

Ecrit par le 17 avril 2026

Des travaux importants pour le Château de La Tour d'Aigues



Le château de La Tour d'Aigues a connu plusieurs transformations et agrandissements ces derniers siècles avant de devenir l'édifice médiéval tel qu'on le connaît aujourd'hui. Depuis les derniers grands travaux datant de la fin du XX^e siècle, il a souffert de nombreuses dégradations liées au temps, à son inoccupation et aux intempéries. Ce pourquoi le Département de Vaucluse, qui en est propriétaire, a décidé d'entamer des travaux d'urgence.

Classé au titre des Monuments Historiques depuis 1893, le château devrait reprendre vie et redevenir accessible d'ici quelques mois grâce à ces travaux. Les principales dégradations concernent la chapelle de la tour Nord-Est, le donjon, ainsi que le pavillon Sud-Ouest, qui présentent des vestiges de pierres en équilibre précaire, des maçonneries en déséquilibre, et des vestiges de décors très fragiles.

Écrit par le 17 avril 2026

Ainsi, différentes opérations sont prévues telles que : dépose des maçonneries instables, contrôle de stabilité du plancher, étude des décors et consolidation des stucs, obturation par un grillage métallique et nettoyage, reprise de la couverture en lauze, scellement des éléments en équilibre précaire, mise en place d'un filet de protection, mise en sécurité des installations électriques, et traitement des fissures.

Le montant global des travaux s'élève à 509 830€, financé à hauteur de 73 000€ par l'État, 75 000€ par la Région Sud, et 361 830€ par le Département de Vaucluse. Le chantier, qui a débuté en septembre dernier, devrait durer six mois.

V.A.

La Luberonnaise, la boutique de madeleines ambulante

Ecrit par le 17 avril 2026



À bord de son food truck [La Luberonnaise](#), Emeline Mann vous fait replonger en enfance avec un produit : la madeleine. Sucrée ou salée, au citron confit ou au chorizo, chaque madeleine est faite artisanalement à partir de produits locaux. De quoi ravir les petits, comme les grands.

Mardi matin. Sur le marché de la Tour d'Aigues, impossible de rater la petite carriole noire sur laquelle est inscrit en lettres blanches « La Luberonnaise ». Devant, la file d'attente est longue. Les habitués, mais aussi les curieux, font la queue devant ce food truck. Ils n'y trouveront ni pizza, ni burger, mais un petit gâteau traditionnel français : la madeleine.

Ce concept, c'est [Emeline Mann](#) qui le propose, et ce, depuis plus d'un an maintenant. La Luberonnaise est née en février 2022. Malgré le jeune âge de l'entreprise, sa créatrice observe déjà une clientèle récurrente plutôt conséquente. Ce qui semblait être un pari osé porte finalement ses fruits.

Reconversion dans le Luberon

Après avoir grandi en Alsace et à Paris, et avoir parcouru le monde et posé ses valises dans plusieurs

Écrit par le 17 avril 2026

continents, c'est dans le Luberon qu'Emeline a décidé de s'installer pour de bon avec son mari et leurs enfants en 2021. « On était de passage et on a eu un véritable coup de cœur pour la région », affirme-t-elle.

C'est donc à la suite de ce changement de vie personnelle qu'Emeline choisit d'entreprendre un changement de vie professionnel. « Ça faisait un moment que je souhaitais faire une reconversion, et j'ai toujours eu envie de faire quelque chose de gourmand », explique-t-elle. Après avoir fait plusieurs métiers dans le milieu du service, c'est tout naturellement que la créatrice de la Luberonnaise se tourne vers la pâtisserie.

L'idée de la madeleine

Si la madeleine est un produit phare du goûter des enfants, il est de plus en plus difficile de trouver la madeleine artisanale. Quelques boulangeries pâtisseries en proposent, mais pas toutes. Pourtant, depuis quelques années, beaucoup de grands chefs pâtisseries la revisite. Une tendance vers laquelle Emeline Mann s'est tournée.

La madeleine, ça parle à tout le monde et on peut la dériver de plein de façons.

Emeline Mann

Pendant un an, Emeline s'est donc lancé dans l'élaboration et la perfection d'une recette au sein de son laboratoire aménagé à domicile. « J'ai toujours fait beaucoup de pâtisserie mais je n'avais jamais fait de madeleine avant de me commencer à travailler sur ce projet, je crois même que je n'avais pas de moule à madeleine », ironise-t-elle. Ainsi, après des nombreux essais plus ou moins fructueux, la recette de la madeleine La Luberonnaise est enfin prête. Est née une madeleine aérienne en forme de coquille Saint-Jacques, pas trop sucrée, et qui surtout ne colle pas au palais, telle était l'ambition d'Emeline.

Ecrit par le 17 avril 2026



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

L'importance des produits locaux

Une fois la recette validée par Emeline et par ses proches qui lui ont servi de cobayes, est venue une interrogation : comment trouver de bons produits locaux ? Il était primordiale pour la créatrice de La Luberonnaise de faire travailler le plus de producteurs autour de chez elle possible.

« Utiliser des produits locaux, c'est une grande force que j'affiche fièrement dans mon food truck. »

Emeline Mann

Ainsi, le citron confit vient de la [Maison du fruit confit](#) à Apt, les amandes viennent de Cucuron, la farine vient du Var, les œufs de Trets dans les Bouches-du-Rhône. « Je voulais des producteurs encore plus proches mais c'était impossible car j'utilise un sacré volume, et ce n'était pas possible pour tous de me fournir autant qu'il était nécessaire », développe Emeline.

Un engouement immédiat

Ecrit par le 17 avril 2026

Une fois la recette perfectionnée et les producteurs trouvés, la machine est lancée. La Luberonnaise est sur le marché de la Tour d'Aigues tous les mardis matins, et devant Marrenon, également à la Tour d'Aigues, tous les vendredis matins. Lors du lancement en février 2022, les premiers curieux se sont avancés vers Emeline. Très vite, la liste des clients récurrents s'est allongée.

« J'hallucine de voir que les habitués du marché font la queue pour acheter leurs madeleines aujourd'hui, et qu'il n'y en ait plus après 10h30 », s'enthousiasme Emeline. La Luberonnaise a donc eu un engouement inattendu pour l'entrepreneuse. Une réussite dont elle est très fière aujourd'hui.



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Entre marchés et événements

La Luberonnaise a donc ses emplacements habituels à la Tour d'Aigues les mardis et vendredis. Pour une matinée de marché, Emeline prépare entre 600 et 700 madeleines, ce qui requiert environ 2 à 3 heures de préparation, car la pâte doit reposer au frigo, et 5 heures de cuisson en tout lorsque l'entrepreneuse n'est pas aidée par son mari. Ainsi, les madeleines proposées sont toujours fraîches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez déboursier 13€ pour la boîte de vingt.

Hormis ces deux matinées de la semaine, Emeline déplace également son food truck pour diverses

Écrit par le 17 avril 2026

occasions. Ce sont parfois les entreprises qui font appel à elle, afin de proposer le petit-déjeuner à leurs employés. La Luberonnaise se rend également à des événements plus festifs. Les Vauclusiens et touristes pourront notamment se procurer ses madeleines lors des 'Apéros de Val Jo' au [Château Val Joanis](#) à Pertuis tous les mercredis du 12 juillet au 23 août de 18h30 à 23h30.

Des nouveautés après un an d'activité

Au vu de l'engouement autour de ses madeleines, Emeline a décidé d'apporter quelques nouveautés après que La Luberonnaise ait soufflé sa première bougie en février dernier. Ainsi est née la boîte en métal La Luberonnaise, dont l'illustration a été réalisée par l'artiste pertuisienne [Maguelone du Fou](#), sur laquelle on aperçoit le Mourre Nègre, le marché, le food truck, mais aussi quelques éléments qui rappellent la Provence. Au prix de 12€, la boîte en métal permet de garder les madeleines fraîches durant une semaine, contre environ trois jours pour une boîte en kraft.



© La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Avec la boîte a été créé le 'Club La Luberonnaise', comprenez une sorte de carte de fidélité, à l'intérieur du couvercle de la boîte. À chaque fois que quelqu'un se présente au food truck avec sa boîte en métal, il a le droit à un coup de tampon. Au dixième passage, le client repart avec un cadeau.

Les madeleines salées, elles aussi, n'ont fait leur apparition que cette année. Cette nouveauté fait suite

Ecrit par le 17 avril 2026

aux nombreuses demandes de la part des clients d'Emeline. La fondatrice de La Luberonnaise a alors choisi trois goûts grand public : chorizo, comté, et olive. Plus petites, les madeleines salées peuvent facilement se déguster à l'apéritif. De nouvelles recettes pourraient voir le jour à l'avenir. À La Luberonnaise, il y en a pour tous les goûts !

La Tour d'Aigues : découverte du monde du cirque avec le festival Le Fadoli's



Du mercredi 10 au dimanche 14 mai, le festival Le Fadoli's proposera des spectacles présentés par des compagnies professionnelles, mais aussi des ateliers découverte à faire en famille à la Tour d'Aigues.

Ecrit par le 17 avril 2026

Les associations [La Bourguette](#) et [ZimZam](#) unissent leur force pour la 9^e année consécutive et proposent ce rendez-vous mêlant cirque d'aujourd'hui, un cirque vivant, contemporain et forain. Diverses disciplines artistiques seront présentées lors des cinq jours du festival. De quoi ravir les enfants, mais aussi les parents !

Durant cet événement, 8 spectacles seront présentés. 60 artistes se succéderont pour vous faire passer un moment inoubliable sous le château et le chapiteau.

Le programme

Le mercredi 10 mai, le château de la Tour d'Aigues accueillera le collectif Pourquoi Pas qui présentera son spectacle de voltige aérienne 'La Volonté des cuisses' gratuitement à 17h.

Le jeudi 11 mai, l'Institut médico-éducatif (IME) de l'association La Bourguette accueillera l'association sportive Arts du cirque et l'option Chant Choral du collège Albert Camus. Les élèves présenteront '6ème sens', un spectacle mêlant cirque et chant, à 19h. Le prix d'entrée est libre.

Le vendredi 12 mai, l'ESAT Grand Real La Bastidonne accueillera la compagnie Zid et son spectacle de parkour et de cirque 'Routine'. Il sera présenté gratuitement à 18h30.

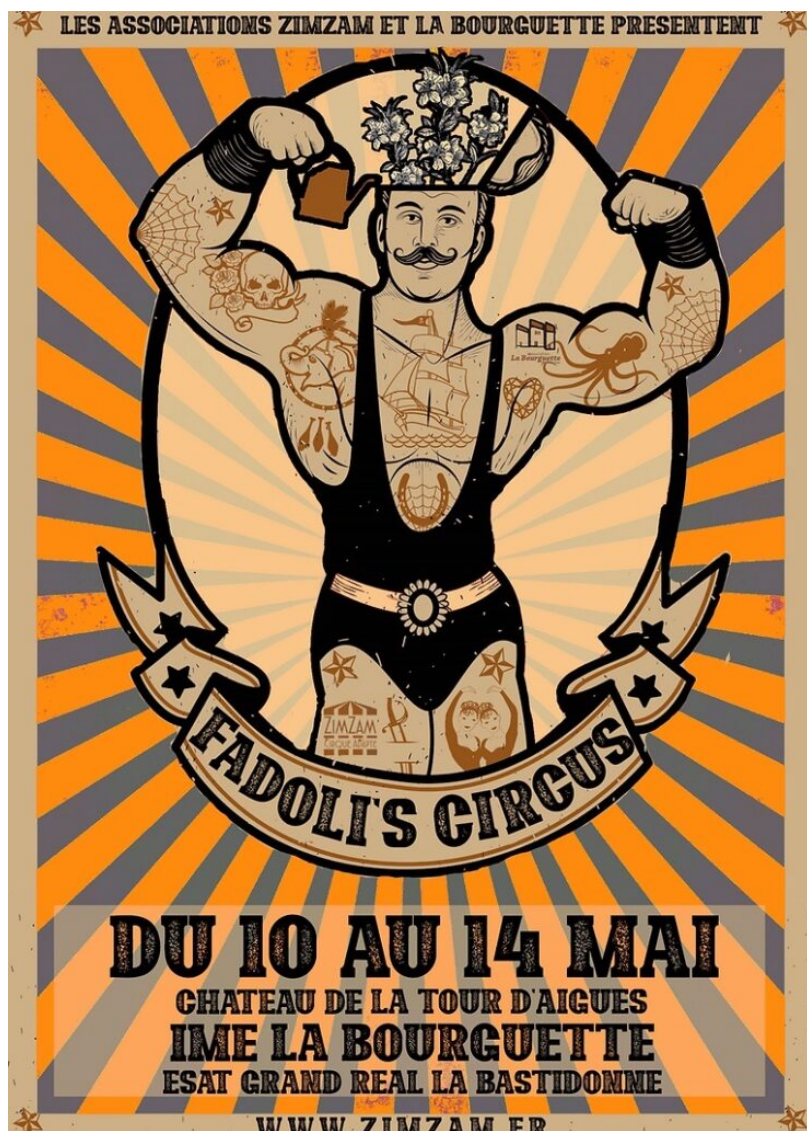
Le samedi 13 mai, l'IME de la Bourguette accueillera la compagnie Libertivore qui présentera son spectacle 'Phasmes' qui met en lumière un duo porté main à main. L'entrée est à 8€ (6€ pour les enfants) et le spectacle sera à 16h30. La compagnie En corps en l'air et les sanglés proposera le théâtre de rue acrobatique 'Gagarine is not dead' à 18h30 pour 8€ (6€ pour les enfants). À 20h, pour terminer la soirée, la compagnie Vol à l'étalage proposera gratuitement un entre-sort forain et un dj set.

Le dimanche 14 mai, la compagnie ADM-VZW présentera son cirque sous oxygène 'À deux mètres' à l'IME de la Bourguette à 15h pour 8€ (6€ pour les enfants). S'ensuivra le spectacle de cirque, danse et jonglerie 'Influence' de la compagnie Les Invendus à 16h pour 8€ (6€ pour les enfants).

Quant aux ateliers pour découvrir le cirque, ils sont gratuits et ouverts à tous. Ils auront lieu le mercredi 10 mai au château de la commune de 17h45 à 18h30, et à l'IME les samedi 13 et dimanche 14 mai de 15h à 18h.

Pour accéder à la billetterie en ligne, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 17 avril 2026



V.A.

La Tour-d'Aigues inaugure le boulevard

Ecrit par le 17 avril 2026

Maurice Lovisolo



Traversée par la RD956 et la RD120, la commune de La Tour-d'Aigues subissait un important trafic routier en son centre-ville. Une difficulté désormais palliée par le boulevard Maurice Lovisolo, qui vient d'être inauguré.

Dans le cadre de l'entretien de ses routes, le Département de Vaucluse vient de créer une jonction routière à La Tour-d'Aigues, entre la RD956, qui relie Aix-en-Provence à Forcalquier, et la RD120, qui mène à La Motte-d'Aigues et à l'étang de la Bonde. Terminé en juillet 2021, le boulevard Maurice

Ecrit par le 17 avril 2026

Lovisololo vient d'être inauguré. La jonction porte son nom en hommage à l'ancien Vice-président du Conseil départemental de Vaucluse et ancien Maire de la Tour-d'Aigues.

La création de cette jonction routière a permis de supprimer une partie du transit des usagers allant ou venant de Pertuis vers la grande zone pavillonnaire des quartiers Nord-Ouest de la ville et des villages environnants. L'objectif final était de réduire les nuisances dans le centre-ville pour permettre aux habitants d'obtenir une meilleure qualité de vie, mais aussi d'y assurer une meilleure sécurité et de meilleures conditions de circulation, et ainsi, prendre en compte les modes de transport doux.

Le boulevard Maurice Lovisololo comprend deux voies de 3 mètres, un espace de 2,50 mètres réservé au réseau d'écoulement des eaux, une voie revêtue en enrobé réservée aux piétons et aux cycles, ainsi que deux carrefours giratoires à ses extrémités. Le coût global des travaux, qui ont duré de septembre 2017 à juillet 2021, s'est élevé à 3 693 400€. La liaison routière, qui a coûté 2 888 160€, a été entièrement financé par le Département. Les giratoires, quant à eux, ont coûté 805 240€ et ont été financés par le Département, mais également par la commune à hauteur de 28 360€.



DR

V.A.