

Ecrit par le 25 mai 2026

# '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.

## ***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.

Écrit par le 25 mai 2026

### ***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 25 mai 2026



Ecrit par le 25 mai 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 25 mai 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 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 25 mai 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 25 mai 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

Écrit par le 25 mai 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**

Écrit par le 25 mai 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 25 mai 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

Écrit par le 25 mai 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 25 mai 2026



Les barrisques 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'œnologe 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 25 mai 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](#).

Ecrit par le 25 mai 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 Lovisolo, 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 25 mai 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 25 mai 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

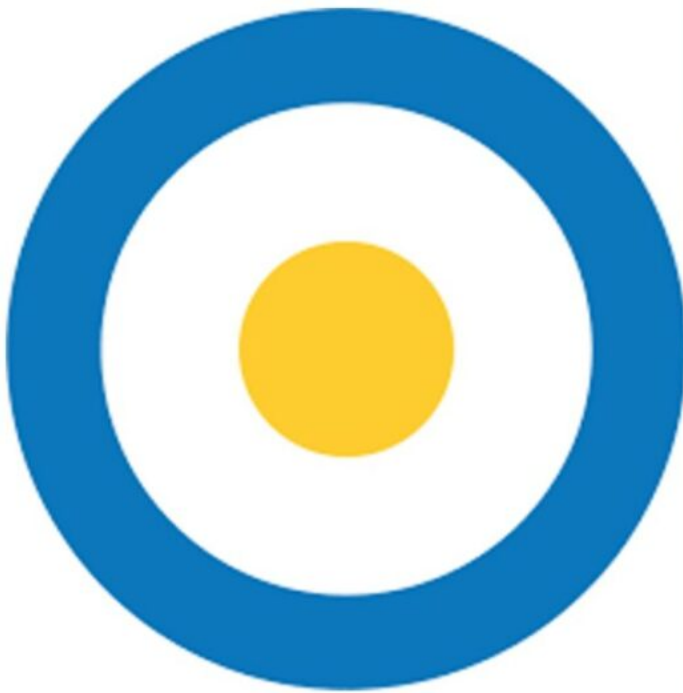
Synopsis : « Un hameau, loin de tout, perdu dans les collines, est frappé par une malédiction étrange et

Ecrit par le 25 mai 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.*

## Cathy Fermanian : L'attractivité a du mérite



[Cathy Fermanian](#), directrice générale de [VPA \(Vaucluse Provence attractivité\)](#), vient d'être décorée de l'Ordre national du Mérite. La cérémonie s'est tenue au Château du Barroux en présence notamment de Dominique Santoni, présidente du [Département de Vaucluse](#) et [Pierre Gonzalvez](#), président de VPA.

C'est le docteur Isabelle Gueroult, vice-présidente de l'Ordre national des médecins de Vaucluse – elle-même distinguée de l'Ordre national du Mérite il y a quelques semaines – qui lui a remis la distinction. Elle récompense « l'engagement sans faille de Cathy Fermanian au service du développement économique et de l'attractivité du département. »

Ecrit par le 25 mai 2026

Agence de développement économique et touristique du Conseil départemental de Vaucluse, VPA, dont Cathy Fermanian est la directrice depuis sa création, a ainsi par exemple permis l'implantation de 20 entreprises dans le département en 2022. Des arrivées (6 à Avignon, 3 à Carpentras ainsi qu'à Caumont-sur-Durance, Bédoin, Le Thor, Vaison-la-Romaine, Vedène, Entraigues-sur-la-Sorgue, Bollène, Sault, Morières-lès-Avignon, Courthézon et Le Crestet) qui devraient générer 459 emplois d'ici 3 ans.

Auparavant, Cathy Fermanian a été à la tête de Vaucluse développement qui est devenu VPA en 2017. Elle a été également directrice de Grand Avignon initiative au début des années 2000 ainsi que directrice d'Apt initiative Albion et directrice du Comité de bassin d'emploi des Pays du Ventoux à la fin des années 1990.

L.G.



Pierre Gonzalvez, président de VPA, Isabelle Gueroult, vice-présidente de l'Ordre national des médecins de Vaucluse, Cathy Fermanian, directrice de VPA, et Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental. ©Alain Hocquel

## Au pied du Ventoux, moines et viticulteurs travaillent main dans la main



**Dans le Ventoux, les viticulteurs peuvent compter sur l'aide des moines du Barroux. Des cuvées mixtes sont en effet commercialisées depuis 2016.**

L'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux accueille depuis les années 1980 une communauté bénédictine. Comme dans beaucoup de monastères, les journées des religieux s'articulent entre prière et travail manuel. Au Barroux, les religieux ont choisi de produire du pain, de l'huile d'olive ainsi que des vins. Autant d'activités qui leur permettent de générer des revenus afin de subvenir à leurs besoins.

### Une démarche solidaire

Ecrit par le 25 mai 2026

En 2015, les religieux-vignerons ont décidé de jouer collectif. Il faut dire que les rendements viticoles ne sont ici guère élevés, en raison notamment du parcellaire morcelé et du temps de travail réalisé. « Nous voulions aider notre territoire. Nous avons donc décidé, avec les vignerons du canton de Malaucène, de créer des cuvées mixtes, produites à partir des raisins de l'abbaye et ceux des viticulteurs », explique-t-on volontiers. La démarche se veut solitaire et vise à en faire profiter tous les acteurs de la filière : les viticulteurs, mais aussi les pépiniéristes, les concessionnaires, les entrepreneurs de travaux agricoles, etc. Voilà ainsi la genèse de ce programme baptisé '[Via Caritatis](#)'.

### **+120% des ventes en 2020**

Les premières bouteilles ont ainsi été commercialisées en juillet 2016. Et force est de constater que le succès est au rendez-vous. Alors, certes, l'image monastique reste un argument de vente. Mais cela ne fait pas tout. Ces cuvées se veulent être en effet très qualitatives. Les moines et les viticulteurs se sont ainsi entourés de l'œnologue [Philippe Cambie](#). Histoire de commercialiser des bouteilles d'exception. Il s'en écoule 100 000 chaque année.

Mais les moines et les viticulteurs ont été touchés de plein fouet, comme beaucoup de professionnels, par la Covid-19. « L'année 2020 a été très compliquée. Il y a eu la fermeture des débouchés traditionnels. La CHR (cafés-hôtels-restaurants) représentait alors 90% des ventes », explique Gabriel Teissier, chargé du développement du vignoble Via Caritatis. Il a donc fallu trouver de nouveaux débouchés : ces cuvées mixtes ont ainsi trouvé preneurs au travers de la vente par correspondance auprès des particuliers. « Nous avons fait +120% de ventes malgré le contexte. »

Lors d'une opération, ce sont par exemple 17 000 bouteilles qui ont été commercialisées en 3 jours. « Nous sommes arrivés à mobiliser nos clients grâce à l'émotion. » Un important travail de communication a également été mené, au travers d'une campagne de promotion sur les médias sociaux ou encore grâce aux relations presse. « Nous sommes arrivés à mobiliser les gens. Ce sont des réseaux que nous souhaitons pérenniser. » En 2021, un nouvel appel a été lancé. L'objectif était de vendre 15 000 bouteilles en quelques jours (l'objectif a été atteint).

### **Export**

Comme on le dit souvent, il ne faut pas mettre 'ses œufs dans le même panier'. C'est dans ce contexte que l'export est développé. Notamment aux États-Unis. « Nous travaillons avec un exportateur. Nous avons même créé un site internet dédié. Peu de domaines vitivinicoles mettent autant de moyens. »

Les bouteilles sont également commercialisées en Belgique ou encore en Allemagne. « On discute avec la Chine et l'Espagne. Ça se développe malgré le contexte économique. » D'ordinaire, les salons professionnels permettent de nouer des contacts. Mais en raison de la pandémie, beaucoup ont été annulés et reportés. « On avait initialement misé là-dessus. »

### **Un nouveau bâtiment ?**

A ce jour, les différentes cuvées sont vinifiées à la cave coopérative de Beaumont-du-Ventoux (où adhèrent les viticulteurs du territoire). Les vins sont par la suite stockés dans différents lieux, à l'abbaye ou encore dans les locaux de [la société Invinova](#) à Sorgues. Une réflexion autour de la construction d'un nouveau bâtiment à la coopérative afin d'y installer un chai a été initiée. Néanmoins, ce projet est pour l'heure reporté en raison des incertitudes liées à la situation économique et la crise sanitaire.