

Ecrit par le 17 juin 2025

Refaire le pont



Quand on parle de pont on ne pense pas forcément à ceux du mois de mai (quoique... et cette année ils sont plutôt favorables aux salariés), on peut aussi évoquer les ouvrages d'art. En Provence, ils sont nombreux et certains tout à fait remarquables. Et, il y en a un qui mérite qu'on s'y arrête car il va faire l'objet d'une prochaine réhabilitation d'envergure. Il s'agit de celui qui enjambe la Durance entre Mallemort (Bouches-du-Rhône) et Mérindol (Vaucluse). Un pont avec l'histoire chargé de symboles .

C'est l'histoire d'un pont étonnant. Construit en 1844 et mis en service deux ans plus tard, ce pont appartient à la première génération des ponts suspendus à faisceaux de fils de fer. L'ancêtre de celui de Tancarville en quelque sorte. Auparavant, on utilisait des chaînes en fer forgé. Cette technologie a été développée par l'ingénieur et entrepreneur français Marc Seguin. Ce pont présente également la particularité d'avoir un tablier en bois. La classe. Voilà pour l'aspect technique.

Ce pont était stratégiquement très important, il faisait la connexion entre le massif des Alpilles et celui du Luberon. D'ailleurs, la maison du gardien du pont, accolée à son entrée rive gauche, était en fait un péage. Et oui déjà à l'époque...

Sauvé des eaux par son classement monument historique

Devenu totalement obsolète, le pont a été fermé en 1980, après 132 ans de bons et loyaux services. Il a été doublé par un pont routier en béton précontraint construit juste à côté. Laisse à l'abandon dès sa

Écrit par le 17 juin 2025

fermeture, notre pont suspendu s'est rapidement dégradé. Mais c'était sans compter sur la pugnacité et l'engagement de nombreux défenseurs du patrimoine qui craignaient sa destruction.

Plusieurs procédures de protection ont été initiées. Elles ont abouti dans un premier temps à son inscription à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, puis à son classement en 2014. Si vous ne saisissez pas la nuance dites-vous que c'est administratif et que c'est français.

Lire également : ["SOUS le pont d'Avignon..."](#)

Un atout touristique

A l'initiative des départements des Bouches-du-Rhône et de Vaucluse, le chantier de la réhabilitation de cet ouvrage exceptionnel (évalué à près de 9M€), a été lancé. Le démarrage des travaux est prévu pour cette année, avec un objectif de réouverture en 2025. Si tout va bien...

Le projet est d'en valoriser son intérêt touristique et de le réserver aux piétons et aux cyclistes. « La circulation douce » comme on dit aujourd'hui. Ce sera l'occasion de relier les pistes cyclables et voies vertes mises en œuvre des deux côtés de la Durance. La maison du gardien deviendrait un musée et un atelier de réparation pour les vélos. Moi, j'y verrais bien aussi une petite guinguette, on pourrait ainsi y danser tous en rond, comme à Avignon...

On ne construit malheureusement plus pour les générations futures

Quand on regarde ces deux ponts (l'ancien et le moderne) on se dit qu'il n'est pas sûr que celui construit en 1980 puisse faire l'objet un jour d'une inscription à l'inventaire des monuments historiques. Cela nous interroge en fait sur la pérennité des constructions actuelles. Quelle(s) trace(s) laisseront-elles dans l'histoire ? Aujourd'hui seule l'efficacité et la rentabilité immédiate semblent prévaloir. L'esthétisme ou le trait artistique n'ont plus beaucoup de place. De très nombreux sites touristiques, villes ou villages ne doivent leurs succès qu'aux monuments et constructions des générations qui ont précédées. Est-ce que dans un siècle on visitera les ensembles immobiliers des quartiers populaires des années 60 et 70 comme on visite aujourd'hui le quartier des teinturiers à Avignon ? Pas sûr.

(vidéo) 'L'Oustau de Baumanière' doublement consacré

Ecrit par le 17 juin 2025



Le célèbre établissement créé il y a 75 ans par Raymond Thuilier vient de recevoir les prix du meilleur chef et du meilleur pâtissier de l'année. Une consécration pour cette grande table qui a obtenu sa 3^e étoile en début d'année.

Glenn Viel, chef de [L'Oustau de Baumanière](#) aux Baux-de-Provence, vient d'être désigné chef de l'année dans le cadre de [la 34^e édition des trophées 'Le Chef'](#). Ce prix, mis en place par la revue gastronomique éponyme, a également permis de distinguer Brandon Dehan comme 'Pâtissier de l'année 2020'. Ce dernier officie également au sein de l'établissement provençal qui obtenu sa 3^e étoile en février dernier.

« Dans ce contexte difficile, il nous a semblé important de maintenir ce rendez-vous incontournable pour les professionnels de la gastronomie, qui méritaient un événement à la hauteur de leur engagement », explique Anne Luzin, directrice de publication du magazine 'Le Chef' dans la foulée d'une année particulière où chefs, pâtissiers, sommeliers et directeurs de salle ont dû redoubler d'efforts pour maintenir leurs activités malgré une crise sanitaire inédite.

« Nous nous sommes rassemblés avec les acteurs de ce secteur très impacté, qui ont plus que jamais besoin d'être aidés, mis en lumière et soutenus », poursuit Anne Luzin dont la revue propose la seule **élection des acteurs de la gastronomie française par leurs pairs en invitant tous les chefs de cuisine des restaurants référencés au Michelin à voter dans les catégories : chef, chef pâtissier, sommelier et directeur de salle de l'année.**

Ecrit par le 17 juin 2025

Le chef Glenn Viel aux côtés des meilleurs

Fils de militaire, Glenn Viel déménage fréquemment pendant son enfance. Mais c'est dans les Côtes-d'Armor, à Saint-Quay-Portrieux qu'il débutera ses études de cuisine au lycée professionnel La Closerie. Son BEP (Brevet d'études professionnelles) en poche, il poursuit par un Bac professionnel au lycée Sainte-Catherine au Mans où il effectuera son stage chez Joël Boillaud à l'*Hostellerie du Nord* à Auvers-sur-Oise. A la fin de ses études, il évolue, pendant 2 ans, au *Meurice* à Paris au côté de Nicolas Sale, Frédéric Simonin, François Perret ou encore Frédéric Marquet. Après des passages au *Plaza Athénée*, au *Hyatt Madeleine et Hyatt Regency (Maroc) et au Castellet*, il devient pour la première fois chef au *Péron* à Marseille, à 28 ans, où il décroche sa première étoile. Il collabore de nouveau avec Nicolas Sale au *Kilimandjaro* où ils obtiendront une seconde étoile, en 2013. Fin 2014, alors que Glenn participe à une formation à Bora-Bora il est contacté par Jean-André Charial, chef-proprétaire de l'*Oustau de Baumanière* et petit-fils de Raymond Thuillier, à la recherche d'un successeur à Sylvestre Wahid. Son challenge : obtenir une troisième étoile. Pour cela, il met en place une cuisine éco-responsable où il développe autour du restaurant un potager bio, des ruches, une ferme pédagogique et fabrique à partir de ses déchets de cuisine ses propres engrais pour le potager. Il obtient en janvier dernier sa troisième étoile Michelin.

Brandon Dehan rejoint Les Baux en 2016

Noyonnais d'origine, Brandon Dehan débute sa scolarité par un CAP (*Certificat d'aptitude professionnelle*) Cuisine obtenu en 2010. Titulaire d'un BEP puis d'un Bac pro, il prend goût à la pâtisserie à l'occasion d'une mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant. Il fait ses premières armes, en cuisine, à l'*Auberge de Pont l'Evêque* dans l'Oise où il termine demi-chef de partie au garde-manger. Il rejoint l'*Auberge du Jeu de Paume* à Chantilly en tant que commis pâtisserie en 2012 puis, direction l'*Oustau de Baumanière* en 2016. Depuis ce jour, Brandon Dehan travaille main dans la main avec le chef Glenn Viel et ne cesse d'exprimer sa créativité au cœur de ses desserts. Un investissement qui lui a permis de participer grandement à l'obtention de la 3^e étoile de cet établissement créé en 1945 par Raymond Thullier.

Les Baux-de-Provence, le Domaine de Manville rouvre ses portes

Ecrit par le 17 juin 2025



Le Domaine de Manville, installé au cœur de 100 hectares de verdure aux Baux-de-Provence rouvre ses portes vendredi 12 juin, son bistrot l'Aupiho à partir de vendredi 5 juin, tandis que son golf est, lui, ouvert depuis mardi 12 mai. Ses équipes préparent un programme d'activités de bien-être, ludiques et éducatives, autour de la nature, de l'environnement, de la permaculture (agroécologie), de son golf éco-certifié. L'établissement propose un hôtel 5 étoiles, des petits déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des pique-niques champêtres. Le parc accueille également les Maisons de Manville ainsi qu'un Kid's club à destination des enfants, en petit comité, pour des ateliers ludiques et éducatifs autour de la permaculture, de la nature, de l'environnement et du golf.

Domaine de Manville. Les Baux-de-Provence. 04 90 54 40 20 domainedemanville.fr