

Ecrit par le 4 juillet 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.

Ecrit par le 4 juillet 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 des 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.

(Vidéo) Quatre baliseurs gèrent la maintenance des 15 circuits VTT du Pays d'Apt Luberon

Ecrit par le 4 juillet 2026



Sur l'espace VTT-FFC® Provence Luberon Lure, 15 circuits sont sur le territoire du [Pays d'Apt Luberon](#), ce qui représente 272km. Des itinéraires dont la maintenance du balisage est assurée par quatre guides baliseurs : Gaétan Dupin, Rémy Mendez, François Ferrer et François Guyomard.

La pratique du vélo se développe de plus en plus en Vaucluse, que ce soit la pratique quotidienne pour effectuer les trajets domicile-travail au travers des aménagements de voies vertes, ou la pratique plus touristique qui, elle, se caractérise par différentes formes de cyclisme : vélo, vélo à assistance électrique, VTT, etc.

Ce mercredi 18 décembre, les acteurs de la pratique du VTT en Pays d'Apt se sont réunis à l'office de tourisme d'Apt afin de faire un point sur la maintenance de balisage des circuits VTT mais aussi de mettre en lumière le travail des guides baliseurs qui est financé par l'office de tourisme Pays d'Apt Luberon, à hauteur de 7 000€ pour l'année 2024. Ce travail a été permis grâce au soutien financier du Département de Vaucluse à hauteur de 50% et à l'appui technique de la Direction des sports pour l'approvisionnement en fourniture de balises, tout comme pour les deux autres intercommunalités de la zone vauclusienne de l'espace VTT-FFC® Provence Luberon Lure. « On souhaitait mettre en avant cette initiative parce qu'elle est très importante pour la qualité du tourisme qu'on propose sur notre

Ecrit par le 4 juillet 2026

communauté de communes », a expliqué [Bettina Matias](#), directrice de l'office de tourisme.



De gauche à droite : Camille Chave (technicienne de l'ONF), Éric Garnier (chargé de mission activités outdoor et sports de nature au PNR Luberon), Philippe Pouppe (fondateur du club VTT Luberon, entretient bénévolement les sentiers de VTT), Patrick Courtecuisse (vice-président du PNR Luberon), Frédéric Sacco (coprésident de Vélo Loisir Provence et vice-président de la CCPAL), Christian Caillol (entretient les sentiers de VTT), Gaëtan Dupin (guide baliseur), Bettina Matias (directrice de l'office de tourisme Pays d'Apt Luberon), François Ferrer (guide baliseur) et Cindy Rouchet (chargée de communication de l'office de tourisme Pays d'Apt Luberon). ©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Quatre baliseurs

En tout, le Pays d'Apt compte quatre guides baliseurs. [Gaëtan Dupin](#), [Rémy Mendez](#), [François Ferrer](#) et François Guyomard parcourent régulièrement les différents circuits pour s'assurer que le balisage reste

Ecrit par le 4 juillet 2026

intact, mais aussi visible des cyclistes. Le territoire de Provence Luberon Lure compte 63 itinéraires, dont 20 de niveau très facile, 20 de niveau facile, 17 de niveau difficile et 6 de niveau très difficile. Les quatre baliseurs du Pays d'Apt Luberon s'assure de la maintenance du balisage de 15 d'entre eux.

Les quatre sont dans le milieu du VTT ou du vélo depuis plusieurs années, voire plusieurs décennies, et connaissent leur territoire comme leur poche. Sur le terrain, ils remarquent souvent que certains balisages, qui sont matérialisés par des petits panneaux fixés aux arbres, sont endommagés, voire retirés par les passants. « Les gens ont vraiment du mal avec les vis, peut-être parce qu'ils pensent que c'est mauvais pour les arbres, alors que les balises qui sont accrochées avec des agrafes, qui sont plus petites donc moins visibles, ont tendance à être moins endommagées », affirme Gaëtan Dupin. Pourtant, le Pays d'Apt Luberon travaille sur ce balisage et sur le développement du VTT en collaboration avec l'[Office national des forêts](#) (ONF) et le [Parc naturel régional du Luberon](#) afin que la pratique soit réalisée dans le respect de l'environnement et du patrimoine naturel qu'offre le territoire. « Il y a aussi un effet 'anti-plastique' qui contribue à la dégradation de ces balises alors qu'elles sont importantes pour la sécurité des usagers », ajoute Éric Garnier, chargé de mission activités outdoor et sports de nature au Parc naturel régional du Luberon.



Exemple de balise. © Pays d'Apt Luberon

Ecrit par le 4 juillet 2026

Des itinéraires, du balisage et du nettoyage pour la sécurité de tous

Si certains considèrent que les VTT endommagent les sentiers naturels, d'autres pensent au contraire que les passages des uns et des autres permettent de les remettre en état suite à un gros intempérie par exemple. Si ces deux arguments peuvent faire débat, il ne serait de toute façon pas possible d'empêcher la pratique du VTT, c'est pourquoi des itinéraires sont créés et des balises apposées, afin de réguler la pratique, ou du moins d'assurer la sécurité des usagers qui empruntent les différents circuits.

Aujourd'hui, même les VTT peuvent être à assistance électrique, ce qui rend la pratique davantage accessible. Mais, ils sont en général utilisés par ceux qui veulent s'initier à la pratique. C'est pourquoi les guides baliseurs, mais aussi des bénévoles, s'assurent que les balises soient bien visibles, que les circuits bénéficient d'un passage plus facilement accessible à côté des passages compliqués (une racine qui exige un saut, par exemple), mais surtout que les sentiers soient propres et dégagés. « Certains s'amuse à mettre des grosses branches au milieu des passages, sauf qu'ils oublient que si ça crée un accident, leur responsabilité est engagée », développe Christian Caillol, qui fait régulièrement du nettoyage des sentiers.

Si le maintien des balises et de la propreté des sentiers VTT passe par le travail des guides baliseurs et des bénévoles, il passe aussi par la sensibilisation auprès du public, qui est assurée par les différents acteurs du territoire, que ce soit à l'office de tourisme, les techniciens de l'ONF, ou encore les usagers de ces itinéraires qui sont conscients du travail effectué par les guides baliseurs, mais aussi conscients des risques d'un manque de balises ou d'un sentier non entretenu.

Villars : grande journée portes-ouvertes au golf des Ocres

Ecrit par le 4 juillet 2026



[Le golf des Ogres](#), le parcours [du domaine des Hautes Garrigues](#) à Villars, propose une journée 100% golf ce samedi 12 octobre. Ces portes-ouvertes gratuites sera notamment l'occasion de découvrir [ce parcours de 9 trous entièrement rénové](#) (ex Pitch 130 fermé en 2020) inauguré en juin 2024 en plein cœur du Luberon.

Rencontres, présentation de l'Académie, mais aussi initiation au golf, découverte des équipements de haute technologie et du restaurant [La Vista Verde](#) rythmeront, de 10h à 17h, cette journée.

Demandez le programme

Dans le détail, ce programme propose des rencontres avec le coach et l'équipe du golf ainsi que des initiations avec la possibilité de se faire prêter le matériel si besoin (clubs et balles). De quoi découvrir les 1 400 mètres de ce parcours composé de 6 par 3 et 3 par 4 dont les bunkers sont en ocres (une première mondiale !).

Au menu également les présentations du practice et ses dernières technologies (système de radar [Trackman](#) et putting [Lemerle](#)) ainsi que de l'école de golf. Pour cette dernière les inscriptions sont possibles en Baby golf (4-6 ans), Teen golfer (7-9 ans), Junior golfer (10 et +) et Elite golfer (enfants classés).

Ecrit par le 4 juillet 2026



Le practice. Crédit : LemerleGolf

« Nous accompagnons tous les niveaux pendant 1h30 de cours les mercredis et les samedis, hors vacances scolaires, expliquent les responsables du golf des Ogres. Passage des drapeaux, compétition de classement trimestrielle, apprentissage avec les technologies Trackman et Lemerle, prêt du matériel : les golfeurs en herbe progressent et s'épanouissent dans un cadre verdoyant. »

[Luberon : Domaine des Hautes Garrigues, une haute valeur ajoutée au golf, au bien-être et au tourisme](#)

Déjà une centaine de membres

Le golf vaclusien, qui est déjà parvenu à fidéliser une centaine de membres depuis sa réouverture au début de l'été, compte aussi 'la Women's League'. Un club féminin accueillant les golfeuses les mardis (10h30) et samedis (13h30) pour une 1h30 de cours avec le coach du golf. Par ailleurs, une fois par mois,

Ecrit par le 4 juillet 2026

le golf est entièrement privatisé lors d'une compétition exclusivement réservée au club féminin. Enfin, ces portes-ouvertes sont aussi le moment de proposer un grand tirage sort afin de tenter de gagner 3h de cours, 10 seaux de balles pour s'entraîner au practice ainsi qu'un dîner pour deux personnes à [La Table d'Egenia](#), partenaire exclusif du golf de Villars, située à Roussillon au sein du [Domaine Egenia](#). Le tout sans oublier la partie restauration, La Vista Verde ouverte midis et soirs, proposant une cuisine italienne de produits, fraîche et de saison.

Journée Portes ouvertes du golf des Ogres. Samedi 12 octobre. 10h à 17h. 951, route de Rustrel. Villars
Contact et renseignement : 06 50 89 68 66 - www.hautesgarrigues.com - communication.hautesgarrigues@gmail.com

Luberon : entre vignes, oliviers et chênes truffiers, le Domaine Perréal mise sur le yuzu

Ecrit par le 4 juillet 2026



En 2020, Marco Simeoni, Marie-Claire Mermoud, Olivier Barthassat et Tyson Clemons, ont décidé de s'associer pour racheter le [Domaine Perréal](#). Situé au cœur du Luberon, entre les communes de Gargas et de Saint-Saturnin-lès-Apt, le domaine de 54 hectares a reçu un coup de neuf. Aujourd'hui, les quatre associés travaillent avec passion, tout en essayant d'innover.

Il y a quatre ans, l'ancien propriétaire du Domaine Perréal, situé entre Gargas et Saint-Saturnin-lès-Apt, a décidé de le vendre après plusieurs années sans faire de vin et à louer ses terres. Au même moment, Marco Simeoni, serial-entrepreneur, Marie-Claire Mermoud, issue du milieu du spectacle, Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue, et Tyson Clemons, paysagiste, souhaitent se tourner vers de nouveaux horizons. Ils décident donc d'allier leurs forces et de racheter ce domaine de 54 hectares situé au cœur du Parc naturel régional du Luberon. Un investissement de plus de 6 millions d'euros, achat et rénovations compris.

« On a juste vu l'allée qui mène à l'entrée du domaine, qui lui était bien dans son jus, et on s'est dit immédiatement qu'il y avait quelque chose à faire », explique [Marie-Claire Mermoud](#), l'une des quatre associés. Le domaine ayant été racheté à l'aube de la pandémie de Covid-19, les quatre nouveaux

Ecrit par le 4 juillet 2026

propriétaires ont eu tout le temps de se pencher sur le projet et d'avancer les travaux entrepris pour le remettre sur pied, leurs activités respectives ayant été mises en pause durant cette période. « On a pu avancer probablement plus vite que s'il n'y avait pas eu le Covid », ajoute Marie-Claire.

Un lieu remis à neuf pour accueillir

Lorsque les quatre associés ont réfléchi sur quel projet ils pouvaient se pencher, une idée a très vite émergé, celle d'accueillir comme il se doit. Ainsi, lorsque les travaux ont débuté, ils ont commencé par faire le caveau, afin d'accueillir et de vendre en direct, accompagné d'une extension pour la partie des bureaux, des espaces de stockage, d'une petite cuisine, etc. Ils ont également construit des sous-terrains, pour toute la partie cave et stockage.

« Notre vision était claire dès le début, on voulait vraiment un lieu où l'on peut recevoir. »

Marie-Claire Mermoud

« Pour faire de la vente directe, il faut attirer les gens. Donc, il faut leur proposer de quoi séjourner, faire des soirées, etc », explique Marie-Claire. Au niveau de la Bastide du domaine, il y avait déjà des gîtes que les quatre associés ont décidé de rafraîchir, et ils ont fait des chambres d'hôtes où l'ancien propriétaire vivait. Ensuite ont été créés deux piscines et des jardins. Mais aussi un restaurant, La Table, où l'on mange des produits locaux et où l'on boit les vins faits au domaine, qui peut accueillir jusqu'à 40 couverts par service, et qui est ouvert de Pâques à fin octobre.

Ecrit par le 4 juillet 2026



Ecrit par le 4 juillet 2026



Ecrit par le 4 juillet 2026

Avec ses arbres fruitiers et son potager, le domaine souhaite que les clients de La Table se nourrissent avec les produits directement cultivés à Perréal. ©Domaine Perréal

Un lieu de festivités

Quand les associés de Perréal se sont mis d'accord sur le fait qu'ils souhaitaient recevoir, l'idée de faire des événements s'est vite interposée. Devant le caveau ou directement au cœur des vignes, le Domaine Perréal accueille le public toute l'année, mais surtout durant la période estivale pour des festivités qui remportent un grand succès chaque été.

Marie-Claire était une ancienne directrice de théâtre en Suisse, c'est donc elle qui prend en charge toute la partie événementielle du domaine. Pique-nique au cœur du vignoble, dégustation de vin au milieu des vignes, visite du domaine ou encore soirée avec de la musique live dans les jardins, il y en a pour tous les goûts. Une chose est certaine, à Perréal, l'ambiance peut être à la fête, chaleureuse, mais aussi intimiste et accueillante.



Soirée musique live dans les jardins de la Bastide. ©Domaine Perréal

Ecrit par le 4 juillet 2026

Des vignes, des oliviers, des chênes truffiers, des amandiers...

Mais c'est aussi en espérant travailler la vigne et faire du vin que les quatre associés se sont tournés vers le projet Perréal, notamment Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue qui rêvait d'avoir son propre domaine. « Il y avait 10 hectares de vignes quand on a racheté, on en a replanté 4,5 pour le moment », évoque Marie-Claire. Ainsi, au sein de ce domaine situé dans l'appellation Ventoux, on trouve des parcelles de Merlot, de Viognier, de Roussanne, de Rolle, de Grenache, de Syrah, mais aussi de Cabernet Sauvignon. Désormais, le domaine devrait pouvoir faire 45 000 bouteilles par an. De 12,50€ à 55€ la bouteille de 75 cl, rouge, rosé ou blanc, chacun peut y trouver son bonheur.



Ecrit par le 4 juillet 2026



Le caveau du domaine. ©Vanessa Arnal

Si le domaine fait plus de 50 hectares en tout, quasiment un tiers s'étend sur la colline de Perréal et n'est donc pas exploitable. Sur la partie restante, on ne trouve pas seulement des vignes, mais aussi des oliviers, des chênes truffiers et des arbres fruitiers plantés récemment, qui ont commencé à donner leurs premiers fruits. À terme, ces fruits seront utilisés dans les cuisines de La Table.

Ecrit par le 4 juillet 2026



©Vanessa Arnal

...et du yuzu

« On a fait le pari fou de sortir nos propres yuzus de terre », avoue Marie-Claire. Le yuzu, cet agrume japonais, à mi-chemin entre la mandarine et le citron, qui a du mal à supporter les gros changements de températures, pousse désormais dans le Luberon. Impensable, et pourtant, le Domaine Perréal le fait ! Le domaine travaille avec un agrumiculteur suisse qui fait des produits aromatisés au yuzu comme de l'huile d'olive, vendus au caveau du domaine luberonnais.

« Qui sait ? Peut-être que dans 10 ans, il y aura plein de yuzus dans la région si les gens voient que ça marche »

Marie-Claire Mermoud

Ecrit par le 4 juillet 2026

« Marco a réussi à trouver un porte-greffe, un agrume de Géorgie, qui supporte les températures négatives, sur lequel on greffe le yuzu », explique Marie-Claire. Les premières greffes ont été effectuées en 2020. Plusieurs ont échoué, et d'autres sont en bonne voie. Aujourd'hui, le domaine compte 800 pieds de yuzu qui n'attendent qu'une chose : faire des fruits. Un pari risqué, mais en lequel les quatre associés ont confiance.



Certaines greffes portent déjà leurs fruits, des yuzus commencent à apparaître. ©Vanessa Arnal

Une culture innovante

Ces yuzus, qui commencent à poindre le bout de leur zeste, vont avoir plusieurs objectifs. Premièrement, les associés souhaiteraient les vendre aux restaurateurs et primeurs locaux, afin de faire découvrir ce fruit et qu'il soit travaillé en circuit court. Pour les fruits les moins jolis, qui ne pourront être vendus, les associés en feront de la liqueur à partir de leur zeste. Les feuilles, quant à elles, pourraient être destinées à faire un vinaigre. « Il y a aussi des chocolatiers qui commencent à nous contacter, et Aptunion qui

Ecrit par le 4 juillet 2026

attend nos fruits avec impatience pour faire du yuzu confit, ajoute Marie-Claire. Et on étudie aussi avec Mane, qui fait des essences pour les parfums notamment, la possibilité de faire une essence de yuzu. »

« On a déjà les espaces, qui sont pour l'instant vides, qui pourront accueillir les yuzus pour les nettoyer, les préparer, les stocker, etc. »

Marie-Claire Mermoud

Les yuzus présentent aussi une certaine praticité en termes de période de récolte puisque cette dernière se fait juste après les raisins et les olives. « Ça nous permet de prendre du personnel sur une durée relativement longue avec trois récoltes qui s'enchaînent », explique l'associée du domaine. Ainsi, depuis son rachat en 2020, le Domaine Perréal mêle tradition et modernité à travers ses différentes cultures qui permettent l'épanouissement de la biodiversité. Un projet dont les propriétaires ne sont pas peu fiers.



©Domaine Perréal

« Passion vins », c'est le slogan de l'appellation Luberon avec en filigrane la durabilité du terroir



Le Luberon culmine à 1 125 mètres et son vignoble totalise 3 400 hectares au sein du [Parc Naturel Régional](#) créé en 1977.

« Entre la Durance et le Calavon circule un air frais la nuit, mais, en 30 ans, la température diurne a progressé de +1,5°C et la pluviométrie a reculé de 100mm, explique le président de l'AOC, [Joël Bouscarle](#). Donc, nous devons modifier nos habitudes, amplifier la polyculture (cerise, abricot, prune, pomme de terre de Pertuis, fruits confits d'Apt, lavande, raisin de table, asperge, céréales...) pour étaler

Ecrit par le 4 juillet 2026

notre travail et nos revenus sur plusieurs saisons et pas seulement tout axer sur les vendanges en septembre. » Il est vrai que cette alternance de productions agricoles et de couleurs donne ce charme particulier, cette mosaïque de paysages qui sont l'identité du Luberon et qui attire des millions de touristes. Sans parler de la réserve de biosphère qui favorise la flore (chênes, cèdres, pins d'Alep, oliviers, buissons, haies, arbustes, thym, romarin) et la faune de petits insectes, mais aussi de rongeurs, chauves-souris, abeilles, rapaces et reptiles.



©Vincent Agnes

Un travail en synergie

« Que nous ayons un petit ou un grand vignoble, nous devons jouer collectif, défendre nos vins, les promouvoir, travailler en bonne intelligence, ajoute Joël Bouscarle. Déjà, l'[AOC Luberon](#) a été la 1^{re} en octobre 2023 à intégrer le 1^{er} label 'Vignerons Engagés', soucieux d'environnement. »

[Nathalie Archambault](#), directrice de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) précise : « En 2019, nous avons décidé de mettre en commun nos forces avec celles des vignerons grecs avec le projet 'GreenVinum' puisqu'ils connaissent un climat plus chaud que le nôtre et utilisent des cépages plus résistants. Ensemble, nous pouvons partager des solutions pour faire face au changement climatique ».

Ecrit par le 4 juillet 2026

Les Vauclusiens se sont rendus à Thessalonique et au Mont Olympe et un de leurs cépages blancs a été mis en valeur, l'Assertiko, originaire de l'île de Santorin, qui résiste au phylloxera et à la canicule. Quant à eux, ils ont apprécié la façon dont nous recyclons le moult et le marc de raisin dans le sol, nous ne jetons rien. »

[Romain Dol](#), vigneron du domaine familial [Le Novi](#) à La Tour d'Aigues témoigne : « Nous devons ajouter à nos cépages ceux d'Italie du Sud, du Portugal, d'Espagne, ils sont résilients, résistent au stress ». Valentine Tardieu-Vitali du [Château La Verrerie](#) le répète : « C'est nous qui sommes les architectes des paysages du Luberon, qui les façonnons avec notre travail depuis des décennies. Mais nous devons composer avec le changement de climat. Avec le scirocco, ce vent qui vient du Sahara, j'ai perdu 40% de ma vigne plantée en Syrah l'an dernier. Heureusement que j'ai aussi une oliveraie pour m'en sortir. Quant aux chauves-souris, elles se nourrissent notamment de cicadelles. Du coup, nos vignes ne subissent pas la flavescence dorée ».

Conserver le patrimoine

Au nom du Parc Naturel Régional du Luberon, partenaire de l'AOC, [Charlotte Carbonnel](#) a évoqué ce « Patrimoine environnemental, culturel, géologique, vivant, mais fragile. Ses villages perchés, ses restanques, il faut les protéger. Un Plan Paysage a été lancé en 2020, une Charte Paysagère en 2022, nombre de projets sont en cours pour les pérenniser. » Notamment la transmission de témoignages d'anciens vignerons sur les bonnes pratiques, un chantier de remise en état de restanques délabrées de pierre sèche, la fabrication de nichoirs, l'économie de la ressource eau.

Des cépages « V.I.F.A » (Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation) ont été proposés à l'INAO pour que les vignes du Luberon s'adaptent mieux à la sécheresse et aux maladies. Ils vont être testés, qu'ils viennent de Sicile ou de Grèce. Mais on peut aussi remettre au goût du jour des cépages d'antan comme le Picpoul, le Caladoc, la Clairette, la Cunoise ou le Bourboulenc 'le Riesling provençal'.

Une façon de préserver les 3 100 hectares de l'AOC Luberon, sa production bio à hauteur de 23% et sa certification 71% HVE (Haute Valeur Environnementale). Et de mettre à l'honneur ses 10 coopératives et ses 63 caves particulières qui produisent plus de 17 millions de bouteilles par an dans les 3 couleurs (25% blanc, 25% rouge et 50% rosé).

Ecrit par le 4 juillet 2026

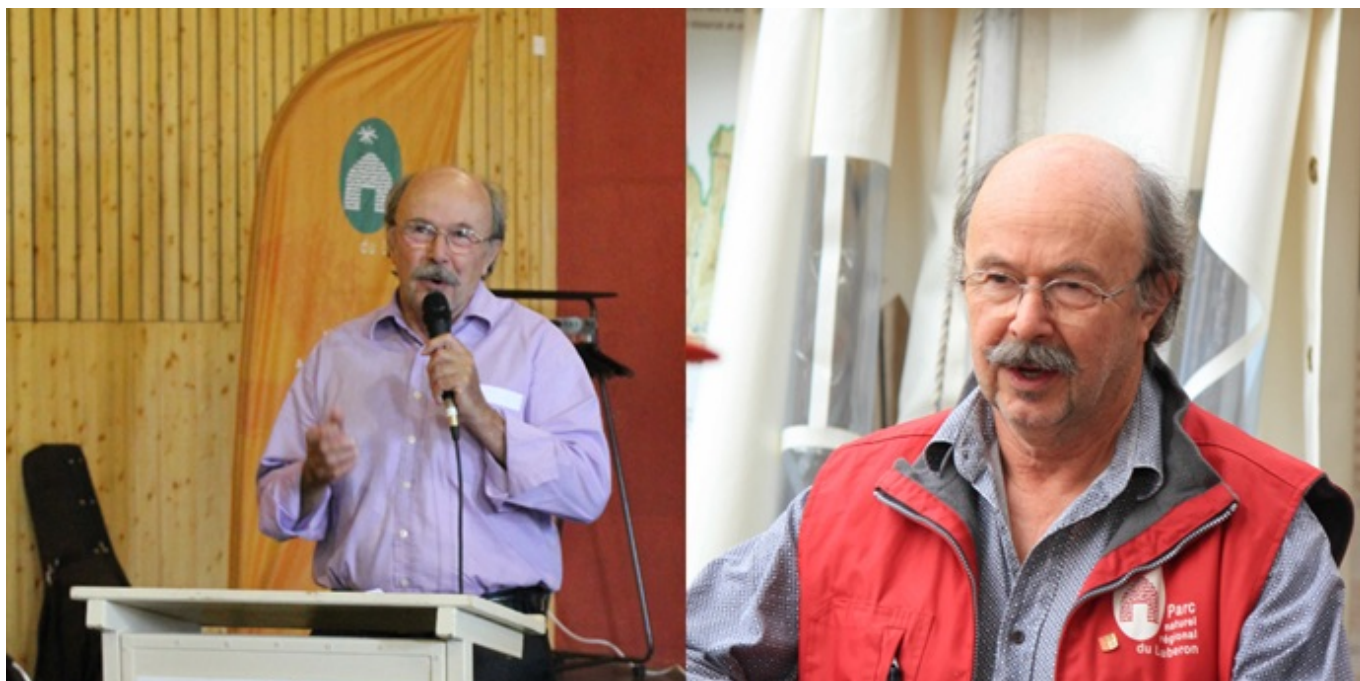


De gauche à droite : Charlotte Carbonnel, Romain Dol, Laëtitia Allemand, Joël Bouscarle, et Nathalie Archambault.

Contact : direction@vinluberon.fr / 04 90 07 34 40

Ecrit par le 4 juillet 2026

L'ancien directeur du Parc du Luberon, Jean Grégoire, est décédé



Jean Grégoire, ancien directeur du [Parc naturel régional du Luberon](#), est décédé le 31 août dernier. Il avait intégré l'équipe du Parc en 1980 et en était devenu le directeur en 1992, jusqu'à son départ à la retraite en 2012.

« Madame Dominique Santoni, Présidente, les élus du comité syndical et les membres de l'équipe du Parc naturel régional du Luberon présentent leurs condoléances émues à sa famille et à ses proches, et souhaitent rendre hommage à Jean Grégoire », a communiqué le Parc.

Recruté par Gilbert Plat, le président fondateur du Parc, Jean Grégoire a défendu les valeurs du Parc avec passion depuis son arrivée en 1980. Son expérience et sa vision étaient appréciées et respectées dans le réseau des espaces protégés de France. Il a été chargé des questions agricoles, puis chargé de mission agriculture, études foncières et urbanisme, trois missions clés pour le territoire du Luberon. En 1991, il est devenu responsable du service aménagement et développement et adjoint au directeur, puis est devenu le directeur du Parc l'année suivante, sous la présidence de Jean-Louis Joseph.

Au cours de sa carrière, il a notamment été à l'initiative de nombreux projets tels que : la création des marchés paysans, la conduite des Plans d'occupation des sols (POS) dans les communes, la désignation du territoire par l'Unesco en tant que Réserve de biosphère en 1997, la reconnaissance du territoire en

Ecrit par le 4 juillet 2026

tant que Géoparc en 2004, la création du réseau des Parcs naturels régionaux de Provence-Alpes-Côte d'Azur, la coopération internationale avec le Maroc grâce à laquelle le concept de 'Parc naturel' a fait son apparition dans la loi marocaine, et bien d'autres.

Il a également participé à des projets au sein même du Parc, qui font de ce dernier ce qu'il est aujourd'hui : développement de l'éducation à l'environnement, animation des sites Natura 2000, création du service SEDEL (Services d'économies durables en Luberon) pour accompagner les communes vers la sobriété énergétique, défense du foncier agricole, structuration de la Maison du Parc, développement du tourisme à vélo, etc. Il a conduit deux révisions de la Charte en 1997 et 2009, et il a aussi favorisé l'extension du périmètre du Parc et son assise dans les Alpes-de-Haute-Provence.

« Pour tout cela, nous te disons "Merci Jean". Nous garderons toujours dans nos cœurs le souvenir de ton humanisme, ton humour qui faisait notre bonheur et ton 'esprit Parc' », a conclu l'équipe du Parc naturel régional du Luberon.

Les lustres de Notre-Dame de Paris jusqu'au 22 septembre chez Mathieu Lustrerie



Ecrit par le 4 juillet 2026

Les lustres de Notre-Dame de Paris endommagés lors de l'incendie de 2019 visibles jusqu'au 22 septembre à Gargas avant leur retour à Paris

C'est une occasion unique, avant l'inauguration de la cathédrale le 8 décembre prochain, de voir le travail qu'ont fait les artisans de la Lustrerie de Régis Mathieu pendant des mois. Il y a en tout les 13 lustres de la nef, 2 candélabres, la couronne de lumière de la Chapelle Notre-Dame des Sept Douleurs, les 60 bras de lumière et la lampe du sanctuaire qui avant le sinistre éclairaient Notre-Dame.



Ecrit par le 4 juillet 2026

©Mathieu Lustrerie

« Toutes ces pièces nous ont été confiées par l'Etablissement Public 'Rebâtir Notre-Dame de Paris', maître d'ouvrage du chantier sur la base d'études réalisées par les architectes en chef des Monuments Historiques » explique Régis Mathieu.

Le monde entier se souvient avec émotion de ce 15 avril 2019, quand, la charpente de chênes multiséculaires de la cathédrale s'est embrasée dans un immense et effrayant panache de fumée noire, quand la flèche conçue par Eugène Viollet-le-Duc en 1859 s'est brisée et quand la voûte s'est écroulée.



Régis Mathieu ©Mathieu Lustrerie

« Nous avons nettoyé les lustres, ôté le plomb qui avait fondu et les traces de suie, dépollué toutes les pièces. C'est un honneur de travailler avec la trentaine d'artisans-compagnons de notre atelier à ce trésor historique hors du commun » précise Régis Mathieu »

Ce n'est pas pour rien que la Lustrerie de Gargas possède depuis 2007 le label « Patrimoine vivant ». Elle

Ecrit par le 4 juillet 2026

a travaillé pour remettre en état les lustres de la Galerie des Glaces de Versailles, ceux de l'Opéra Garnier à Paris, du Palais Farnese à Rome. « Ici, c'est comme un hôpital, nous avons reçu des lustres écrasés, cabossés, tordus, noircis, nous les avons soignés grâce au savoir-faire de nos artisans, doreurs, polisseurs, ciseleurs, vernisseurs, de vrais orfèvres. Ils ont apporté leur passion et leur compétence à ce chantier, ils ont redonné à ces pièces leur forme et leur lustre originels après de nombreux essais ».

Elles sont visibles jusqu'au 22 septembre dans ce lieu de plus de 4 000m² dédiés au luminaire où sont exposés à l'année plus de 1 000 lustres de toutes les époques.

[Gargas : 60 ans de Porsche mis en lumière par Mathieu Lustrerie](#)

C'est là qu'en décembre 2022, Régis Mathieu, grand amateur de Porsche avait célébré les 60 ans de la fameuse 911, Carrera, Targa ou Speedster et avait accueilli un monde fou dans ce village de moins de 3 000 habitants.

Informations : www.mathieulustrerie.com

Pour sa 41e édition, le Festival de Gordes propose un programme musical éclectique

Ecrit par le 4 juillet 2026



Le Festival de Gordes revient pour une 41e édition du vendredi 2 au jeudi 8 août. Organisé par l'association des Soirées d'été de Gordes, dont le célèbre chanteur Bénabar vient de prendre les rênes, cet événement incontournable propose cette année des émotions, des (re)découvertes artistiques, et promet de marquer les esprits.

Depuis 1984, le Festival de Gordes propose une programmation éclectique de qualité pour les férus de musique et de culture. Pendant près d'une semaine, les rues du village résonneront et les pavées vibreront au son de divers artistes offrant une expérience artistique en plein air.

« Ce festival est une histoire de rencontres, de partage et de passion entre tous ceux qui pensent que l'art, la création, la musique, la culture peuvent changer le monde, y apporter une touche de légèreté, d'optimisme et d'espérance. »

Bénabar, président du festival

Ecrit par le 4 juillet 2026

Cette année, cinq spectacles sont au programme, tous plus différents les uns des autres, mais qui, d'une manière, réussissent à se compléter. Des sons de guitare aux chants corses, en passant par le rock et par des références de la chanson française, cette édition du festival vous promet un véritable voyage artistique.

Le Théâtre des Terrasses peut accueillir jusqu'à 495 places assises. Une buvette et une petite restauration seront installées sur place, proposée par le food truck [Top Toque](#) chaque soir de spectacle à partir de 20h.

Le programme

- Le vendredi 2 août à 21h30 : la troupe de musiciens et d'acteurs [Les Darons](#) se préparent à offrir au public un spectacle unique et animé sur scène. Les rires du public devraient se mêler à la musique jouée sur scène.
- Le samedi 3 août à 21h30 : [Cali](#), artiste à l'éclectisme entre rock et chanson, énergie et poésie, promet une expérience musicale qui fera vibrer les cœurs et les âmes.
- Le lundi 5 août à 21h30 : voyage immédiat vers l'île de beauté avec [Les Corses](#) qui proposeront des chansons emblématiques, avec en apothéose les célèbres polyphonies.
- Le mercredi 7 août à 21h30 : [Thibault Cauvin](#), virtuose de la guitare, transportera le public dans un univers où tous les styles se mélangent. En première partie, des surprises étonnantes et hilarantes sont réservées par [Eric Toulis](#).
- Le jeudi 8 août à 21h30 : l'artiste français incontournable Dave célébrera ses 80 ans sur scène, avec le public.

Tarif de 35€ à 45€. [Réservation en ligne](#).

Du 2 au 8 août. Théâtre des Terrasses. Gordes.

(Vidéo) Les gendarmes cavaliers patrouillent dans le Luberon

Ecrit par le 4 juillet 2026



Pour la 4^e année consécutive, la compagnie de gendarmerie de Pertuis met en place des patrouilles équestres sur la période estivale. Ainsi, jusqu'au 15 septembre, les gendarmes cavaliers parcourront plusieurs communes du [Parc naturel régional du Luberon](#) en binôme.

Ces patrouilles à cheval ont pour objectif de la prévention, le contact avec la population, la lutte contre les incendies et la protection des massifs forestiers. Financés par le Parc Naturel Régional du Luberon, les chevaux sont loués cette année aux [Écuries de Meille](#) à Bonnieux.

Les chevaux et les gendarmes patrouilleront autour du plan d'eau d'Apt les samedi 27 juillet et vendredi 9 août, au sein du massif des cèdres à Bonnieux le dimanche 4 août, à Gordes le jeudi 15 août et à Roussillon le mercredi 21 août.

Deux cavaliers des brigades de Cadenet et Apt ont patrouillé sur la commune de Lourmarin lors du marché le vendredi 19 juillet.