Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

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

Au coeur 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

et de privations, on allait au restaurant pour faire bombance. Maintenant, c'est plutôt pour partager une expérience unique, diététique, les desserts 'se désucrent', 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 papillotte 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.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



DR

Transmission et solidarité

Lui qui a reçu un coup de pouce des anciens renvoie l'ascenseur. Il forme des élèves à l'Ecole Hôtelière d'Avignon-Les Fenaisons, il a un oeil d'expert pour le Quai des Saveurs, sur le parvis de la gare d'Avignon-Cntre 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 inscriee! 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'incrire pour toutes les propositions spa, fitness, massages, restaurant, tables d'hôte ou du Jardin, bistrot, cabanes privatisées et bien sûr hôtel Relais & Châteaux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Et en juin, sortira en librairie *Ma cuisine provençale*, le 1er livre écrit par le chef étoilé avec une magnfique 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.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



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 Délicatesse 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. Équeutez 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 l'extrémité 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…

12

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

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

---

12 artistes en exposition dès le 18 avril avec Art Lacoste

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



La 16e édition d'Art Lacoste se déroulera du vendredi 18 au samedi 26 avril dans le centre du village luberonnais. Organisé par le foyer rural et la municipalité de Lacoste, l'événement mettra à l'honneur 12 artistes locaux aux 6 disciplines artistiques.

Sculptures, peintures, photographies, tapisseries, dessins et vidéos inviteront les visiteurs à une immersion artistique plurielle, par une exposition reliant le passé au présent. Cette année, l'organisation rendra un hommage particulier à deux figures locales nées il y a cent ans et ayant contribué à la dynamique artistique lacostoise. Il s'agit de Jean-marie Fage, peintre l'Islois ayant accompagné jusqu'au bout les expositions d'Art Lacoste (décédé en 2024) et de Yasuo Mizui, sculpteur japonais, qui a vécu une partie de sa vie à Lacoste (décédé en 2008).

Jean-Marie Fage entretenait un lien tout particulier avec la poésie dont il a illustré de nombreux ouvrages. Sa peinture, qui a connu une véritable évolution tout au long de sa vie, n'a eu de cesse d'explorer ce lien et d'offrir ses couleurs à une lecture poétique du monde qui l'entourait. Quant à Yasuo Mizui, il avait posé ses valises à Lacoste au début des années soixante-dix. Un artiste de renom pour les élèves de la Lacoste School of Arts, et dont les sculptures très inspirées de la nature possèdent un langage qui leur est propre.

Cette édition présentera les œuvres d'artistes lacostais venant de France, Suède, Canada, Allemagne, États-Unis… L'internationalité artistique qui définit Lacoste depuis un siècle rayonnera ainsi au coeur du village avec Anne Fage (tapisseries), Maria Lee (peintures), Niko (photographies, films), Lotti Ringström (peintures), Esther Sobin (photographies), Gabriel Sobin (sculptures), Crystal Woodward (peintures,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

dessins, photos), Inge Boesken Kanold (peintures), Annette Solotzew (peintures), Martha Shearer (sculptures).

Art Lacoste, du 18 au 26 avril, de 15h à 18h dans divers lieux du village de Lacoste. Vernissage le vendredi 18 avril dès 16h au temple. Finissage le 26 avril dès 18h au temple.

A.R.C

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant JU – Maison de Cuisine, situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef Julien Allano.

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU – Maison de Cuisine rejoint La Table des Amis et son chef Christophe Bacquié, au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que La Bastide de Capelongue et son chef Noël Bérard, qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés Le Goût du Bonheur à l'auberge de La Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe Nadia Sammut, La Table de Xaxier Mathieu à Joucas (1 étoile), La Closerie à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que La Petite Maison de Cucuron (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec Pollen (1 étoile) et son chef Mathieu Desmarest, et La Mirande (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Florent Pietravalle. Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : Le Vivier à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef Romain Gandolphe, L'Oustalet à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef Adrien Soro.

La Fondation Blachère dévoile sa nouvelle exposition 'Sensibilités Vaudou'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Une nouvelle exposition s'installe à la Fondation Blachère à Bonnieux à partir de ce jeudi 3 avril. 'Sensibilités Vaudou' réunira les œuvres de 28 artistes d'Afrique et de sa diaspora jusqu'au 20 septembre prochain.

La Fondation Blachère, installée au sein de la Gare de Bonnieux, au cœur du Luberon, depuis 2023, propose deux expositions chaque année et accueille plus de 20 000 visiteurs annuels. Après 'Kuvhunura : l'École d'Harare', la nouvelle exposition 'Sensibilités Vaudou' rend hommage à cette religion, sans sensationnalisme, et son influence dans l'art contemporain.

Les travaux de 28 artistes venant du Bénin, du Royaume-Uni, du Burkina Faso, de la République démocratique du Congo, ou encore de la France, seront exposés, sous le commissariat Jean Michel Massing, historien d'art français et de Christine Allain-Launay Blachère, directrice de la Fondation Blachère. Les œuvres exploreront le rôle du Vaudou à travers trois axes : rites, inspiration et diffusion.

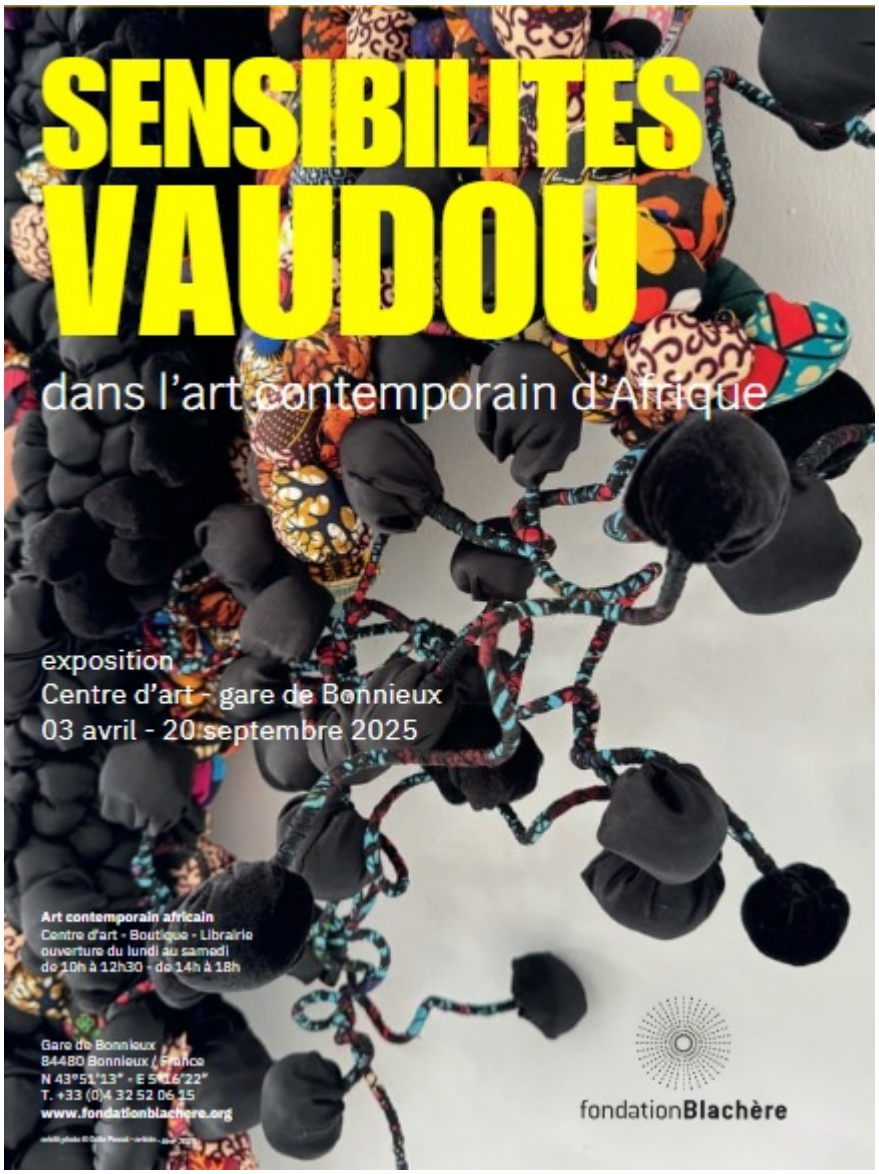
« Dans cette exposition, il n'y aura pas d'amalgames entre sorcellerie et Vaudou, comme cela a été fait trop régulièrement dans la pop culture, explique la directrice de la Fondation. Nous parlerions seulement art, philosophie, spiritualité, religion et politique, et cela dans le cadre géographique de l'Afrique. Nous organiserions une confrontation entre des objets rituels empreints de traditions à l'esthétique saisissante

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

avec des œuvres d'art témoignant d'une forte sensibilité au charisme Vaudou. »

Ouverture du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.
À partir du jeudi 3 avril. Fondation Blachère. La Gare de Bonnieux. 121 chemin de coucourdon. Bonnieux.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Projections et rencontres sont au programme du SCAD Lacoste Animation Fest



Le SCAD Lacoste Animation Fest revient pour une 4e édition ces vendredi 4 et samedi 5 avril au cœur du Luberon. Au programme : des invités de marque, des projections, des présentations et des master classes.

Avec l'essor de l'industrie de l'animation dans le sud de la France et dans le Vaucluse en particulier, SCAD Lacoste se positionne comme l'endroit idéal pour réunir les passionnés de film d'animation, nos étudiants et les meilleurs créatifs du secteur », déclare Cédric Maros, directeur général de SCAD Lacoste.

Ainsi, le secteur de l'animation sera mis en lumière durant deux jours à la Maison Basse à Lacoste. Ce festival revient pour une quatrième édition, présentée par SCADFILM, le principal département de programmation événementielle de l'université, destiné aux étudiants et professionnels de l'animation, du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

cinéma et de la télévision, du développement de jeux vidéo, du motion design, de la réalité immersive et des autres arts numériques.

Le programme

Vendredi 4 avril :
• 16h30 : des cours métrages réalisés par les étudiants de SCAD seront présentés au public dans le cadre du showcase annuel de SCAD Animation Studios.
• 20h : projection de *Flow*, qui a reçu l'Oscar, le César, mais aussi le Golden Globe du meilleur film d'animation en 2025 ainsi que bon nombre d'autres récompenses. Ce film d'animation suit un chat courageux dont la maison a été dévastée par une grande inondation. Accompagné d'un capybara, d'un lémurien, d'un oiseau et d'un chien pour naviguer sur un bateau en quête de la terre ferme, le chat et ses compagnons doivent compter sur leur confiance, leur courage et leur intelligence pour survivre aux périls d'une planète nouvellement aquatique. La projection sera suivie d'une séance de questions-réponses avec Luigi Loy, directeur de distribution de Sacrebleu Productions.

Samedi 5 avril :
• 14h30 : les courts métrages les plus remarquables et innovants de l'édition 2024 Festival international du film d'animation d'Annecy seront présentés.
• 16h30 : Alfred Lee, ancien élève de SCAD, aujourd'hui concepteur senior chez Walt Disney Imagineering, emmènera le public dans les coulisses du processus créatif de l'une des entreprises de divertissement les plus emblématiques au monde. La présentation 'The Wonderful World of Concept Design' se fera en anglais.
• 18h : Sudanim, portail des professionnels de l'animation et du jeu vidéo en Région Sud qui accompagne le développement et l'essor de l'industrie en réunissant studios, écoles, étudiants et artistes, sera présenté par Alexandre Cornu, président de l'association et producteur, et Chrystel Poncet, secrétaire général de l'association et consultante en programmes d'animation.
• 20h : projection de *Moi, Moche et Méchant 4* en version originale sous-titrée français, suivie d'une séance de questions-réponses avec Boris Jacq, superviseur CG d'Illumination Mac Guf.

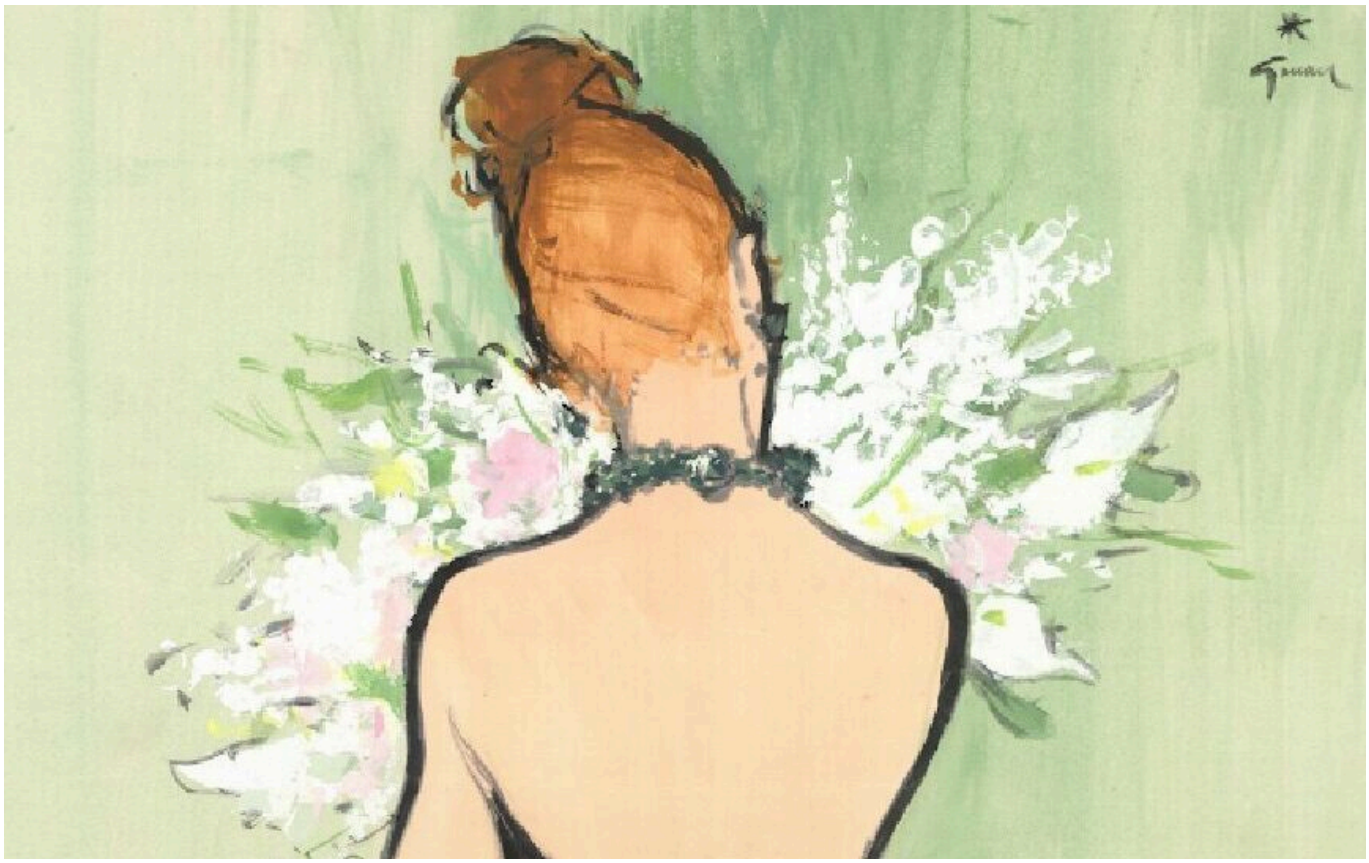
Inscription gratuite mais obligatoire en ligne.
Vendredi 4 et samedi 5 avril. SCAD Lacoste. Maison Basse. Lacoste.

Après Jean-Paul Gaultier, les créations de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Dior s’installent à SCAD Lacoste



L’école d’art SCAD Lacoste dévoile sa nouvelle exposition consacrée à la haute couture qui prendre place à SCAD Fash Lacoste du jeudi 8 mai au dimanche 28 septembre. Cette année, le grand couturier français Christian Dior sera à l’honneur.

‘Christian Dior – Jardins révés’, c’est le nom que porte la nouvelle exposition de SCAD Fash Lacoste, qui a accueilli plus de 100 000 visiteurs depuis son ouverture. Après Pierre Cardin, Azzedine Alaïa, Julien Fournié, Christian Lacroix et Jean-Paul Gaultier, ce sont les créations de l’un des plus grands noms de la haute couture qui s’installeront au cœur du Luberon à partir du 8 mai prochain.

Cette exposition marquera le lancement de la saison touristique de SCAD Lacoste qui ouvrira en même temps au public la galerie ‘Studio Bee’ qui présentera les créations les plus emblématiques des collections de mode des diplômés de SCAD en 2024. Divers événements auront lieu ensuite, faisant du village de Lacoste le village pour les amateurs d’art.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Une trentaine de tenues exposées

Cette nouvelle exposition, élaborée avec les équipes du Musée et de la Maison Dior, s'annonce comme la plus spectaculaire proposée jusqu'ici à Lacoste. Une trentaine de tenues emblématiques de la marque seront mises en lumière, et tous les designers ayant été à la tête de cette marque seront représentés. Une nouveauté viendra s'ajouter aux tenues cette année : des cabinets de curiosité avec des accessoires, de la bijouterie et des illustrations originales, dans une scénographie inédite, qui feront de cette exposition une expérience unique.

Le thème du jardin a été retenu pour cette exposition dans le but de refléter l'importance des fleurs dans l'œuvre de Christian Dior, qu'il s'agisse des motifs, des coupes ou encore de la création des parfums.

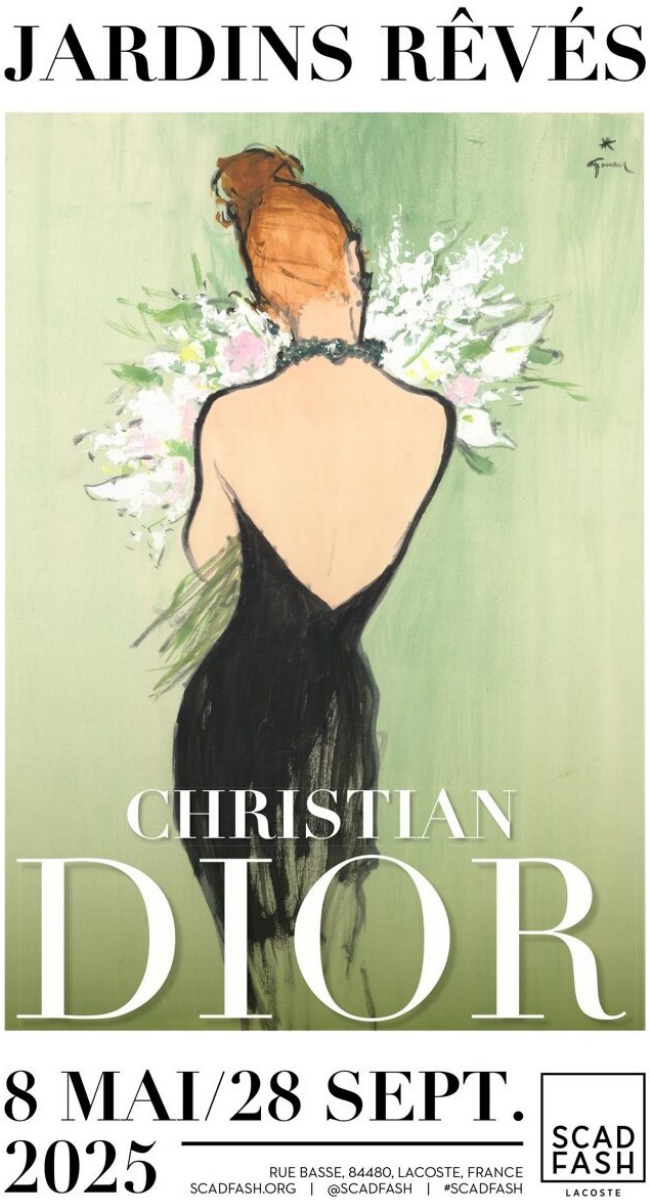
Informations pratiques

L'exposition 'Christian Dior – Jardins rêvés' sera en place du 8 mai au 28 septembre à SCAD Fash 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 sera à 5€ (plein tarif).

SCAD Fash Lacoste. Rue Basse. Lacoste.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Encore quelques jours pour postuler pour la Garde régionale forestière du Luberon



Le Parc naturel régional du Luberon recherche des jeunes entre 18 et 26 ans pour intégrer sa Garde régionale forestière de juin à septembre. Les candidatures sont ouvertes jusqu'au vendredi 4 avril.

Début mars, la Région Sud lançait un appel à candidature pour sa Garde régionale forestière. 250 postes étaient à pourvoir, dont certains en Luberon. Il reste seulement quelques jours pour postuler afin de pouvoir patrouiller tout l'été dans ce massif, informer les promeneurs et participer aux actions de prévention.

Le Parc naturel régional du Luberon recherche des jeunes entre 18 et 26 ans issus du territoire du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Luberon et soucieux de la préservation des espaces naturels. Après une semaine de formation organisée par la Région Sud, les gardes régionaux forestiers iront au contact du public, sur les sites naturels les plus fréquentés comme les crêtes du Grand Luberon, la colline Saint-Jacques à Cavaillon, les gorges de Régalon à Cheval-Blanc, la forêt des cèdres du Petit Luberon, les gorges de Véroncle à Gordes, le Colorado provençal à Rustrel, le sentier des ocres et Ôkhra à Roussillon, le vallon de l'Aiguebrun à Buoux, les gorges d'Oppedette, et bien d'autres lieux emblématiques du Luberon qui offrent un cadre de travail idyllique.

En plus de sensibiliser le public sur les risques incendie et sur la réglementation en vigueur définie par arrêté préfectoral, les gardes devront veiller aux bons comportements des randonneurs vis-à-vis des cigarettes, des barbecues, des détritus, de la protection contre la chaleur, etc, mais aussi relayer l'information sur les éventuels départs de feux vers les services compétents (patrouilles ONF et CCFF, pompiers).

Pour postuler, cliquez ici.

La commune de Gordes va se doter d'un pôle de santé publique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



La municipalité de Gordes a débuté la réalisation de son nouveau pôle médical. Ce projet va voir le jour dans le cabinet médical actuel, une ancienne bibliothèque construite dans les années 1950 à proximité du centre hospitalier de Gordes labellisé 'hôpital de proximité' depuis 2022 par l'ARS (Agence régionale de santé).

« Ce pôle médical, c'est une vieille arlésienne à Gordes, puisque cela faisait une trentaine d'années que les habitants l'attendaient, rappelle Richard Kitaeff, maire de la commune. L'idée c'est de regrouper les infirmiers, dont les locaux sont vétustes, les médecins ainsi que d'autres spécialités médicales dans un seul bâtiment. »
Pour cela, la municipalité a dû trouver 1,5M€ afin de financer l'investissement nécessaire à cette réalisation.

Très haute valeur patrimoniale et écologique
« Cela aurait coûté plus cher de tout rénover, c'est pour cela que nous détruisons le bâtiment existant afin de le remplacer par un nouveau respectant toutes les réglementations RT 2012 ainsi que les normes PMR (Personne à mobilité réduite), précise le maire élu depuis 2020. Nous allons ainsi disposer d'un bâtiment à très haute valeur patrimoniale et écologique dans le centre-ville. »
Conçu par le cabinet d'architecture gordien Galante, le futur pôle en R+1 sera doté de 8 bureaux individuels pour des médecins. Ces espaces auront vocation à accueillir des généralistes comme des spécialistes. Il y a aura des professionnels de la médecine permanents ainsi qu'une offre de santé plus 'itinérante' avec des spécialités présentes lors de permanences hebdomadaires comme des psychologues

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

ou des naturopathes par exemple.



L’ancien bâtiment aurait couté plus cher à rénover qu’à reconstruire. Crédit : DR

Un partenariat avec l’hôpital Américain de Paris ?

Par ailleurs, outre les salles de travail collectives, le pôle disposera également d’un espace dédiée à la télémédecine. Dans ce cadre, la commune est en lien avec l’hôpital Américain de Paris afin que ces possibilités de de télé-diagnostique et de télé-prescription soient assurées par des médecins de ce prestigieux établissement de santé créé en 1906.

« Nous avons aussi des contacts avec les facultés de médecine de Marseille et de Nice pour trouver des médecins », complète le maire du plus beau village du monde.

L’ensemble doit être opérationnel avant la fin de l’année 2025. « C’est un délai très raccourci pour des travaux publics de cette ampleur, insiste Richard Kitaeff. Surtout en prenant compte la destruction du bâtiment précédent ainsi l’intégration de la pierre sèche et de la pierre de taille dans le nouvel édifice. ». Une vraie contrainte budgétaire quand l’on sait que ces obligations architecturales représentent un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

surcoût de l'ordre de 50% supplémentaires par rapport à un projet équivalent dans le reste du Vaucluse.



Richard Kitaeff,. Crédit : DR

> « Nous allons développer nos possibilités de soins pour les 50 prochaines années. »
>
> *Richard Kitaeff, maire de Gordes*

« A Gordes, tout est très compliqué au niveau urbanisme. Surtout avec des projets dans le voisinage du château. Il faut passer par les architectes des bâtiments de France. Il faut rajouter les lenteurs de l'administration et les surcoûts liées à l'obligation de certains matériaux. Mais il est important aussi de maintenir un niveau de qualité. Le risque c'était que nous ne puissions plus être en mesure de conserver cette présence médicale, mais notre pôle va nous permettre désormais de sauvegarder l'offre de santé existante puisque, actuellement, il n'y a qu'un généraliste sur la commune. C'est donc une très bonne nouvelle pour la population parce que cela veut dire que nous allons développer nos possibilités de soins pour les 50 prochaines années. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

12 élèves du Centre forestier de La Bastide des Jourdans à la découverte du savoir-faire des agents de l'ONF



L'Office national des forêts a organisé à la fin du mois de janvier une opération de martelage pédagogique à destination des élèves du Centre Forestier de la Région Sud, situé à La Bastide des Jourdans, dans une forêt de cèdres en forêt communale de Lacoste.

Le 28 janvier dernier, 12 lycéens de classe de seconde du Centre Forestier de La Bastide des Jourdans ont pu assister à une matinée de martelage pédagogique imaginée par l'Office national des forêts.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Encadrés par le personnel de l'unité territoriale Luberon, les jeunes ont partagé le travail des forestiers et suivi leurs explications. Ils ont pu en apprendre davantage sur la mise en place de cloisonnements d'exploitation dans certaines parcelles et sur l'amélioration du peuplement dans un objectif de futaie irrégulière *(ndlr : cohabitation sur une même parcelle d'arbres d'âges et de dimensions très variés)*. Ils ont également pu mettre la main à la pâte en marquant à l'aide du marteau forestier et de la bombe de peinture de nombreux arbres et en utilisant le compas pour en mesurer les diamètres.

Une opération très intéressante pour les élèves du Centre forestier de la Région Sud qui, depuis sa création en 1975, propose des formations aux métiers de l'arbre et de la forêt pour les jeunes comme pour les adultes en accord avec les exigences de la société telles que : la contribution à une meilleure atmosphère, la régulation des climats, la production du bois, la protection les sols, la conservation de la ressource en eau, le maintien de la biodiversité, l'embellissement des paysages, ainsi que l'offre d'espaces de promenades, de loisirs et de rêve.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !