

Ecrit par le 18 mai 2026

(Vidéo) Le château de Lacoste s'invite au Festival de Cannes



À l'occasion du Festival de Cannes, qui se tiendra du 12 au 23 mai prochains, le film *L'Objet du délit*, tourné en partie à Lacoste, sera présenté hors-compétition.

Au cours des mois de mai et juin 2025, le château de Lacoste, aussi appelé le château du marquis de Sade, a accueilli les équipes de tournage du film *L'Objet du délit*, qui sera présenté en avant-première au prochain Festival de Cannes et qui sortira dans les salles de cinéma le 27 mai.

Le long-métrage, réalisé par Agnès Jaoui qui joue aussi dans le film aux côtés de Daniel Auteuil et Eye Haidara, s'immisce dans les coulisses d'une production de l'opéra 'Les Noces de Figaro', où les tensions montent lorsqu'une accusation d'agression sexuelle éclate, mettant en péril la production et forçant chacun à prendre position.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026

Les équipes du film pendant le tournage dans le château de Lacoste. © Commission du Film Luberon Vaucluse

Ayant été tourné en partie à Lacoste, le film a pu être accompagné par la [Commission du Film Luberon Vaucluse](#) et bénéficier d'une aide du [Département de Vaucluse](#), qui a lancé son fonds de soutien au cinéma et à l'audiovisuel en 2024. 50 000€ ont été attribués à cette production.

Luberun : un trail 100% nature dans le Sud Vaucluse



Ce samedi 25 avril, l'association [Run Experience](#) organise la première édition de la [Luberun](#), une course en pleine nature au départ de la Bastide des Jourdans.

Ecrit par le 18 mai 2026

C'est un nouvel événement sportif qui émerge en Vaucluse. La première édition de la Luberun aura lieu ce samedi dans le Sud du département. Cette course au cœur du Luberon se veut un moment sportif, convivial mais aussi engagé. Les départs des différents parcours se feront à la Bastide des Jourdans.

Des dégustations de miel, huile d'olive, calissons et autres gourmandises locales seront prévues après les courses.

Trois parcours

Afin de fédérer le plus de coureurs possibles et d'être accessible à tous niveaux, la Luberun proposera trois parcours de trail :

- la course 'Roumagou' de 9km avec un dénivelé positif de 300m (départ à 10h30),
- la course 'Méritants' de 15km avec un dénivelé positif de 500m (départ à 10h),
- la course 'Piégros' de 29km avec un dénivelé positif de 1000m (départ à 9h30).

L'association Run Experience a aussi pensé aux accompagnants qui, pendant la course, pourront aussi participer à leur façon à l'événement et bénéficieront d'une visite guidée du village.

Un événement engagé

L'événement, organisé en concertation avec le Parc Naturel régional du Luberon et le réseau Natura 2000, prévoit de limiter l'impact sur l'environnement avec des courses entièrement sur des chemins PR (Promenades et Randonnées) et GR (Grande Randonnée).

L'association organisatrice, qui œuvre pour promouvoir l'activité physique comme vecteur de lien social et de santé physique et mentale, au travers de cet événement, porte une attention particulière aux valeurs associatives et d'inclusion.

Il est encore temps de réserver son dossard. Pour ce faire, [cliquer ici](#).

Samedi 25 avril. À partir de 9h30. La Bastide des Jourdans.

(Vidéo) Magasins de producteurs : la force du

Ecrit par le 18 mai 2026

local en action



En Provence-Alpes-Côte d'Azur, 17 magasins fédérés par un réseau régional défendent une autre façon de consommer : des produits fermiers vendus directement par ceux qui les cultivent ou les élèvent. Un modèle économique structuré, qui génère près de 20M€ de chiffre d'affaires annuel et dont l'impact sur les territoires dépasse largement l'acte d'achat.

Tensions sur les marchés agricoles mondiaux, volatilité des prix et les crises climatiques interrogent durablement sur notre souveraineté alimentaire. Pourtant, une autre voie s'ouvre entre la grande distribution et la vente à la ferme : celle des magasins de producteurs. En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, ils sont aujourd'hui 17 à être réunis au sein du Réseau des magasins de producteurs Paca, créé en 2016.

Une gouvernance 100% agricole

Le principe ? Eradiquer les intermédiaires. Les magasins sont gérés collectivement par des agriculteurs, qui en assurent l'approvisionnement et participent à la commercialisation. Fruits et légumes de saison, viandes, fromages, œufs, miels, vins, huiles d'olive, jus, conserves... L'offre reflète la diversité agricole régionale, de la plaine de la Crau aux vergers du Vaucluse, des collines varoises aux alpages des Hautes-Alpes.

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright RMP Paca

Traçabilité des produits

Ce modèle repose également sur la transparence de l'origine des produits, l'approvisionnement étant exclusivement issu d'exploitations de la région ou des départements limitrophes (hors opérations ponctuelles), avec, en creux, une gouvernance collective. Le magasin devient ainsi un outil économique partagé plutôt qu'un simple point de vente.

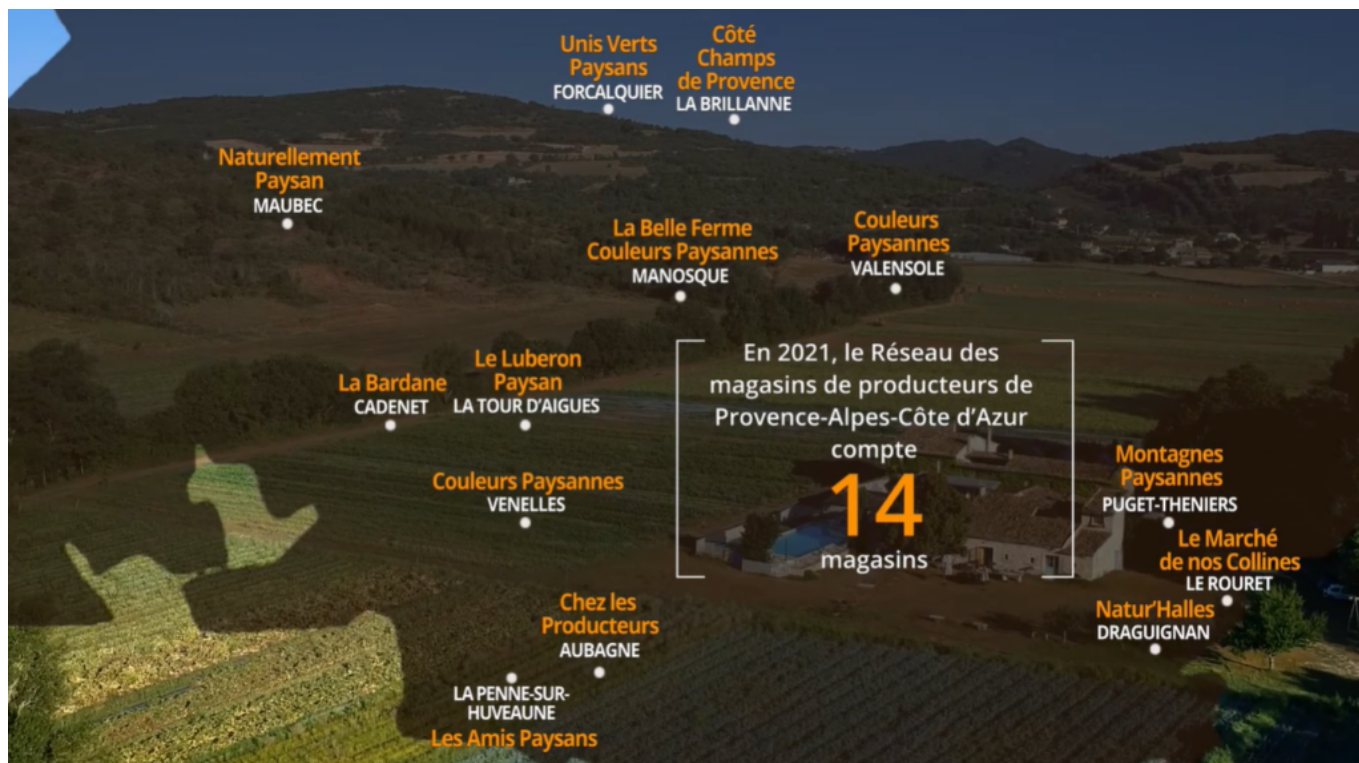
Une alternative crédible aux circuits traditionnels

Si la vente directe ne représente pas la totalité de la consommation alimentaire des ménages, elle progresse régulièrement. Selon le ministère de l'Agriculture, près d'un agriculteur sur cinq, en France, pratique aujourd'hui la vente en circuit court, signe d'une évolution structurelle du modèle agricole.

Valoriser les produits agricoles

Pour les producteurs, il est question de mieux valoriser leurs produits et de sécuriser leur revenu en maîtrisant la chaîne, de la production à la mise en rayon. Pour les consommateurs, le bénéfice est double : fraîcheur et saisonnalité, mais aussi compréhension du prix payé. Le dialogue avec le producteur redonne du sens à l'acte d'achat, où la traçabilité est devenue une exigence sociétale.

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright RMP Paca

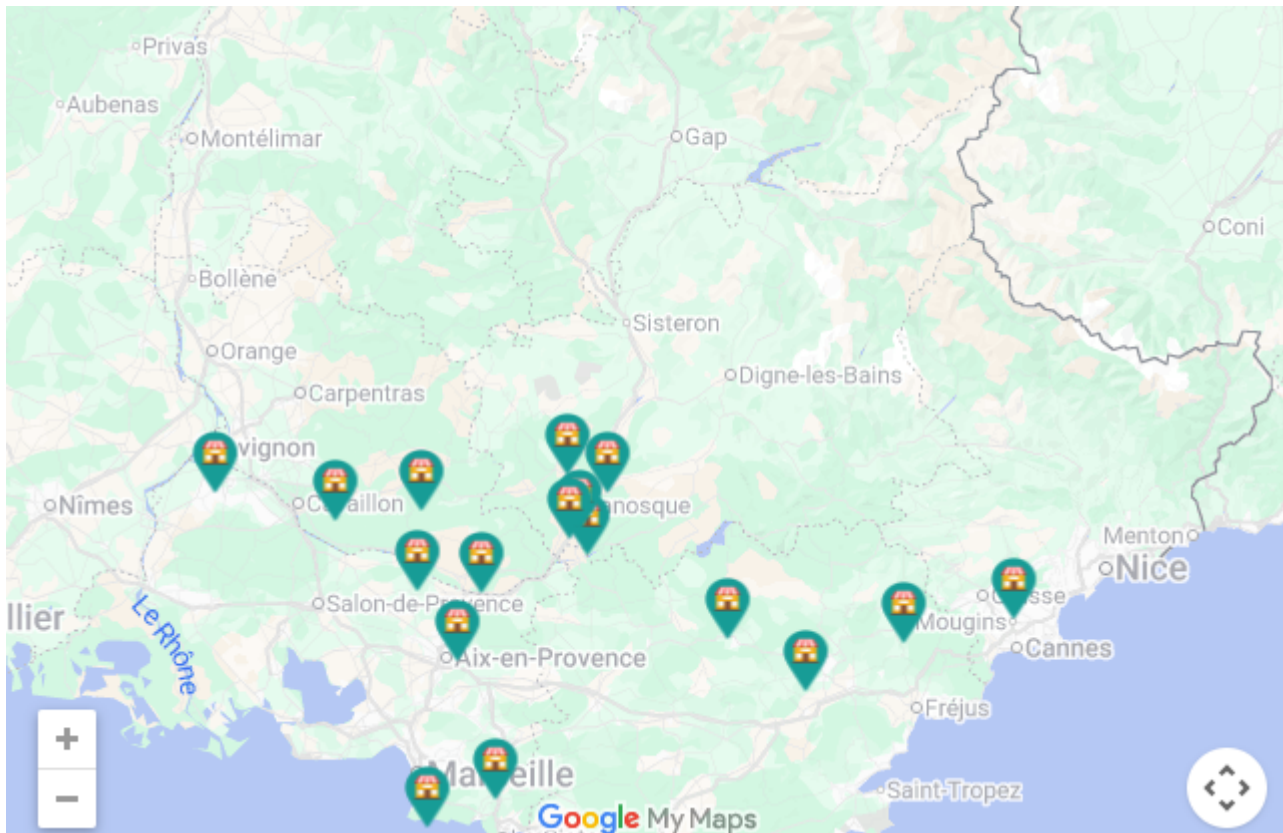
Un effet multiplicateur sur l'économie locale

Egalement, l'impact économique devient mesurable. Une étude conduite par l'[Inrae](#) (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.) et le réseau [Trame](#) démontre que chaque euro dépensé dans un magasin de producteurs génère entre 2 et 2,5€ de retombées économiques dans un rayon de 30 kilomètres. L'argent circule localement : rémunération des exploitants, salaires des employés, achats de fournitures, investissements agricoles.

Plus de 350 exploitations

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, le réseau fédère environ 350 exploitations, soit près de 500 agriculteurs. En 2025, le chiffre d'affaires cumulé des magasins atteint environ 20M€. Ces structures, d'une surface moyenne de 165 m² (de 50 à 300 m²), emploient une quarantaine de salariés. Un maillage encore modeste à l'échelle régionale, mais significatif pour des territoires ruraux confrontés à la fragilité économique et à la pression foncière.

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright RMP Paca

Un outil de structuration régionale

Le réseau régional ne se limite pas à une bannière commune. Il accompagne les magasins sur les plans juridique, technique et économique, propose des formations en partenariat avec Trame, favorise les échanges d'expériences et assure une promotion collective auprès du grand public. Cette agriculture protéiforme nourrie de viticulture, d'arboriculture, de maraîchage, d'élevage ovin et caprin, contribue à maintenir une diversité productive et à consolider les exploitations face aux aléas des marchés internationaux.

Les produits d'ici

Consommer dans un magasin de producteurs n'est plus seulement privilégier le 'produit d'ici'. C'est participer à une organisation économique qui relocalise la valeur, soutient l'emploi agricole et commercial, et redonne aux producteurs un rôle central dans le paysage alimentaire régional. Finalement, le modèle apparaît moins comme une alternative marginale que comme un laboratoire grandeur nature d'une économie territoriale réinventée.

Retrouver les magasins de producteurs [ici](#).

Sources & pour en savoir plus : <https://www.magasinsdeproducteurspaca.fr> et (20+) [Facebook](#) et <https://www.calameo.com/books/007536190a26256e41bb1> et <https://www.quechoisir.org/carte-interactive-circuit.../>) et [Mesurer l'impact économique des magasins de](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

[producteurs - Réseau des Magasins de Producteurs Provence-Alpes-Côte d'Azur](#)

Mireille Hurlin

(Vidéo) Le Parc du Luberon lance la campagne d'approbation de sa nouvelle Charte

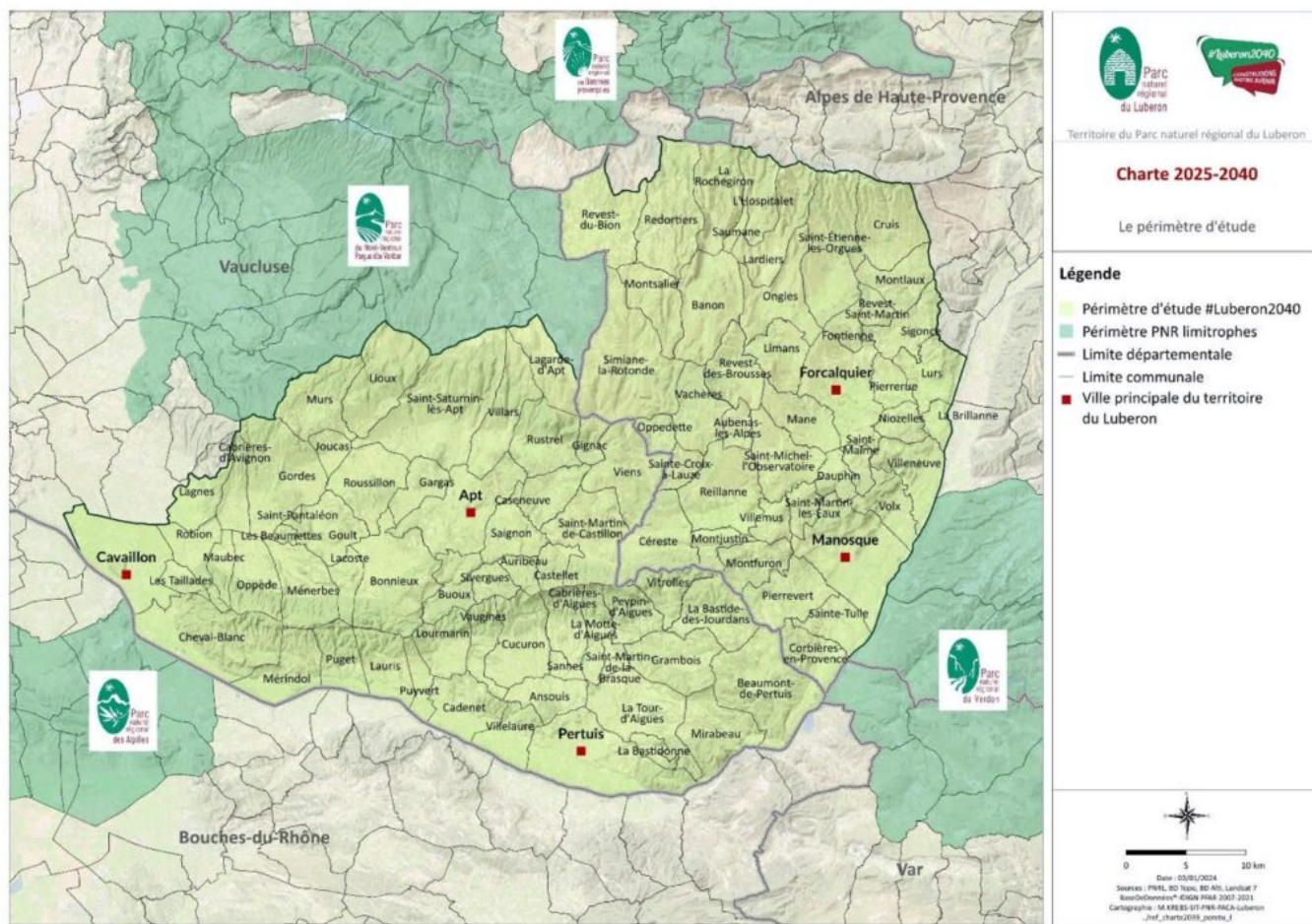


Ecrit par le 18 mai 2026

Le Parc naturel régional du Luberon est en train de réviser sa Charte, laquelle est soumise au vote des collectivités du territoire Luberon-Lure. Les élus ont jusqu'au 7 novembre prochain pour approuver la Charte 2025-2040 et adhérer au Parc.

Depuis 2019, le Parc du Luberon procède à la révision de sa Charte, en concertation étroite avec les acteurs du territoire (collectivités, associations, entreprises, citoyens, scientifiques...), et le soutien de la Région Sud afin de renouveler le classement du territoire pour les quinze prochaines années.

À la fin du mois de juin, le Parc du Luberon a lancé sa campagne d'approbation concernant la révision de la nouvelle Charte pour la période 2025-2040. Pour ce faire, le président de la Région Sud, Renaud Muselier, a lancé la consultation auprès des 100 communes, des 7 EPCI (établissements publics de coopération intercommunale) et des 2 Départements (Alpes de Haute-Provence et Vaucluse), qui composent le territoire Luberon-Lure.



©Parc naturel régional du Luberon

Ecrit par le 18 mai 2026

Au tour des élus de délibérer

Les élus ont jusqu'au 7 novembre pour approuver la nouvelle Charte et adhérer au Parc. Pour le moment, trois communes vauclusiennes ont approuvé la nouvelle Charte 2025-2040 et réadhéré au syndicat mixte de gestion du Parc. Il s'agit des communes de Mirabeau, Rustrel et Saignon.

« Je vous invite à approuver sans réserve la Charte 2025-2040. À dire oui au Parc. Oui à l'intelligence collective. Oui à un Luberon vivant, solidaire et tourné vers demain ! »

[Dominique Santoni](#), présidente du Parc

Une fois que toutes les collectivités auront adhéré, ce sera au tour de la Région Sud, responsable de la procédure, de voter à la fin de l'année 2025. « Adhérer au Parc naturel régional du Luberon, c'est refuser de subir et choisir d'agir, a déclaré Renaud Muselier. C'est s'engager pour protéger nos paysages, renforcer l'attractivité de sa commune, et bénéficier de l'expertise d'un collectif qui a fait ses preuves. » Début 2026, le Premier ministre pourra signer le décret de classement.

La Charte 2025-2040

La nouvelle Charte pour les 15 prochaines années ambitionne d'anticiper les évolutions environnementales, sociétales et climatiques afin de les atténuer et/ou de s'y adapter.

Cette ambition se décline en six axes de travail :

- Fédérer les femmes et les hommes pour faire territoire
- Organiser le territoire pour faire de ses singularités un atout
- Préserver les biens communs afin d'assurer l'harmonie d'un territoire vivant
- Promouvoir un mode de développement éco-innovant valorisant les ressources et les talents locaux
- Généraliser des modes de vie résilients, sources de bien-être pour respirer mieux
- Être un passeur de relais pour transmettre les cultures du territoire

Ecrit par le 18 mai 2026

(Vidéo) Ventoux et Luberon, participer à un chantier de pierre sèche



Vous aimez le patrimoine, vous avez un projet qui concerne la maçonnerie en pierre sèche, vous voulez rencontrer d'autres acteurs porteurs de projets, vous souhaitez connaître l'intérêt d'utiliser la pierre sèche dans les projets d'aménagement, alors rejoignez les pour ce projet cofinancé par l'Union Européenne. La construction en pierre sèche est réalisée sans liants. Des exemples de constructions en pierre sèche ? Des maisons, ponts, piliers, arcs, abris, chemins, caves voûtées ruches, fortifications...

Cette proposition émane de [Volubilis](#), réseau euro-méditerranéen pour la ville et le paysage et ses partenaires. Il s'agit d'un projet Erasmus+ pour un chantier et des ateliers de terrain et pour une formation à la pierre sèche avec, également, [Le Carrefour européen du savoir faire des pays de la pierre sèche](#), [Consell Mallorca](#), [le mediteranean centre of environnement](#), [Udruga Brac](#) et l'[Union Européenne](#).

Les objectifs du chantier et des ateliers

Savoir préserver et transmettre un savoir-faire traditionnel reconnu par l'Unesco -Organisation des nations unies pour l'éducation, la science et la culture- ; Promouvoir une construction écologique, bas carbone et intégrée aux paysages, créer un réseau d'ambassadeurs de la pierre sèche ; Expérimenter des approches pédagogiques innovantes, contribuer à la création d'un Mooc -Massive open online source, qui désigne des cours en ligne accessible à un large public-. européen sur la pierre sèche.

Écrit par le 18 mai 2026



Copyright Volubilis

Publics visés

Toute personne intéressée par la pierre sèche ; Formateurs d'adultes ; Acteurs et actrices du patrimoine et de l'aménagement, élus, agents publics ; Étudiants et jeunes professionnels en architecture, paysage, environnement...

Les infos utiles

Prérequis : Aucun. Lieux : Territoire Ventoux et Luberon. Durée : 2 journées de tronc commun obligatoires les mardi 23 septembre et vendredi 10 octobre. 3 sessions thématiques au choix de 2 à 3 jours sur la période.

Modalités de participation

Projet cofinancé par l'Union européenne dans le cadre du programme Erasmus+ : prise en charge des frais pédagogiques et des déplacements ; Contribution au frais de repas : 20€/jour ; Hébergement collectif à la charge des participants (environ 40€/j) ; Inscriptions en ligne [ici](#). Ou directement [ici](#). Places limitées, les candidatures seront retenues selon les attentes, la motivation, la diversité des profils, le genre et en tenant compte de l'équilibre territorial. Pour les situations de handicap contacter directement l'organisateur.

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright Volubilis

Le contenu pédagogique

Ecrit par le 18 mai 2026

Tronc commun obligatoire : 1 journée d'introduction le 23 septembre et 1 journée de conclusion le 10 octobre. Sessions thématiques au choix (minimum 1 obligatoire). Session 1 : Etre porteur d'un projet autour de la pierre sèche - devenir ambassadeur de la pierre Sèche ; Connaître les acteurs de la pierre sèche et la filière ; Créer les conditions de réussite autour d'un projet ; Visite de terrain : géologie, carrière, réalisations. Durée : 2 jours - 24 et 25 septembre 2025.

Session 2

La pierre sèche : une technique écologique et durable, intégrée et respectueuse de l'environnement ; Matinée en salle, après-midi sur le terrain ; Les qualités écologiques de la pierre sèche et sa contribution à la gestion des versants ; Analyse de paysage : création, abandon et reconquêtes des terrasses de cultures. Evolution des paysages de la pierre sèche, visite de réalisations à vocation agricole Durée : 3 jours - 30 septembre, 1er et 2 octobre 2025.

Session 3

Mise en situation / transmission en présence des partenaires Européens et de leurs Formateurs ; Chantier collectif sur un mur réel, partage de savoir-faire méditerranée ; Organisation d'un chantier participatif ; Techniques de montage, outils, bonnes pratiques Durée : 3 jours du 7 au 9 octobre 2025.

Bon à savoir

Projet cofinancé par l'Union européenne dans le cadre du programme [Erasmus+](#) : prise en charge des frais pédagogiques et des déplacements ; Places limitées, les candidatures seront retenues selon les attentes, la motivation, la diversité des profils, le genre et en tenant compte de l'équilibre territorial.

20 gardes forestiers veillent sur les massifs du Luberon cet été

Ecrit par le 18 mai 2026



La Garde régionale forestière du Luberon a pris ses fonctions pour l'été. Cette année, ils sont 20 à surveiller les massifs forestiers du territoire et sensibiliser le public au risque incendie.

Le 9 juillet dernier, Jean Aillaud, conseiller régional de la [Région Sud](#), Dominique Santoni, présidente du [Parc naturel régional du Luberon](#), et Gérard Daudet, maire de [Cavaillon](#) et président de la communauté d'agglomération [Luberon Monts de Vaucluse](#), ont lancé la campagne 2025 de la Garde régionale forestière du Luberon.

Créée par la Région Sud en 2018 dans le cadre du Plan climat, cette garde composée de plus de 250 jeunes étalés sur tout le territoire régional permet d'assurer un moyen humain de surveillance et d'information sur la prévention des feux de forêts. Cette année dans le Luberon, ils sont 20 jeunes entre 18 et 25 ans à être mobilisés depuis le 23 juin et jusqu'au 31 août.

Pour permettre cette mobilisation, un budget prévisionnel de 147 012€ a été établi, financé par le Conseil régional à 80% et par le Parc naturel régional du Luberon, avec le soutien de la communauté d'agglomération Luberon Monts de Vaucluse, la communauté de communes [Pays d'Apt Luberon](#) et la communauté territoriale du [Sud Luberon](#).

Écrit par le 18 mai 2026

Surveillance et sensibilisation

Avec les récents départs de feu sur le territoire vauclusien et les incendies dévastateurs qui ont brûlé des centaines d'hectares dans les Bouches-du-Rhône dernièrement, la Région Sud prouve au travers de sa garde régionale forestière l'importance de la sensibilisation auprès du public.

En plus d'avoir été formés pour repérer un départ de feu et pouvoir relayer l'alerte, les gardes participent activement à la sensibilisation sur le bon comportement des visiteurs en milieu naturel. Les gardes sont déployés à l'entrée des sites naturels les plus fréquentés du territoire : la colline Saint-Jacques à Cavailon, les Gorges de Régalon, l'espace naturel sensible de la Garrigue à Mérindol, la forêt des cèdres du Petit Luberon, le vallon de l'Aiguebrun, le Colorado provençal à Rustrel, l'écomusée Ôkhra et le sentier des ocres à Roussillon, le Mourre Nègre dans le Sud Luberon ainsi que l'étang de la Bonde.



©PNR du Luberon

Dior à SCAD Lacoste : « c'est l'exposition la

Ecrit par le 18 mai 2026

plus spectaculaire qu'on ait faite jusqu'ici »



La haute couture s'installe de nouveau en Provence. Après Pierre Cardin, Julien Fournié, ou encore Jean-Paul Gaultier, c'est au tour des créations de la maison [Dior](#) de s'exposer à [SCAD Fashion Lacoste](#). Le public pourra découvrir les créations de différents directeurs artistiques de la marque dès ce jeudi 8 mai.

« Christian Dior Jardin Rêvés », c'est le nom de l'exposition de haute couture qu'accueille [SCAD Lacoste](#) cette année et qui est affiché dès l'entrée de SCAD Fashion. Derrière le mur orné de ces lettres noires, des robes imaginées et créées par les différents directeurs artistiques qui ont forgé la maison depuis sa création en 1946, du fondateur Christian Dior à l'actuelle directrice artistique Maria Grazia Chiuri, en passant par Yves Saint Laurent, John Galliano ou encore Raf Simons.

Écrit par le 18 mai 2026

À l'étage, d'autres pièces remarquables emplies de détails, mais aussi une grande nouveauté cette année : des accessoires. Chaussures, bijoux, parfums sont aussi exposés, ainsi que des croquis de tenues élaborés par Christian Dior lui-même.



Une tapisserie faite par Christian Dior, jamais exposée auparavant

Écrit par le 18 mai 2026



Des croquis de Christian Dior

Ecrit par le 18 mai 2026



Pour la première fois à SCAD Fash Lacoste, des accessoires sont aussi exposés

©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

La première exposition Dior en Provence

Cette exposition, qui sera en place jusqu'en septembre prochain à SCAD Fash Lacoste, a été créée pour

Ecrit par le 18 mai 2026

Lacoste avec le Musée Dior en Normandie et Dior Heritage, le service en charge du patrimoine de la maison Dior. « Il n'y a jamais eu d'exposition Dior en Provence jusqu'à aujourd'hui », affirme [Cédric Maros](#), directeur de SCAD Lacoste.

Ces expositions de haute couture présentées par l'école franco-américaine sont une manière de rendre plus accessible un domaine qui, à première vue, semble élitiste. « C'est important et intéressant pour nous de rendre les créations de la maison plus accessibles aux personnes comme en Provence qui n'y ont pas accès sur place et qui sont forcées de se déplacer à la capitale ou dans d'autres grandes villes du monde pour voir de la haute couture, ajoute [Hélène Starkman](#), commissaire des expositions chez Christian Dior Couture. C'est aussi très intéressant pour nous de cibler les étudiants de SCAD Lacoste, notamment ceux qui étudient la mode. »

Deux salles, deux ambiances, un fil conducteur

L'exposition est scindée en deux parties distinctes mais qui forment un parcours artistique. SCAD Fash étant doté d'un étage, les créations de la maison Christian Dior sont donc exposées dans une première salle au rez-de-chaussée qui rappelle un jardin de jour, avec une ambiance assez lumineuse dans les tons blancs qui est notamment accentuée par le plafond de fleurs blanc élaboré par le collectif artistique espagnol [Wanda](#), qui reprend les fleurs préférées de Christian Dior comme le muguet et la rose, mais aussi les fleurs locales comme la glycine.

« C'est l'exposition la plus ambitieuse qu'on n'ait jamais faite en termes de scénographie. »

Cédric Maros

À l'étage, la présentation des créations a été plutôt imaginée comme un jardin du soir, avec des tenues dans des tons plus sombres, toujours avec une pointe de couleur. Les fleurs sont un élément central de l'exposition, tout comme elles sont l'élément qui a le plus inspiré Christian Dior à ses débuts, que ce soit dans leurs couleurs, mais aussi dans leurs formes. En tout, une trentaine de tenues sont exposées sur des plateformes rétro-éclairées.

Écrit par le 18 mai 2026



©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

La conservation et l'exposition de tissu de haute couture

Si l'exposition en Provence est une première pour Dior, c'est surtout parce que tous les lieux ne se prêtent pas à la haute couture dont les tissus requièrent un soin particulier. « Le tissu et le papier sont ce qu'il y a de plus compliqué à préserver et donc à exposer, explique Cédric Maros. Il y a des règles de conservation comme dans les plus grands musées. »

Ainsi, SCAD Fash Lacoste a été créé pour ce type d'exposition. Pas de soleil direct sur les tenues, éclairage à pas plus de 50 lux sur les mannequins pour éviter que les tissus ne se décolorent, un taux d'humidité bien particulier, pas de poussière, ou encore il faut éviter qu'il y ait des papillons et autres insectes qui s'aventurent dans la salle d'exposition et pondent dans les tenues. La liste des critères d'exposition et de conservation est longue.

Pour autant, aucune barrière ne sont apposées, les visiteurs peuvent profiter pleinement des créations qui sont exposées, sans les toucher bien entendu. Les accessoires, qui sont la grande nouveauté cette année, eux, ont nécessité la construction de cabinets qui sont fermés, afin d'éviter les vols.

Ecrit par le 18 mai 2026

Une belle vitrine pour le territoire

Cette exposition, qui a mobilisé une soixantaine de personnes entre le déplacement, les installations, et autres, dont des entreprises aptésiennes, SCAD Lacoste a pu l'avoir notamment grâce à sa réputation. Nombre de ses étudiants diplômés travaillent dans les grandes maisons de haute couture aujourd'hui, dont celles en France. « La fréquentation et les retombées presse, qui pour chaque exposition de haute couture sont hallucinantes, font que, maintenant, c'est légitime pour nous d'aller voir une maison comme Dior », développe Cédric Maros.

L'année dernière, l'exposition Jean-Paul Gaultier avait attiré près de 15 000 visiteurs, un chiffre que vise encore l'école franco-américaine cette année, voire davantage car les expositions de la maison Dior sont parmi les plus populaires dans le monde. Cette exposition va s'inscrire dans un parcours de visite au sein même du village de Lacoste avec l'exposition de mode des étudiants au Studio Bee, l'avenue des artistes, ou encore l'expérience immersive 'Unfold' du [Studio Drift](#). Mais l'exposition Dior va aussi s'inscrire dans un parcours plus large. SCAD Lacoste prévoit notamment des billets qui s'allient avec la visite de la [Fondation Blachère](#) à Bonnieux.

L'école lacostoise, qui accueille entre 30 000 et 40 000 visiteurs par an entre ses expositions et ses événements, est aujourd'hui perçue comme un lieu culturel incontournable du Pays d'Apt, et plus largement du Vaucluse, qui ainsi, génère de l'emploi et des retombées économiques importantes. « SCAD Lacoste représente des retombées de quasiment 11M€ par an sur le territoire, affirme Cédric Maros. Presque 90% de ces retombées se font dans un rayon de 50 km. »

Informations pratiques

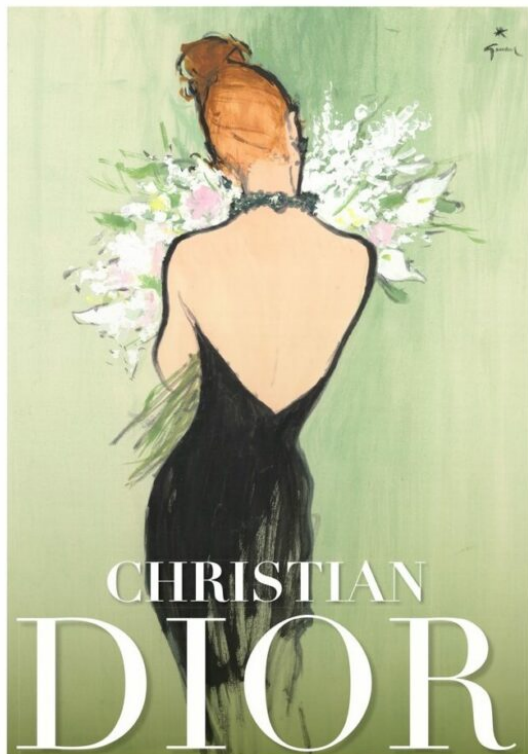
L'exposition 'Christian Dior - Jardins rêvés' sera en place du 8 mai au 28 septembre à SCAD Fashion Lacoste.

En mai, juin et septembre, le lieu d'exposition sera ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h. À partir du 16 juin, il sera ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. Ouverture exceptionnelle les week ends du 10 et 11 mai, du 31 mai et 1er Juin, et du 7 et 8 juin de 14h à 18h.

Le tarif d'entrée est fixé à 6€ (tarif réduit : 3€), ce qui inclut l'exposition Dior et le reste du parcours culturel que propose SCAD Lacoste au sein du village.

Ecrit par le 18 mai 2026

JARDINS RÊVÉS



8 MAI/28 SEPT.
2025

RUE BASSE, 84480, LACOSTE, FRANCE
SCADFASH.ORG | @SCADFASH | #SCADFASH

SCAD FASH
LACOSTE

(Vidéo) Pour ses 10 ans, l'Insane Festival revient à ses fondamentaux

Ecrit par le 18 mai 2026



En 2015 naissait le festival musical [Insane](#) à Avignon, avant d'arriver à Apt en 2018. Cette année, la capitale du Luberon va se transformer en véritable scène techno les jeudi 29, vendredi 30 et samedi 31 mai prochains pour une édition spéciale puisqu'il s'agit du 10e anniversaire de l'événement.

Alors que l'Insane Festival, qui avait initialement lieu au mois d'août, avait été avancé au mois de mai l'année dernière en raison des Jeux Olympiques de Paris 2024, l'association [AMD](#) (Apt Musique & Développement), qui est aux commandes du festival, a décidé de réitérer une édition printanière cette année.

C'est au [Domaine Pérreal](#), à Gargas, qu'a été présentée cette nouvelle édition qui promet d'être grandiose, mais aussi de revenir aux fondamentaux du festival, puisque ce dernier fête ses 10 ans cette année. Un anniversaire spécial qui va donner naissance à un nouvel univers. Sur le thème de la '10e dimension', une cinquantaine d'artistes se succéderont sur scène du jeudi 29 au samedi 31 mai prochains. 45 000 festivaliers sont attendus au cours des trois jours.

Ecrit par le 18 mai 2026



[Voir cette publication sur Instagram](#)



Écrit par le 18 mai 2026

Une publication partagée par INSANE FESTIVAL (@insanefestival)

15 000 personnes par jours

Pour ce 10e anniversaire, le festival aptésien attend 15 000 personnes par jour près du plan d'eau de la Riaille, soit environ 13 700 festivaliers venus des quatre coins de la France et du monde, 1 000 professionnels et bénévoles, et 300 invités. « Aujourd'hui, l'Insane Festival se présente comme une véritable marque nationale reconnue dans le milieu de la musique électronique, et plus précisément dans le milieu de la techno », affirme [Valentin Morgado](#), responsable des Partenariats Institutionnels et des Relations Publiques de l'Insane Festival.

« Le Vaucluse, à travers tous ses festivals (Festival d'Avignon, les Chorégies d'Orange, l'Insane Festival, ...), parle à toutes les générations. L'Insane est une façon de se tourner vers la jeunesse qui ne se sent pas toujours écoutée. »

Dominique Santoni, présidente du Département de Vaucluse

Et si la techno est l'essence-même de l'événement, les équipes ont préparé une programmation qui conviendra aussi bien aux férus de ce genre musical qu'au grand public. Il y en aura pour tous les goûts lors de ce festival qui accueille un public assez diversifié, que ce soit en termes de parité ou en termes d'âge. Même si une grande majorité des festivaliers sont assez jeunes, dont 46% ont entre 21 et 25 ans, l'Insane est ouvert à tous les âges à partir de 16 ans (*ndlr : les mineurs doivent être accompagnés d'un majeur*). « Le public s'est fidélisé au fil des années donc le public vieillit avec le festival et le pourcentage des personnes âgées de plus de 25 ans augmente de plus en plus chaque année », ajoute Valentin.

Un festival pour tous

La musique débutera le jeudi 29 mai à 16h pour se terminer à 4h du matin avant de repartir de plus belle le jour d'après et le suivant. En termes de vente de billets, par rapport à la même date l'année dernière, les ventes ont augmenté de +42%. Le festival se veut accessible à tous, avec des tarifs allant de 42€ à 145€. Les Aptésiens, eux, bénéficient de tarifs préférentiels à la boutique de l'Insane au 5 Place de la Cathédrale à Apt.

« Pour nos 10 ans, on a réfléchi notre programmation différemment pour revenir aux sources de l'Insane Festival, c'est-à-dire de la musique électronique », explique [Thomas Gabriel](#), programmateur du festival. Angerfist, Bon Entendeur, Dual Damage, Feder, Hysta, Jimmy Labeuu, Leblanc, Nina Kraviz, Ofenbach, Vortek's et bien d'autres artistes sont attendus durant ces trois jours. Comme les années précédentes, le

Ecrit par le 18 mai 2026

festival accueillera deux scènes, une pour la programmation davantage techno, et l'autre pour les artistes plus grand public.



Quasiment la totalité des artistes présents a été révélée. ©Insane Festival

Des nouveautés

Comme cette 10e édition se veut exceptionnelle selon les équipes organisatrices, plusieurs nouveautés attendront les festivaliers le mois prochain. Deux nouveaux lieux de diffusion musicale prendront place près du plan d'eau d'Apt. Premièrement, le Technobus, un bus qui, tel un petit club intimiste, va se transformer en véritable temple de la techno. « C'est une vraie valeur ajoutée pour l'événement, affirme Thomas. Il y aura des artistes locaux, une programmation spéciale, certains collectifs auront même carte blanche. »

« Faisons de cette édition un moment mémorable pour la ville, le territoire et les amoureux de la musique techno. »

Ecrit par le 18 mai 2026

Véronique Arnaud-Deloy, maire d'Apt

Il y a aura également une troisième scène cette année qui permettra d'offrir davantage de contenu aux festivaliers, qui devraient trouver leur compte entre les artistes locaux, les artistes à la renommée nationale, voire internationale, ainsi que les artistes qui ont participé au concours 'tremplin' de l'Insane, pour qui le public a voté.

Un festival responsable et préventif

En plus de la musique, l'Insane propose différents espaces à destination de ses festivaliers autour de la sensibilisation, de l'emploi et la formation, de la prévention, ou encore de la lutte contre les violences sexistes et sexuelles avec divers acteurs locaux qui seront présents sur place pour informer. Plusieurs dispositifs seront mis en place afin que les festivaliers se sentent le plus en sécurité possible, avec notamment deux psychologues qui seront d'astreinte, des maraudes, mais aussi l'application Safer qui vise à réduire les violences sexuelles et sexistes en milieux festif et qui dispose d'un système d'alerte avec géolocalisation.

Le festival étant situé au cœur du Parc naturel régional du Luberon, il est évident que l'environnement est l'une des priorités des équipes organisatrices. Comme chaque année, un pôle environnement sera installé dans le festival avec tout un système de tri des déchets. Cette 10e édition a été construite avec les institutions et les élus locaux afin de répondre au mieux aux besoins des festivaliers, mais aussi du territoire. « Une 10e édition qui s'annonce particulièrement Insane ! », conclut Dominique Santoni.

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

Revivez l'édition 2024 en vidéo :

Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus, sur les starting-blocks avant la réouverture de Pâques

Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026

Ce vendredi 18 avril, l'hôtel [Le Phébus & Spa](#), situé à Joucas, rouvrira ses portes pour une nouvelle saison.

Au cœur des plus beaux villages du Luberon, entre Gordes et ses bories de pierre sèche à l'ouest, Roussillon et ses sentiers de terre d'ocre à l'est, domine le village perché de Joucas au Nord. Ensemble, ils forment le plus fameux triangle béni des dieux en Vaucluse, entre lavandes, oliviers, pins et cigales, une carte postale que nous envient les touristes du monde entier.

Rien ne prédestinait Xavier Mathieu ado à la gastronomie quand ses parents, originaires de Marseille, s'installaient l'été dans leur bastide familiale de Joucas. Et il est tombé sur Rogert Vergé, le chef triplement étoilé de Mougins (Alpes Maritimes) qui lui a parlé de cuisine. Il a donc été inscrit à l'École Hôtelière d'Avignon et un peu plus tard il s'est retrouvé en stage aux côtés d'une autre légende de la cuisine, Joël Rebuchon. Ainsi est née l'aventure culinaire de Xavier Mathieu qui a fêté ses 40 ans de carrière en 2023.

Une rentrée ce vendredi 18 avril

« Pâques, c'est le début de la saison. Forcément, le gigot d'agneau de la Crau sera au menu, comme les asperges vertes de Robion », précise Xavier Mathieu. Dans son 5 étoiles - Relais & Châteaux, il travaille en équipe, une brigade de 80 personnes en tout au service des clients, dont son bras droit, le jeune Paul Prandini, entre le restaurant, l'hôtel et sa trentaine de chambre, le spa, le hammam et la piscine.



Xavier Mathieu et Paul Prandini. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

C'est un peu comme la rentrée, Pâques. « Mon style est le même, mais nous évoluons, les clients aussi, nous devons chaque année nous remettre en question, créer, réinventer. Tout a déjà été fait par nos aînés, mais les mentalités changent. Après guerre, après les périodes de vache maigre, de rationnements

Ecrit par le 18 mai 2026

et de privations, on allait au restaurant pour faire bombance. Maintenant, c'est plutôt pour partager une expérience unique, diététique, les desserts 'se désucent', c'est une forme de haute couture adaptée à chaque gourmet. Nos clients attendent qu'on les surprenne avec des mets de qualité, authentiques, respectueux de l'environnement, dans une maison où nos fournisseurs sont installés au pied du Ventoux et dans le Luberon, où nous prenons en compte le traitement des déchets, où nous économisons l'eau des piscines. »

Une carte typiquement locale

Généreux, créatif, élégant, le chef a aussi gardé sur sa carte les plats typiques de Provence, soupe au pistou, ratataouille, pieds et paquets, poutargue de Martigues, oeufs de truite de la Sorgue, Banon de lotte en papillote de feuilles de châtaigniers qu'on lui réclame depuis des décennies.

Plusieurs tables sont à disposition en plus de la grande salle à manger qui surplombe la piscine et un paysage à couper le souffle. Plusieurs propositions comme le bistrot Café de la Fontaine, la Table d'Hôtes dans la cuisine, une déclinaison de 7 plats en 'live', à côté de la brigade du Phébus aux manettes. Mais aussi la Table du Jardin au milieu du potager, 4 places sous les étoiles avec des plats uniquement végétaux et sans serveur. Vous appelez avec votre téléphone et on vous apporte les plats discrètement. Xavier Mathieu donne aussi des cours de cuisine sur-mesure et le soir vous dégustez ce que vous avez concocté au Pébus dans l'après-midi.



Écrit par le 18 mai 2026



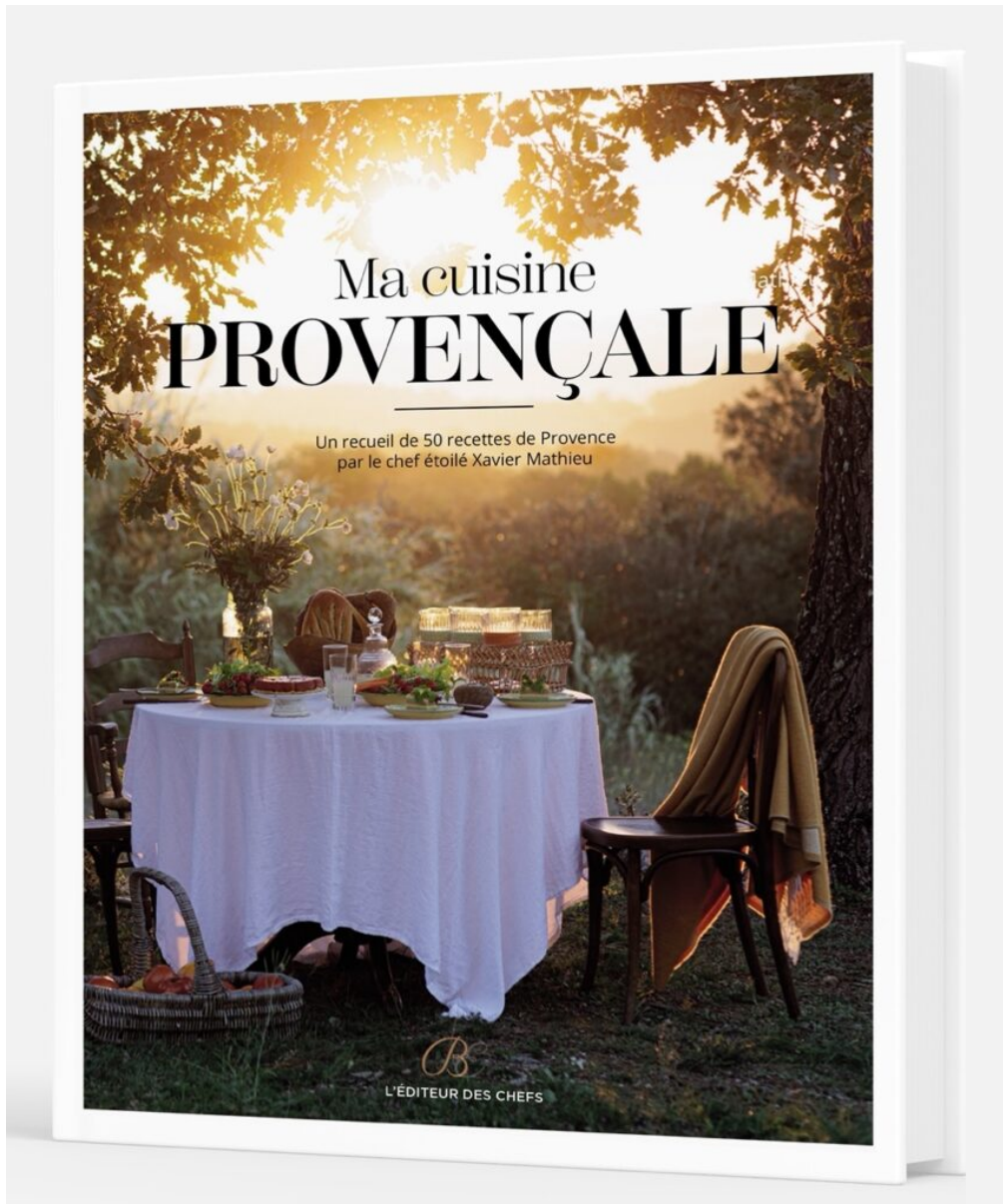
DR

Transmission et solidarité

Lui qui a reçu un coup de pouce des anciens renvoie l'ascenseur. Il forme des élèves à l'École Hôtelière d'Avignon-Les Fenaisons, il a un œil d'expert pour le Quai des Saveurs, sur le parvis de la gare d'Avignon-Centre où officie avec brio Saïd Soumaïla depuis Noël. Et il participe à des opérations caritatives. Par exemple, fin-avril avec le chef étoilé Edouard Loubet, il mitonnera à quatre mains à un repas au profit de la population démunie de Mauritanie et la levée de fonds sert à des dentistes qui depuis 20 ans ont ouvert sur place une clinique. Au menu, escargots, pintades et tourte aux asperges. Vous pouvez déjà vous inscrire! Xavier Mathieu est également engagé auprès de la Fondation Frédéric Gaillanne avec l'éducation de chiens guides pour enfants malvoyants. « La semaine dernière, j'ai assisté à un moment très émouvant. Quand quatre petits de 12 à 17 ans ont reçu leur Labrador qui leur ont ouvert la porte de l'autonomie et de la liberté. En quelques minutes, grâce à la voix des enfants, les jeunes chiens se sont assis naturellement aux pieds de leur binôme, comme s'ils étaient de vieux potes. Magnifique cette union ! Et comme chaque automne, on fera une soirée 'Blind Test' en septembre au profit de l'association, au Palais des Papes », conclut Xavier Mathieu. On peut déjà s'inscrire pour toutes les propositions spa, fitness, massages, restaurant, tables d'hôte ou du Jardin, bistrot, cabanes privatisées et bien sûr hôtel Relais & Châteaux.

Écrit par le 18 mai 2026

Et en juin, sortira en librairie *Ma cuisine provençale*, le 1er livre écrit par le chef étoilé avec une magnifique série de photos et une mise en scène de tablées qui met en valeur Le Phébus, son cadre naturel, sa lumière et les 50 recettes créées par Xavier Mathieu depuis plus de 40 ans.



Ecrit par le 18 mai 2026

Pour 8 personnes | Préparation et cuisson : 2 heures | Repos : 18 heures

Ma soupe au pistou

Eau de tomates : 5 kg de tomates • 7 carottes • 5 oignons • 1 branche de céleri • 2 poireaux • Huile d'olive **Pistou :** 500 g de basilic • 280 g • 80 g d'huile d'olive • 80 g de parmesan • 2 gousses d'ail • 3 glaçons • Sel, poivre du moulin
Garniture : 200 g de tomates cerise • 100 g de pommes de terre Délicatesses moyennes • 250 g de haricots verts • 100 g de haricots coco écossés • 100 g de pâtes en billes (ou perles) **Purée d'ail :** 5 têtes d'ail entières • 50 g d'huile d'olive • Gros sel, sel **Finition :** Pousses de basilic à petites feuilles

EAU DE TOMATES

Mixez les tomates préalablement pelées, puis passez la pulpe au chinois. Versez le jus de tomates dans une casserole et portez-le à ébullition. Dès qu'il commence à bouillir, repassez-le au chinois tapissé d'un torchon propre afin d'obtenir une eau de tomates bien claire. Refroidissez-la aussitôt et conservez-la au frais. Épluchez, lavez et coupez tous les légumes en grosse mirepoix. Faites revenir ces légumes dans une poêle antiadhésive avec le moins d'huile d'olive possible. Chauffez l'eau de tomates à 90 °C dans une casserole, puis ajoutez les légumes grillés. Conservez ensuite 18 heures au réfrigérateur.

PISTOU

Blanchissez le basilic (plongez-le dans de l'eau bouillante quelques secondes), puis mixez-le avec 280 g d'huile d'olive et un glaçon. Ajoutez le parmesan coupé en morceaux et l'ail pelé. Mixez jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajoutez 2 glaçons et mixez à nouveau avec 80 g d'huile d'olive. Salez, donnez un tour de moulin à poivre et débarrassez.

GARNITURE

Pelez les tomates cerise et coupez-les en deux dans la longueur. Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur pendant 10 minutes, puis coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Égouttez les haricots verts, puis coupez-les en tronçons de 2,5 cm. Faites-les cuire quelques minutes à l'eau bouillante salée, puis

refroidissez-les dans de l'eau glacée. Faites cuire les haricots coco 12 minutes à l'autocuiseur. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Mélangez ces ingrédients dans les proportions suivantes par personne : 30 g de haricots verts, 30 g de haricots coco, 20 g de pâtes.

PURÉE D'AIL

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Coupez finement haute des têtes d'ail. Disposez-les sur une plaque tapissée de gros sel. Faites-les cuire 40 minutes au four. Puis pelez-les et passez-les au tamis. Assaisonnez cette purée avec de l'huile d'olive et du sel. Transvasez-la dans une poche à douille (ou dans un bac fermé hermétiquement) et placez au réfrigérateur.

FINITION ET DRESSAGE

Réchauffez les légumes avec une cuillerée d'eau de tomates, ajoutez le pistou en veillant à ne pas trop le faire chauffer pour qu'il ne noircisse pas et qu'il conserve sa saveur.

Pour le dressage, déposez un gros point de purée d'ail au centre de chaque assiette creuse, disposez le mélange de légumes au pistou dessus, puis 2 demi-tomates cerise et 3 rondelles de pomme de terre. Décorez avec les pousses de basilic. Servez l'eau de tomates bien chaude dans une carafe à part, les convives la verseront dans leur assiette. De puissantes effluves de basilic s'échapperont dans la pièce...



Une recette que l'on pourra retrouver dans le livre *Ma cuisine Provençale*. DR

Contact : reception@lephebus.com / 04 90 05 78 83