

Écrit par le 11 juillet 2026

# Via Caritatis : un musée autour du vin et un caveau pour 2027



**Via Caritatis est une gamme vins lancée en 2016. C'est le fruit d'une collaboration entre la cave coopérative de Beaumont-du-Ventoux et l'abbaye bénédictine Sainte-Madeleine du Barroux. Un projet de construction d'un cellarium est en route, pour début 2027.**

L'une des particularités des moines bénédictins est de vivre du travail de leurs mains. C'est la raison pour laquelle les moines du Barroux ont planté de la vigne et de l'olivier dès la création du monastère dans les années 80. Dom Gérard, le créateur du monastère, tenait beaucoup à ce que les moines soient des paysans. Le monastère a fait l'acquisition de terres autour pour cela. Un gros travail a été réalisé,

Ecrit par le 11 juillet 2026

révéant le potentiel de ce terroir qui est en altitude, à 400 m. L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches permettent une maturité optimale des raisins et une très grande qualité du tanin.

### **Un partenariat avec les vigneron**

« Nous sommes en appellation Ventoux et en territoire de montagne. Les moines ont pris conscience du potentiel du terroir. Ils ont fait le choix de mettre leurs vins dans une cave coopérative de petite taille, Beaumont-du-Ventoux, pour s'associer au travail des viticulteurs locaux, plutôt que de créer leur propre chais. L'objectif était de s'enraciner dans un lieu avec les acteurs locaux. Les moines ont alors décidé de recréer des vins qualitatifs en 2016, sous le nom de Via caritatis, la voie de la charité », explique [Gabriel Teissier](#), le directeur général de la marque. Cela a mis plusieurs années à créer de grands vins, en étroite collaboration avec les vigneron voisins. Le projet a ainsi permis de mener à un travail extrêmement pointu réalisé sur le vignoble. Tout est vendangé à la main, avec des pratiques culturelles extrêmement respectueuses de l'environnement.

### **Une gamme commune avec les vigneron**

Après ce travail culturel réalisé par les moines et les moniales, la vinification prend le relais au sein de la coopérative de Beaumont. Les sélections parcellaires sont alors réalisées, avec également des assemblages comme c'est la pratique pour les vins de la vallée du Rhône entre les parcelles des monastères et celle des vigneron sélectionnés. Trois gammes principales découlent de cela : Vox avec un blanc, rosé et rouge, Pax avec un rouge et Lux plus haut-de-gamme, en blanc, rosé et rouge. « La part des vigneron rachetée par le monastère, qui s'occupe ensuite de la commercialisation pour ces vins, leur permet de vivre décemment de leur métier au prix juste. »

Ecrit par le 11 juillet 2026



Via caritatis été lancée en 2016. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

### Une gamme 100 % monastère

Une autre gamme a été lancée par le monastère à 100 %. Ils sont synonymes de dépouillement, sans artifice, avec un Abbayes blanc et un Abbayes rouge. « Il n'y a pas de vieillissement en fut, avec une seule parcelle et le seul cépage. Cela a donné deux rouges et un blanc. » Ces vins sont très côtés, avec des notes données par des grands dégustateurs comme Parker qui sont autour de 87/100, synonymes d'excellents scores.

### Quelques infos

Surfaces viticoles de Via caritatis : 15 ha des deux monastères et 15 ha des vigneron

Production annuelle : 150 000 bouteilles avec pour objectif de doubler la production dans les années à venir

Via caritatis a le statut de SASU, détenue à 100% par l'abbaye

Ecrit par le 11 juillet 2026

La production est assurée par les moines, avec les conseils d'ingénieurs agronomes. La vinification est faite par la coopérative avec l'aide d'œnologues. La commercialisation est gérée par des agents à 80 %.

### **Une commercialisation ciblée**

La commercialisation de toute cette gamme est assurée par Gabriel Teissier, dont c'est une des missions. Pour cela, il travaille avec une trentaine d'agents qui ont pour clients des cavistes indépendants et des restaurants. « Nous devons faire face à une baisse importante de la consommation de vin. Nous avons pris la décision stratégique de lancer une gamme à destination de la grande distribution et une autre pour les chaînes de cavistes. »

### **Un projet de cellarium pour début 2027**

« Nous avons de plus en plus de clients qui viennent au monastère pour goûter les vins dans notre magasin de produits monastiques. Nous ne sommes pas équipés pour cela. Nous sommes conscients de l'importance de la vente directe autour de l'œnotourisme. C'est pour cela que nous avons pris la décision de lancer la construction du cellarium, cellier qui servira de caveau, de lieu de dégustation mais également de lieu de connaissances sur le travail des moines dans le vin », explique Gabriel Teissier. Ce lieu sera un lieu de transmission du contenu culturel sur l'influence des vignobles monastiques en France, l'histoire des papes provençaux notamment.

Les travaux ont commencé avec une livraison prévue fin décembre pour une ouverture au public en mars 2027, sur 400 mètres carrés de surface totale comprenant un magasin, un comptoir de dégustation, une vinothèque, un salon de réception, une zone de stockage et la partie muséale. Le bâtiment utilise des matériaux respectueux de l'environnement avec des artisans locaux

Ecrit par le 11 juillet 2026



Les travaux du cellarium ont commencé pour une ouverture au public prévue début 2027. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Le budget global est de 4 millions d'euros dont 2 millions de levées de fonds auprès des investisseurs privés avec la plate-forme CredoFunding. Les deux millions restant ont été prêtés par les banques. « Il reste à trouver le financement de l'aménagement intérieur de la partie propre au musée. C'est l'objet de notre opération 5 000 cartons lancée pour l'occasion sur les réseaux sociaux et en mailing, permettant d'assurer ce financement. Chacun peut commander un carton sur place ou sur notre site. »

### Histoire de l'abbaye du Barroux

Sainte-Madeleine est une abbaye qui n'a que 40 ans. Les moines bénédictins sont venus s'installer dans ce petit coin de paradis niché entre le village du Barroux, Malaucène et les Dentelles de Montmirail. Il y a eu en revanche une présence de moines bénédictins au Moyen Âge. Ces derniers ont accueilli le Pape Clément V dans le coin, plus précisément dans un prieuré bénédictin au Groseau à Malaucène. Ils ont cédé ce monastère au pape pour qu'il puisse en faire sa résidence d'été. Venant de Bordeaux, amateur de

Écrit par le 11 juillet 2026

bon vin, le pape a choisi de planter les premières vignes papales en 1309. 600 ans plus tard, les moines bénédictins sont revenus dans les années 70 s'installer à nouveau. Au départ, les moines étaient présents sur la commune de Bédoin, avant de trouver un lieu plus grand pour pouvoir accueillir les moines au Barroux, en pleine harmonie avec la nature au début des années 80. L'objectif était de créer un écosystème spirituel mais également économique, inséré dans son territoire local.

60 moines vivent actuellement, avec un âge moyen de 45 ans. Les deux piliers des moines bénédictins sont « Ora et labora », prière et travail. Saint-Benoît a vécu au VI<sup>e</sup> siècle. Juste en face, vivent 40 moniales également bénédictines au sein de Notre-Dame de l'Annonciation.

Contact : 06 95 90 39 85

## Le Barroux : une 3<sup>e</sup> édition du Festival 'Écoute et Goûte' réussie



Ecrit par le 11 juillet 2026

**Le programme 2026 du festival a encore tenu ses promesses pour cette 3<sup>e</sup> édition, avec deux journées riches proposées par les organisateurs, avec des lectures, des rencontres, des ateliers, des spectacles, des tables rondes et des dédicaces. Sans oublier un point d'honneur mis autour du vin et de la gastronomie locale.**

Sur deux journées, samedi dimanche, le village perché du Barroux a ouvert ses ruelles et ses places à une aventure littéraire singulière. Pour cette troisième édition [du festival Ecoute et Goûte](#), le thème proposé était le suivant : explorer. « Explorer, c'est accepté de s'aventurer hors du chemin balisé, c'est faire un pas de côté, pousser une porte, traverser une phrase comme on franchit un col. C'est accepté que la littérature déplace, dérange, éclaire. C'est aussi s'élancer vers l'inconnu avec ou sans , de l'infiniment petit à l'infiniment grand, vers les étoiles » explique Thierry Magnier, président de l'association.



Des visites guidées historiques de la Cove étaient au programme.

### **Un programme en amont**

Pour mettre encore plus la littérature à l'honneur, les organisateurs du festival ont décidé de mettre en place des rencontres scolaires en amont de ce week-end, sur les écoles du Barroux, de Suzette, de Malaucène et au collège Raspail de Carpentras. Sans oublier des bibliothèques et des EHPAD. Le festival a ensuite véritablement commencé le vendredi soir à l'Épicerie moderne du Four à Chaux avec un repas conté.

### **Deux journées très riches**

Le programme sur les journées de samedi et le dimanche était très fourni pour les visiteurs. Il y avait par

Ecrit par le 11 juillet 2026

exemple une exploration contée dans les ruelles du village. Des ateliers d'illustration, des lectures musicales, des tables rondes ont aussi été proposés. Ceci avait lieu dans divers endroits du village comme la terrasse du Château, la place de l'Hôtel-Dieu ou encore la salle des fêtes du village. Des visites culturelles gratuites organisées par la Cove sur l'histoire du Barroux et du moulin à huile du village ont également plu aux visiteurs.



Le foyer rural était le lieu de dédicace des auteurs.

### De nombreuses expositions

Pour compléter ce week-end culturel et littéraire, de nombreuses expositions ont été organisées dans divers lieux du village comme une sur les affiches ou une autre autour de la broderie.

Le festival se veut également épicurien, avec les bons vins locaux et d'autres produits. Des domaines viticoles étaient présents ainsi que des producteurs locaux et des food trucks.

Olivier Muselet

### Les invités :

- Thomas Bass, illustrateur
- Muriel Bloch, conteuse
- Raphaële Botte, journaliste en presse jeunesse et autrice
- Éric Briot, rédacteur aux Carnets du Ventoux
- Noëlle Châtelet, sociologue et autrice
- Emmanuelle Houdart, illustratrice et artiste suisse

Écrit par le 11 juillet 2026

- Guilhem Fabre, sociologue
- Timothée de Fombelle, auteur en littérature jeunesse
- Valentine Goby, autrice
- Laurent Nunez, auteur
- Cécile Ladjali, autrice
- Kala Neza, comédienne belge
- La compagnie Maâloum

## 'La Petite Lumière' d'Antonio Moresco en lecture musicale au Barroux



La Compagnie [Maâloum](#) propose la lecture musicale de *La Petite Lumière* d'Antonio Moresco.

Depuis 2018, ce collectif d'artistes crée des lectures musicales autour d'un auteur. Basés sur notre territoire entre le Mont Ventoux et Avignon, ils nous ont déjà donné à entendre *Les Raisins de la colère* de Steinbeck et plus récemment *La Langue des choses cachées* de Cécile Coulon. Leurs choix se portent sur de beaux textes qu'ils peuvent magnifier en faisant appel à un musicien ou musicienne.

Ecrit par le 11 juillet 2026

### **La Petite Lumière d'Antonio Moresco.**

« Je suis venu ici pour disparaître, dans ce hameau abandonné et désert dont je suis le seul habitant » : ainsi commence *La Petite Lumière*. C'est le récit d'un isolement, d'un dégagement mais aussi d'une immersion. Le lecteur, pris dans l'imminence d'une tempête annoncée mais qui tarde à venir, reste suspendu comme par enchantement parmi les éléments déchaînés du paysage qui s'offrent comme le symptôme des maux les plus déchirants de notre monde au moment de sa disparition possible. L'espace fait signe par cette petite lumière que le narrateur perçoit tous les soirs et dont il décide d'aller chercher la source.

### **La petite lumière qui nous guide**

Le narrateur part en quête de cette lueur et trouve, au terme d'un voyage dans une forêt animée, une petite maison où vit un enfant. Il parvient à établir un dialogue avec lui et une relation s'ébauche dans la correspondance parfaite des deux personnages. Cette correspondance offre au narrateur l'occasion d'un final inattendu. La petite lumière sera comme une luciole pour les lecteurs qui croient encore que la littérature est une entreprise dont la portée se mesure dans ses effets sur l'existence.

Lecture : Julie Minck

Musique originale : Léa Lachat, accordéon et MAO

Adaptation et mise en lecture : Julie Minck

**Vendredi 6 mars. 18h30. Bibliothèque. Le Barroux.**

---

# **Après le succès de sa première cuvée de whisky, le Château du Barroux prépare déjà l'arrivée de la nouvelle**

Ecrit par le 11 juillet 2026



Écrit par le 11 juillet 2026

**En 2021, [Fanny](#) et [Jean-Baptiste Vayson de Pradenne](#) ont repris le [Château du Barroux](#), qui est dans la famille Vayson de Pradenne depuis près d'un siècle. Cette année, leur whisky à base de petit épeautre, distillé sur place, sort de terre avec déjà une deuxième cuvée qui sera disponible à la vente dès le jeudi 27 novembre.**

Le Château du Barroux, au-delà d'être Monument historique imposant et surplombant le village du même nom, est une distillerie de whisky à base de petit épeautre. Alors que sa première cuvée, qui a vu le jour en octobre dernier, a rapporté un franc succès auprès des amateurs de ce spiritueux qui se sont précipité pour mettre la main dessus, la deuxième cuvée, surnommée « Symphonie des terroirs » lui succède d'ores et déjà et sera en vente au Château à partir du jeudi 27 novembre.

Ecrit par le 11 juillet 2026



©Château du Barroux

Cette cuvée de whisky 100% petit épeautre (contre 65% pour la première cuvée) représente « une combinaison harmonieuse de puissance et douceur », révèle le distillateur. Distillé dans un alambic Orthès datant des années 1930, ce whisky a une robe lumineuse et ambrée avec des reflets cuivrés. Au nez, une large palette aromatique s'annonce à celui qui la déguste, avec des notes de céréales, cire d'abeille et noisettes/ amandes légèrement grillées, boisées et enrobées de subtiles touches de litchi, tilleul, pamplemousse, zestes de mandarine et une pointe de confiture de lait. En bouche, souplesse et onctuosité seront au rendez-vous.

Ecrit par le 11 juillet 2026

Pour en apprendre plus sur comment les whiskies du Château du Barroux sont élaborés, il est possible de visiter la distillerie ([réservation obligatoire](#)) ou bien de participer à [des ateliers](#) autour du breuvage ou autour des céréales comme le petit épeautre, ou bien au concert-dégustation Le Temps d'un Whisky, dont plusieurs représentations sont proposées au cours de l'année.

[Dégustation originale 'Le Temps d'un Whisky' au Château du Barroux : on a testé pour vous](#)

---

## Lecture musicale au Barroux par la Compagnie Maâloum

Ecrit par le 11 juillet 2026



**Une lecture musicale de *La papeterie Tsubaki* de Ito Ogawa par la [Compagnie Maâloum](#) proposée par la commune du Barroux avec le soutien du Service Livre et Lecture du Département de Vaucluse.**

À Kamakura, ville japonaise située au bord de l'océan, au Sud de Tokyo, Hatoko, jeune femme de 25 ans, reprend la papeterie de l'ainée, sa grand-mère. Celle-ci lui a transmis avec rigueur, exigence et sévérité son amour pour la calligraphie et le métier d'écrivain public. Écrire pour les autres devient sa mission quotidienne. Le choix des mots, de l'encre, du papier, de l'enveloppe, du timbre, tout est signifiant dans une lettre. Hatoko s'attèle à la tâche avec engagement, et répond à tous les souhaits même les plus surprenants. La papeterie Tsubaki devient un lieu d'échanges, de partages, de surprises, de réconciliations et petit à petit, Hatoko devient fière d'être écrivain public.

**L'extrait choisi pour cette radiophonique est issu de la première partie « été »**

Ito Ogawa nous fait redécouvrir avec subtilité le goût de l'écriture à la main, la délicatesse de la correspondance. L'autrice réussit à nous transmettre avec une simplicité lumineuse un univers quotidien

Ecrit par le 11 juillet 2026

dans la pure tradition japonaise. Nous vivons à travers ce roman une année entière aux côtés de Hatoko.

Lecture : Julie Minck

Musique originale : Mathilde Giraud (harpe)

Adaptation et mise en lecture : Maxime Le Gall

**Vendredi 6 juin. 18h30. Entrée libre. Bibliothèque. Le Barroux.**

---

## **Sécheresse : 8 communes vauclusiennes reconnues comme étant en état de catastrophe naturelle**



**Les arrêtés interministériels du 21 et 25 janvier 2025, ont reconnu huit communes de Vaucluse comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et**

Ecrit par le 11 juillet 2026

## **réhydratation des sols.**

L'arrêté interministériel du 21 janvier 2025, publié au journal officiel du 25 février 2025, a reconnu la commune de Sarrians comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu au cours de l'année 2023.

Celui du 25 janvier 2025, publié au journal officiel du 26 février 2025, a, quant à lui, reconnu les communes d'Althen-Des-Paluds, du Barroux, de Cairanne, de Gigondas, de Loriol-du-Comtat, de Malemort-du-Comtat et de Mazan comme étant également en état de catastrophe naturelle au titre du même phénomène, survenu au cours de l'année 2024.

Ainsi, les personnes sinistrées ont jusqu'au jeudi 27 mars pour Sarrians, et jusqu'au vendredi 28 mars pour les sept autres communes, pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.

---

# **Dégustation originale 'Le Temps d'un Whisky' au Château du Barroux : on a testé pour vous**

Ecrit par le 11 juillet 2026



En 2021, [Fanny](#) et [Jean-Baptiste Vayson de Pradenne](#) ont repris le [Château du Barroux](#), qui est dans la famille Vayson de Pradenne depuis près d'un siècle. Aujourd'hui, le Château, qui accueille quotidiennement de nombreux visiteurs, est aussi une distillerie de whisky à base de petit épeautre. Un spiritueux made in Vaucluse à découvrir lors d'un spectacle-dégustation, 'Le Temps d'un Whisky'. La prochaine date est fixée au vendredi 21 février.

Avant même la sortie de la 1<sup>re</sup> cuvée de whisky du Château du Barroux, tant attendue par les amateurs de ce spiritueux, le monument vaclusien présente le spectacle-dégustation 'Le Temps d'un Whisky'. Les spectateurs peuvent donc obtenir un avant-goût des futurs whiskys du Château, mais d'une manière un peu plus originale qu'une simple dégustation.

Après une première date en novembre dernier qui a affiché complet, le Château a d'ores et déjà prévu cinq dates pour les mois à venir, la prochaine étant le vendredi 21 février. Pour 40€ par personne (non accessible aux personnes à mobilité réduite), vous pourrez profiter d'un spectacle qui met en lumière

Ecrit par le 11 juillet 2026

l'art de la distillation et les whiskys du Château du Barroux.

[Château du Barroux, histoire d'une renaissance programmée à travers les siècles](#)

### **Musique, théâtre... et whisky**

Entre poésies, apartés théâtraux, et chansons, le tout accompagné par la mélodie du piano jouée par Philippe Seigneur, Camille Pasquier et Fanny Vayson proposent un voyage sensoriel de deux heures autour du whisky et du vin.

« Les barriques sont le trait d'union entre le vin et le whisky. »

*Fanny Vayson*

On apprend que les whiskys, à base de petit épeautre de Haute-Provence, sont vieillis dans des barriques de vin, comme le Sauternes par exemple. Un lien très important dans l'élevage des whiskys du Château, qui est beaucoup mis en avant lors du spectacle dégustation.

Ecrit par le 11 juillet 2026



Les barriques dans lesquelles vieillissent les whiskys. ©Château du Barroux

### Apprendre à déguster

En même temps d'en apprendre plus sur les whiskys distillés au Barroux, les spectateurs peuvent les apprécier. Et c'est justement tout l'intérêt des événements 'Le Temps d'un Whisky'. Fanny, la propriétaire du Château, présente non seulement le spectacle aux côtés de Camille, mais elle est surtout l'œnologue et maître assembleur de la distillerie. Qui mieux qu'elle pour donner un cours de dégustation de whisky au public ?

Et attention ! Vous ne verrez ni glaçon ni soda dans votre whisky au Château du Barroux ! C'est par les yeux que commence la dégustation, il faut d'abord observer la couleur du breuvage, qui peut aller du transparent (tel de l'eau) au brun foncé. Cette couleur peut indiquer la durée de maturation, ou encore la complexité du whisky. Ce n'est qu'après que le nez s'aventure près du verre, avant de mettre la boisson en bouche. « Même quand on le garde en bouche, sans l'avalier, on peut sentir tous les arômes du whisky grâce à des récepteurs olfactifs qu'on a sur la langue par exemple », explique Fanny. D'autres subtilités autour de l'art de la dégustation et du whisky sont aussi révélées lors de ce spectacle dégustation.

Ecrit par le 11 juillet 2026



Les whiskys à déguster pendant 'Le Temps d'un Whisky'. ©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

### Un public ravi

Au terme du spectacle, les applaudissements fusent. Tous sont ravis. Certains ont appris à déguster un whisky dans les règles de l'art, d'autres en ont découvert davantage sur la distillation au Château du Barroux.

« Quand sortira la première cuvée de votre whisky ? Est-ce qu'on peut réserver ? », peut-on entendre de part et d'autres de la salle qui accueille le spectacle. Les spectateurs sont déjà prêts à acheter le whisky de l'établissement, qui devrait être en vente à partir d'octobre prochain.

Une chose est certaine, le Château du Barroux n'en finit pas de fasciner. Il a d'ailleurs récemment fait l'objet d'un reportage intitulé « Passion patrimoine : terroirs d'excellence dans les Alpes provençales » dans l'émission télévisée *Des Racines et des Ailes* sur France 3. Pour voir le replay complet du reportage, [cliquez ici](#).

Écrit par le 11 juillet 2026

## Extrait de l'émission :

**Prochain spectacle dégustation le vendredi 21 février. 18h30. 40€ ([réservation en ligne](#) ou par téléphone au 04 90 28 20 02). Château du Barroux.**

**SPECTACLE  
DÉGUSTATION**

*« Le temps d'un Whisky »*

CAMILLE PASQUIER & FANNY VAYSON  
PHILIPPE SEIGNEUX AU PIANO

**Château du Barroux**  
DISTILLERIE & SAISON EN VALLÉE

RETROUVEZ LES PROCHAINES DATES EN SCANNANT ICI :

INFOS ET RÉSERVATIONS PAR TÉLÉPHONE (04.90.28.20.02) OU SUR NOTRE SITE INTERNET  
[WWW.CHATEAUDUBARROUX.COM](http://WWW.CHATEAUDUBARROUX.COM)

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



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

En tout, 2 457 communes rurales ont labellisées au niveau nationale dans le cadre de cette première désignation. En Vaucluse, il s'agit des communes suivantes :

- **Ansouis,**
- **Beaumont-du-Ventoux,**
- **Bédoin,**

Ecrit par le 11 juillet 2026

- **Cabrières-d'Aigues,**
- **Cabrières-d'Avignon,**
- **Caromb,**
- **Crillon-le-Brave,**
- **Fontaine-de-Vaucluse,**
- **Lagarde-Paréol,**
- **Le Barroux,**
- **Saint-Christol,**
- **Saint-Didier,**
- **Sainte-Cécile-les-Vignes,**
- **Sérignan-du-Comtat,**
- **Travaillan,**
- **Uchaux,**
- **Vacqueyras,**
- **Venasque,**
- **Viens,**
- **Villelaure,**
- **Villes-sur-Auzon**
- **Violès.**

Ces communes vont maintenant bénéficier d'un accompagnement personnalisé dans la réalisation de leurs projets structurants. Ainsi, à partir du 1er janvier 2024, ces communes disposeront de 120 chefs de projet. Ces experts collaboreront étroitement avec les élus locaux pour concrétiser une diversité de projets, englobant des domaines tels que le logement, la mobilité, la culture, le patrimoine, la santé.

Ces chefs de projet mobiliseront une gamme variée de dispositifs et de ressources afin de garantir le succès des initiatives locales. Ils seront les principaux interlocuteurs des maires et auront la responsabilité de superviser la maîtrise d'œuvre et d'ouvrage des projets.

Les chefs de projet entameront donc prochainement des discussions avec les maires pour élaborer une feuille de route locale, détaillant le nombre de projets à accompagner, le rétroplanning de travail, ainsi que les étapes suivantes en termes d'accompagnement.

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

Écrit par le 11 juillet 2026

## Parc du Mont-Ventoux : théâtre au village « Colline » d'après Jean Giono



**Pour la 4<sup>e</sup> édition de ses Rendez-Vous, le Parc du Mont-Ventoux propose une itinérance culturelle autour du Ventoux entre théâtre et contes avec trois représentations de « Colline » d'après Jean Giono.**

« Colline » de Jean Giono est un conte écologique à destination des hommes d'aujourd'hui, où la superstition tutoie le suspense, la fantaisie, la rigueur et où le drame ne peut être que cocasse. Il interpelle notre société face à la crise écologique.

Les représentations auront lieu :

- Jeudi 24 août à Crestet (18h30) - Place du Château
- Vendredi 25 août au Barroux (20h30) - Terrasse de l'ancienne mairie
- Samedi 26 août à Flassan (21h) - Place de la mairie

Synopsis : « Un hameau, loin de tout, perdu dans les collines, est frappé par une malédiction étrange et

Écrit par le 11 juillet 2026

mystérieuse. Le chat noir est réapparu. Prévenus, les habitants se préparent. Et bientôt s'abat sur eux un malheur aussi inattendu que fatal : leur fontaine ne coule plus. Alors bien sûr ils boiront du vin... Mais sans eau, quand même ! Comment vont-ils faire ? »

*Création théâtrale du Collectif Lophophore, mis en scène : Romain Arnaud-Kneisky.  
Entrée libre, mais réservation préférable au 04 90 63 22 74.*