d'autres territoires qui viennent solliciter l'expertise des équipes d'Isle sur la Sorgue Tourisme et leur retour d'expérience.

« Notre responsabilité, c'est de prendre ce type de risque, de ne pas continuer sur les habitudes acquises au fil des années. »

Xavier Feuillant

Pour mettre en place une nouvelle stratégie touristique, il faut tout d'abord se demander ce qu'attendent les habitants du territoire. Puis, il faut mobiliser l'ensemble des acteurs touristiques afin de créer une offre qui se tourne vers les habitants du territoire. Chose qu'a fait Isle sur la Sorgue Tourisme il y a trois ans et qui porte ses fruits aujourd'hui. Les équipes de l'OTI pourraient se conforter dans ces résultats, mais Isle sur la Sorgue Tourisme voit plus loin et affiche déjà de nouvelles ambitions pour les années à venir.