

Ecrit par le 2 février 2026

La Luberonnaise, la boutique de madeleines ambulante



À bord de son food truck [La Luberonnaise](#), Emeline Mann vous fait replonger en enfance avec un produit : la madeleine. Sucrée ou salée, au citron confit ou au chorizo, chaque madeleine est faite artisanalement à partir de produits locaux. De quoi ravir les petits, comme les grands.

Mardi matin. Sur le marché de la Tour d'Aigues, impossible de rater la petite carriole noire sur laquelle est inscrit en lettres blanches « La Luberonnaise ». Devant, la file d'attente est longue. Les habitués, mais aussi les curieux, font la queue devant ce food truck. Ils n'y trouveront ni pizza, ni burger, mais un petit gâteau traditionnel français : la madeleine.

Ecrit par le 2 février 2026

Ce concept, c'est [Emeline Mann](#) qui le propose, et ce, depuis plus d'un an maintenant. La Luberonnaise est née en février 2022. Malgré le jeune âge de l'entreprise, sa créatrice observe déjà une clientèle récurrente plutôt conséquente. Ce qui semblait être un pari osé porte finalement ses fruits.

Reconversion dans le Luberon

Après avoir grandi en Alsace et à Paris, et avoir parcouru le monde et posé ses valises dans plusieurs continents, c'est dans le Luberon qu'Emeline a décidé de s'installer pour de bon avec son mari et leurs enfants en 2021. « On était de passage et on a eu un véritable coup de cœur pour la région », affirme-t-elle.

C'est donc à la suite de ce changement de vie personnelle qu'Emeline choisit d'entreprendre un changement de vie professionnel. « Ça faisait un moment que je souhaitais faire une reconversion, et j'ai toujours eu envie de faire quelque chose de gourmand », explique-t-elle. Après avoir fait plusieurs métiers dans le milieu du service, c'est tout naturellement que la créatrice de la Luberonnaise se tourne vers la pâtisserie.

L'idée de la madeleine

Si la madeleine est un produit phare du goûter des enfants, il est de plus en plus difficile de trouver la madeleine artisanale. Quelques boulangeries pâtisseries en proposent, mais pas toutes. Pourtant, depuis quelques années, beaucoup de grands chefs pâtissiers la revisite. Une tendance vers laquelle Emeline Mann s'est tournée.

La madeleine, ça parle à tout le monde et on peut la dériver de plein de façons.

Emeline Mann

Pendant un an, Emeline s'est donc lancé dans l'élaboration et la perfection d'une recette au sein de son laboratoire aménagé à domicile. « J'ai toujours fait beaucoup de pâtisserie mais je n'avais jamais fait de madeleine avant de me commencer à travailler sur ce projet, je crois même que je n'avais pas de moule à madeleine », ironise-t-elle. Ainsi, après des nombreux essais plus ou moins fructueux, la recette de la madeleine La Luberonnaise est enfin prête. Est née une madeleine aérienne en forme de coquille Saint-Jacques, pas trop sucrée, et qui surtout ne colle pas au palais, telle était l'ambition d'Emeline.

Ecrit par le 2 février 2026



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

L'importance des produits locaux

Une fois la recette validée par Emeline et par ses proches qui lui ont servi de cobayes, est venue une interrogation : comment trouver de bons produits locaux ? Il était primordiale pour la créatrice de La Luberonnaise de faire travailler le plus de producteurs autour de chez elle possible.

« Utiliser des produits locaux, c'est une grande force que j'affiche fièrement dans mon food truck. »

Emeline Mann

Ainsi, le citron confit vient de la [Maison du fruit confit](#) à Apt, les amandes viennent de Cucuron, la farine vient du Var, les œufs de Trets dans les Bouches-du-Rhône. « Je voulais des producteurs encore plus proches mais c'était impossible car j'utilise un sacré volume, et ce n'était pas possible pour tous de me fournir autant qu'il était nécessaire », développe Emeline.

Un engouement immédiat

Ecrit par le 2 février 2026

Une fois la recette perfectionnée et les producteurs trouvés, la machine est lancée. La Luberonnaise est sur le marché de la Tour d'Aigues tous les mardis matins, et devant Marrenon, également à la Tour d'Aigues, tous les vendredis matins. Lors du lancement en février 2022, les premiers curieux se sont avancés vers Emeline. Très vite, la liste des clients récurrents s'est allongée.

« J'hallucine de voir que les habitués du marché font la queue pour acheter leurs madeleines aujourd'hui, et qu'il n'y en ait plus après 10h30 », s'enthousiasme Emeline. La Luberonnaise a donc eu un engouement inattendu pour l'entrepreneuse. Une réussite dont elle est très fière aujourd'hui.



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Entre marchés et événements

La Luberonnaise a donc ses emplacements habituels à la Tour d'Aigues les mardis et vendredis. Pour une matinée de marché, Emeline prépare entre 600 et 700 madeleines, ce qui requiert environ 2 à 3 heures de préparation, car la pâte doit reposer au frigo, et 5 heures de cuisson en tout lorsque l'entrepreneuse n'est pas aidée par son mari. Ainsi, les madeleines proposées sont toujours fraîches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez débourser 13€ pour la boîte de vingt.

Hormis ces deux matinées de la semaine, Emeline déplace également son food truck pour diverses

Ecrit par le 2 février 2026

occasions. Ce sont parfois les entreprises qui font appel à elle, afin de proposer le petit-déjeuner à leurs employés. La Luberonnaise se rend également à des événements plus festifs. Les Vauclusiens et touristes pourront notamment se procurer ses madeleines lors des '[Apéros de Val Jo](#)' au [Château Val Joanis](#) à Pertuis tous les mercredis du 12 juillet au 23 août de 18h30 à 23h30.

Des nouveautés après un an d'activité

Au vu de l'engouement autour de ses madeleines, Emeline a décidé d'apporter quelques nouveautés après que La Luberonnaise ait soufflé sa première bougie en février dernier. Ainsi est née la boîte en métal La Luberonnaise, dont l'illustration a été réalisée par l'artiste pertuisienne [Maguelone du Fou](#), sur laquelle on aperçoit le Mourre Nègre, le marché, le food truck, mais aussi quelques éléments qui rappellent la Provence. Au prix de 12€, la boîte en métal permet de garder les madeleines fraîches durant une semaine, contre environ trois jours pour une boîte en kraft.



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Avec la boîte a été créé le 'Club La Luberonnaise', comprenez une sorte de carte de fidélité, à l'intérieur du couvercle de la boîte. À chaque fois que quelqu'un se présente au food truck avec sa boîte en métal, il a le droit à un coup de tampon. Au dixième passage, le client repart avec un cadeau.

Les madeleines salées, elles aussi, n'ont fait leur apparition que cette année. Cette nouveauté fait suite

Ecrit par le 2 février 2026

aux nombreuses demandes de la part des clients d'Emeline. La fondatrice de La Luberonnaise a alors choisi trois goûts grand public : chorizo, comté, et olive. Plus petites, les madeleines salées peuvent facilement se déguster à l'apéritif. De nouvelles recettes pourraient voir le jour à l'avenir. À La Luberonnaise, il y en a pour tous les goûts !

Du rififi autour de la dénomination Provence



Le 23 janvier dernier le tribunal judiciaire de Nanterre condamnait l'[office de tourisme de l'agglomération Luberon Monts-de-Vaucluse](#) pour l'utilisation illicite du mot Provence dans sa dénomination « Luberon cœur de Provence ». Derrière tout cela, une histoire d'incompatibilité entre AOC issus d'une même région. Qui l'eut cru ?

Ecrit par le 2 février 2026

Le tribunal a estimé que l'office de tourisme ne pouvait utiliser une dénomination avec le mot Provence, compte tenu que ce dernier était amené à faire la promotion de vins de l'AOP [Luberon](#) et [Ventoux](#) et que le cahier des charges de ces deux appellations ne leur permettait pas de faire référence à la Provence. En d'autres termes, les requérants, en l'occurrence le syndicat des vins des différentes appellations de côtes de Provence, n'acceptent pas que le nom Provence puisse être associé à d'autres vins que les leurs, même de manière indirecte.

Le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes...

Dans ses motifs le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes, tous les médecins vous le confirmeront. Trêve de plaisanterie. On peut comprendre l'importance de protéger son appellation géographique, les champenois en savent quelque chose, mais de-là à mettre l'office de tourisme de l'agglomération de Cavaillon dans le même panier, c'est nous faire boire le vin jusqu'à la lie !

La jurisprudence pourrait bien aboutir sur d'autres affaires du même tonneau. Ainsi, la Communauté de Communes des Pays Réunis d'Orange (CCPRO pour les initiés) a baptisé son office de tourisme « [Pays d'Orange en Provence](#) ». Ils pourraient bien eux aussi être inquiétés puisque les vins produits autour d'Orange ne sont pas ceux de l'appellation des Côtes de Provence et que d'une façon ou d'une autre cet office de tourisme est conduit à faire la promotion des [Côtes-du-Rhône](#) et dont un certain [Châteauneuf-du-Pape](#).

La dénomination Provence peut-elle devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ?

Autre exemple, autre cas intéressant. En 2015, à l'initiative d'un collectif d'une trentaine de partenaires institutionnels du tourisme sous l'égide du [Comité Régional du Tourisme de PACA](#), un label « [Provence Enjoy the unexpected](#) » a été créé. Il est particulièrement destiné aux touristes étrangers. Il a été attribué à ce jour à 9 entreprises qui y apposent sur leurs produits cette promesse « Provence, profitez de l'inattendu » dans la langue de Molière. Mais de manière plus ostentatoire, s'y ajoute dans une typographie spécifique et identique pour tous les produits le mot Provence (biscuit de Provence, pastis de Provence...). La dénomination Provence se transforme ainsi en marque. La région, une zone géographique peuvent-elles devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ? La Provence comme la Bretagne ou l'Alsace sont des noms génériques qui appartiennent à tous donc à personne en particulier. Producteurs d'[herbes de Provence](#) tenez-vous cependant sur vos

Ecrit par le 2 février 2026

gardes, nous ne sommes à l'abri de rien !

'Gordes à vélo', le nouvel itinéraire pour découvrir le Luberon autrement



En 2018, [Vélo Loisir Provence](#) a lancé un projet ambitieux visant à étudier une nouvelle offre d'itinéraire autour de Gordes venant compléter le maillage existant sur la destination 'Luberon à vélo'. L'itinéraire 'Gordes à vélo' voit enfin le jour, grâce au programme de financement Espaces Valléens.

Porté par la Communauté de Communes [Pays d'Apt Luberon](#), en partenariat avec l'office de tourisme intercommunal [Destination Luberon](#), l'itinéraire 'Gordes à vélo' vient s'ajouter aux sept itinéraires

[Ecrit par le 2 février 2026](#)

structurants de 'Luberon à vélo' : 'Les Ocres à vélo', 'Autour de l'Isle sur la Sorgue', 'Forcalquier - Lure à vélo', 'Le Pays d'Aigues à vélo', 'Autour du Luberon à vélo', la Véloroute du Calavon', et 'La Méditerranée à vélo'.

Ce nouvel itinéraire vous emmène sur de petites routes de campagne, entre lavandes et vergers en fleurs à la rencontre de paysages et villages de caractère. Au détour des murs de pierres sèches et des moulins, il permet la découverte du patrimoine provençal.

12 communes

L'itinéraire 'Gordes à vélo' permet la traversée et la découverte de 12 communes du Nord-Ouest du Luberon : Saint-Pantaléon, Joucas, Murs, Gordes (par l'Abbaye de Sénanque), Cabrières d'Avignon, Lagnes, Robion, Maubec, Oppède le Vieux, Ménerbes, Les Beaumettes et Goult. 'Gordes à vélo' rejoint l'itinéraire 'Les Ocres à vélo', qui a fait l'objet d'une refonte récemment, mais aussi la Véloroute du Calavon, 'La Méditerranée à vélo' et la Via Venaissia.

L'itinéraire 'Gordes à vélo' est balisé dans les deux sens et porte le numéro 33. L'itinéraire propose un parcours entre 14 km et 69 km, à savoir entre 1h15 et 6h30, avec 1100 m de dénivelé.

Ecrit par le 2 février 2026



Cliquez sur le plan pour l'agrandir.

Près de 700 km d'itinéraires

En additionnant tous les itinéraires proposés par Vélo Loisir Provence, ce sont près de 700 km d'itinéraires qui sont balisés, ce qui permet une autonomie totale pour découvrir le Luberon. L'association conseille de choisir un vélo VTC pour les itinéraires sur route.

En plus de l'itinéraire 'Gordes à vélo', il y a également 'Les Ocres à vélo' qui fait 15 km à 68 km, soit entre 2h et 5h, 'Autour de l'Isle sur la Sorgue' qui fait 16 km à 76 km, soit entre 1h30 et 7h, 'Forcalquier - Lure à vélo' qui fait 38 km à 94km, soit entre 4h et 8h, 'Le Pays d'Aigues à vélo' qui fait 41 km à 91 km, soit entre 3h et 7h, et l'itinéraire 'Autour du Luberon à vélo' qui lui fait 240 km, et qui prend 2 à 7 jours.

V.A.

Ecrit par le 2 février 2026

Les soirées Sunsets Vignerons reviennent tous les mardis pour une 5ème édition



Balades dans les vignes au coucher de soleil, découverte des chais, ou encore repas accord mets & vin. Les soirées Sunsets Vignerons font leur grand retour ce mardi 20 juin pour une 5ème édition. Du 20 juin au 12 septembre, convivialité sera au rendez-vous tous les mardis.

Charcuterie et fromage, soirée chocolat, légumes et fruits du soleil, tapas provençales ou encore saveur du Luberon. Ce sont les thèmes que vous pourrez retrouver lors des soirées Sunsets Vignerons qui aura lieu tous les mardis du 20 juin au 12 septembre. Initiées en 2019 par l'office de tourisme [Destination Luberon](#), les soirées sont maintenant un concept déployé sur l'ensemble de la destination en partenariat avec les offices de tourisme de [Pays d'Apt Luberon](#), [Luberon Sud Tourisme](#), [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) et [Pertuis](#).

L'objectif de l'opération est de promouvoir les vins du Luberon et d'offrir la possibilité aux visiteurs de découvrir les domaines viticoles du territoire et d'échanger avec les vignerons. L'opération est soutenue par le [Syndicat des vins de l'AOC Luberon](#). Cette année, 29 vignerons se mobilisent pour vous faire

Ecrit par le 2 février 2026

passer des soirées conviviales autour du vin et de la gastronomie.

Les domaines participants

29 domaines vous ouvriront leurs portes tout l'été pour vous proposer une ou plusieurs soirées Sunsets Vignerons :

- Le [Château Saint Pons](#) à Villars
- Le domaine [La Tuilière](#) à Murs
- Le domaine de [La Citadelle](#) à Ménérbes
- La [cave de Sylla](#) à Apt
- Le domaine de [La Verrière](#) à Goult
- Le [Château de Mille](#) à Apt
- La [cave de Bonnieux](#)
- Le domaine de [L'Angèle](#) à Goult
- La domaine de [La Bastidonne](#) à Cabrières d'Avignon
- Le [Château La Verrerie](#) à Puget-sur-Durance
- Le [Mas des Infermières](#) à Oppède
- Le domaine [La Garelle](#) à Oppède
- Le [Château Saint-Pierre de Mejans](#) à Puyvert
- Le domaine des [Peyre](#) à Robion
- Le domaine [La Royère](#) à Oppède
- Le domaine de [Fontenille](#) à Lauris
- Le domaine des [Guarriguettes](#) à Châteauneuf-de-Gadagne
- [Marrenon](#) à la Tour d'Aigues
- Le [Château de Sannes](#) à Sannes
- La [Château La Sable](#) à cucuron
- Le [Château Turcan](#) à Ansouis
- Le [Temps des Sages](#) à Cabrières d'Aigues
- Les [Côteaux de Grambois](#) à Grambois
- Les [Terrasses d'Adrien](#) à Sannes
- Le domaine [Le Novi](#) à la Tour d'Aigues
- La Château [La Dorgonne](#) à la Tour d'Aigues
- Le [Château Val Joanis](#) à Pertuis
- Le [Château Grand Callamand](#) à Pertuis
- Le domaine du [Collet Vert](#) à Pertuis

Ecrit par le 2 février 2026

DOMAINES & CAVES	LIEUX	JUIN	20	27	JUILLET	04	11	18	25	AOUT	01	08	15	22	29	SEPTEMBRE	05	12
1 CHATEAU SAINT PONC	Villars																	
2 DOMAINES LA TULIÈRE	Murs																	
3 DOMAINES DE LA CITADELLE	Hédernes																	
4 CAVE DE SYLLA	Apt																	
5 CHATEAU DE L'AVIGNON	Goult																	
6 CHATEAU DE PELLE	Apt																	
7 CAVE DE BONNEUR	Bonneux																	
8 DOMAINES DE LANGELÉ	Goult																	
9 DOMAINES DE LA BASTIDONNE	Calvignac-d'Avignon																	
10 CHATEAU LA VERDURE	Pugey-sur-Durance																	
11 MAS DES INFERMIÈRES	Oppedé																	
12 CHATEAU LA GAILLÈRE	Oppedé																	
13 CHATEAU ST PIERRE DE MÉJAN	Poyartin																	
14 CHATEAU DES PETRE	Robion																	
15 LA ROISERÉ	Oppedé																	
16 DOMAINES DES PETRE	Lauris																	
17 DOMAINES DES GARIGUETTES	Chateauneuf-de-Gadagne																	
18 MARAISON	La Tour d'Aigues																	
19 CHATEAU DE SANNES	Sannes																	
20 CHATEAU LE SABLE	Cucuron																	
21 CHATEAU TURCAN	Ansouis																	
22 LE TEMPS DES SAGES	Calvignac-d'Avignon																	
23 LES COTEAUX DE GRAMBOS	Grambos																	
24 LES TERRASSES D'ACRÈS	Sannes																	
25 DOMAINES LE NOV'	La Tour d'Aigues																	
26 CHATEAU LA DORDONNÉE	La Tour d'Aigues																	
27 CHATEAU VAL JOANIS	Pernes																	
28 CHATEAU GRAND CALLAMAND	Pernes																	
29 DOMAINES DU COLLET-VERTE	Pernes																	

Le programme des soirées (cliquez sur l'image pour l agrandir).

Les soirées

Si chaque soirée à un thème particulier, elles sont toutes articulées autour d'un même programme. Les participants profitent en premier lieu d'une balade de 30 à 45 minutes dans les vignes. Durant ce moment privilégié, ils sont accompagnés par le vigneron qui leur fait découvrir la culture de la vigne, les cépages et leurs typicités, le sol et le climat, ou encore l'ampélographie.

Le vigneron propose ensuite aux participants de visiter les chais et la cave afin de découvrir les étapes essentielles de la vinification. La soirée se conclut avec un repas accords mets & vins.

Une soirée est au prix de 32€ par personne, et à 13€ pour les enfants de moins de 10 ans. Chaque soirée peut accueillir 20 participants. Il est d'ores et déjà possible de [réserver votre place en ligne, sur le site de Destination Luberon](#).

V.A.

Gordes : des diamants de New-York aux bories, Jean-Christophe Rosier aime la pierre

Ecrit par le 2 février 2026

dans tous ses états



Avant lui, son grand-père Joseph, architecte à Marseille, fait construire une maison de famille dans le village perché de Gordes, refuge des peintres Chagall et Vasarely. Puis son père, notaire, Christian-Jacques y crée la 1ère agence immobilière. Et en 2008 Jean-Christophe Rosier et son frère Jean-Marc reprennent le flambeau.

Avant d'en arriver là, Jean-Christophe, grandit dans le Vaucluse, va au lycée de Carpentras, puis décroche un diplôme de l'Ecole de commerce d'Aix-en-Provence, un « B.A. » (Bachelor of Arts) en Grande Bretagne et s'envole pour l'Amérique. Il travaille pour le prêt à porter (Guess) en Californie puis se tourne vers le métier de diamataire à New-York, « la capitale du monde » dit-il avec un large sourire.

Entre les attentats des tours jumelles du World Trade Center à Manhattan le 11 septembre 2001 et les affaires de bio-terrorisme à l'antrax, des enveloppes contaminées au bacille de charbon, ses parents prennent peur et demandent à Jean-Christophe de rentrer en France. Après quelques années passés aux côtés de son père, il prend les commandes (avec son frère Jean-Marc comme associé) et l'agence « Gordes Immobilier », au pied du château, devient sobrement « Rosier ». Sous-titre : Immobilier de qualité depuis 1970 dans le Luberon, le Ventoux, les Alpilles, le Grand Avignon et le Pays d'Aix.

“Rosier, c'est d'abord une histoire d'amour entre une famille et une région”

Jean-Christophe Rosier

Ecrit par le 2 février 2026

« Rosier, c'est d'abord une histoire d'amour entre une famille et une région » dit [Jean-Christophe Rosier](#).

« Après plus de 6 ans passés aux Etats-Unis, avec en poche un master en marketing et commerce international de l'Université de New-York, je suis rentré chez moi. Notre richesse, ici, c'est notre patrimoine provençal, le climat, la lumière, les villages perchés, les restanques de pierre sèche, la lavande, les vergers et les vignobles, les forêts de cèdres, les chênes truffiers et l'huile d'olive. »

Sa 1ère vente : en février 2002, une petite maison à Murs, puis un mas à Gordes (2M€). « Mais la transaction dont je suis le plus fier, c'est « La Bastide de Gordes », devenue un palace 5 étoiles, avec 34 chambres et 6 suites, spa, espace bien-être, terrasses et jardins suspendus ». Les biens qu'il a dans son porte-feuille se retrouvent régulièrement à la une de revues de déco internationales sur papier glacé et dans Côté Sud. Lui qui, au départ voulait devenir pilote de course a gardé cet esprit de compétition, cette rage de vaincre, cette envie de foncer.

Des biens de rêve sont entre ses mains, bastides, châteaux, demeures de prestige, maisons de maîtres, fermes rénovées, bâtisses historiques. A Bonnieux, Ménerbes, Lacoste, Goult, Roussillon, Lourmarin et bien sûr Gordes, élu « plus beau village du monde » par un journal américain, ce qui attire des centaines de milliers de touristes supplémentaires au pays des bories.

“Fini l'achat plaisir, c'est plutôt la financiarisation qui s'est imposée, la spéculation malsaine”

Jean-Christophe Rosier

« Depuis la crise sanitaire et les confinements, les clients ont changé. Ils sont descendus dans le sud, à la campagne, pour respirer l'air frais, ils se sont rués sur les biens dont le prix a grimpé en flèche. Fini l'achat plaisir, c'est plutôt la financiarisation qui s'est imposée, la spéculation malsaine » regrette Jean-Christophe Rosier. « Les prix aussi, on a les mêmes chiffres, mais avant c'étaient des francs, maintenant ce sont des euros ».

Il poursuit : « En 2019, j'avais 585 biens à la vente, cette année, une centaine en portefeuille. On est passé de l'euphorie, de la frénésie au normal, tout cela est une question de cycles. En 1973, sous Giscard, on a eu la crise du pétrole, en 1981 l'arrivée de la gauche au pouvoir avec Mitterrand, en 91 la Guerre du Golfe, en 2001, les tours jumelles de New-York qui s'effondrent, en 2007 les subprimes et la chute de la banque Lehmann Brothers. Chaque fois, un monde disparaît, un autre naît, l'approche est différente » commente Jean-Christophe Rosier, on d'adapte.

Ecrit par le 2 février 2026



Une Commanderie des Templiers du XIIème siècle au-dessus de Joucas à la vente à 12 750 000 €

Dans son agence, figure en ce moment un bien hors du commun, une propriété emblématique : une Commanderie des Templiers du XIIème siècle au-dessus de Joucas. Entièrement rénovée au terme de 4 années de travaux pharaoniques, avec 650m² sur 3 niveaux, ascenseur, air-conditionné, 8 chambres en suites, chapelle, cave, piscine chauffée à débordement (15 x 5m), vision à 360° sur la vallée sans vis-à-vis, entourée de 5 000m² de végétation arborée. [Prix : 12 750 000€.](#)

“Après 2 années de folie où nous avons doublé notre chiffre d'affaires, retour au calme et à la normale.”

Jean-Christophe Rosier

« Mon slogan c'est '*L'art de vivre*' avec des annonces sérieuses, fiables, un immobilier de qualité au cœur du Luberon qui rayonne sur plus d'une centaine de km alentour. J'ai tissé un réseau international

Ecrit par le 2 février 2026

aux USA, en Suisse, au Benelux. Après 2 années de folie où nous avons doublé notre chiffre d'affaires, retour au calme et à la normale avec des biens à partir de 500 000 euros ».

Avec son frère et associé, Jean-Christophe Rosier met un point d'honneur à rester indépendant. « Nous avons grandi ici, nous sommes allés à l'école communale de Gordes, notre ancrage local est irremplaçable dans une entreprise familiale avec une équipe soudée et à taille humaine ».

Contact :

www.rosier.pro

Château de Sannes : un festival autour des vins, des produits et du terroir du Luberon



Ecrit par le 2 février 2026

Le dimanche 13 août prochain, le Château de Sannes, situé dans la commune du même nom, accueillera la 1^{re} édition du [Festival vins et passions du Luberon](#). L'événement a pour objectif de mettre en avant le terroir, les producteurs et les vins du Luberon.

Le Luberon recèle de trésors en termes de patrimoine architectural, patrimoine naturel, ou encore patrimoine gastronomique. Afin de mettre en avant cette région, l'association des Amis du Château de Sannes organise un tout nouveau festival qui aura lieu cet été : le Festival vins et passions du Luberon. Ce sera le 13 août prochain.

« Nous sommes dans une région magnifique où il y a des personnes qui créent des choses formidables qu'il faut mettre en lumière. »

Pierre Gattaz, propriétaire du Château de Sannes

L'événement vise à faire (re)découvrir au public les vins de l'AOC Luberon, mais aussi les producteurs d'amandes, de pistaches, d'olives, ou encore de miel et de lavande. Pour ce faire, 20 vignerons et caves coopératives seront présents, ainsi que 10 producteurs de produits locaux, mais ce n'est pas tout. 10 experts en patrimoine, biodiversité, géologie, et bien d'autres sujets feront également le déplacement pour animer cet événement rythmé par différentes thématiques telles que l'histoire du Luberon, sa biodiversité, son art, mais aussi ses vignes.

Le programme

Pour sa première édition, le festival tiendra sur une demi-journée, le 13 août prochain. « On a choisi le mois d'août car il y a déjà deux gros événements pour les vignerons en juillet, explique Pierre Gattaz. Notre but n'est pas d'apporter un événement concurrent, mais bien complémentaire, pour mettre en lumière l'appellation du Luberon, et plus globalement le territoire. »

Le Château de Sannes accueillera le public dès 15h. Jusqu'à 18h, ce sera du temps libre où chacun pourra vagabonder comme bon lui semble entre les stands, déguster et acheter les vins des 20 domaines et caves, mais aussi participer à des ateliers sur divers sujets comme : l'œnotourisme, la sylvothérapie (ndlr : pratique qui consiste à renouer avec la nature, et plus particulièrement avec les arbres, pour améliorer son bien-être et sa santé), la viniculture et la biodynamie, les moulins et la meunerie, le lien entre la technologie et la préservation de la planète, et bien d'autres.

À 18h30, le public pourra découvrir le folklore provençal grâce à [Vianney d'Alançon](#) et sa troupe du Rocher Mistral du Château de la Barben. S'ensuivra un apéritif géant avec un quiz, à l'issue duquel de nombreux lots seront à gagner avec les vins et produits du Luberon. Le festival se clôturera à 20h30. L'entrée est au prix de 10€, et gratuite pour les jeunes âgés de moins de 16 ans. Il est d'ores et déjà possible de [réserver son billet sur le site de Luberon Sud Tourisme](#).

Ecrit par le 2 février 2026

À 20h30, il y aura un dîner gastronomique en comité plus restreint. Le menu sera assuré par le chef étoilé Eric Sapet, de la Petite Maison de Cucuron. Cette partie de l'événement est déjà complète mais il est possible d'être mis sur liste d'attente, en cas de désistement. Il suffit de demander d'être ajouté à cette liste via [le formulaire de contact sur le site dédié à l'événement](#). Le dîner est au prix de 70€. Ce tarif inclut également l'entrée au reste de l'événement.

Une journée exceptionnelle pour rencontrer de nombreux vignerons, producteurs et experts du Luberon dans le parc du Château de Sannes.

Festival
VINS & PASSIONS
EN LUBERON

DIMANCHE 13 AOÛT
15H - 20H30

LES EXPERTS DU LUBERON

- Terroir - Sylvathérapie
- Moulins & Meunerie
- Histoire du Luberon
- Vinicuture & Biodynamie
- Biodiversité locale
- Cénotourisme
- Innovations & Environnement

DÉGUSTATION & RENCONTRES

- Le vin et la gastronomie
- Philippe Faure Broc
- Antoine Petrus
- Jean Robert Pitté
- Guillaume Gomez
- Rendez-vous littéraires

LES PRODUCTEURS DU LUBERON

- Produits du Terroir & Filières locales

ATELIERS ENFANTS

- Ballade à dos d'âne
- Découverte de la biodiversité, avec guide accompagnateur

INSCRIPTIONS
Festival & Ateliers
www.passion-luberon.com
+33(0)4 90 07 78 04

ENTRÉE 10€
à partir de 18 ans

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le Festival de Sannes
www.chateaudesannes.fr

Les vignerons, producteurs et experts présents

Ecrit par le 2 février 2026

Le 13 août prochain, de nombreuses parties du Luberon seront représentées au travers des vigneron et caves : [Marrenon](#) à la Tour d'Aigues, le domaine [La Cavale](#) à Cucuron, le [Château de Clapier](#) à Mirabeau, le [Château Fontvert](#) à Lourmarin, le domaine [Beauvence](#) à Beaumont-de-Pertuis, le [Château Turcan](#) à Ansouis, le [Château Saint-Pierre de Mejans](#) à Puyvert, le domaine de [La Citadelle](#) à Ménerbes, le [Château de Mille](#) à Apt, le [Château La Sable](#) à Cucuron, le domaine [Arnia](#) à Bonnieux, le domaine [MasLauris](#) à Lauris, le [Château La Verrerie](#) à Puget-sur-Durance, le domaine de [Fontenille](#) à Lauris, le [Château Val Joanis](#) à Pertuis, le domaine [Les Perpetus](#) à la Tour d'Aigues, la [Cave de Bonnieux](#), les [Terrasses d'Adrien](#) à Sannes, le domaine [Saint Jean](#) à pertuis, et bien évidemment le [Château de Sannes](#).

Le Château de Sannes va accueillir des invités de prestiges pour l'événement, comme [Philippe Faure-Brac](#), meilleur sommelier du monde, ou encore [Antoine Petrus](#), meilleur ouvrier de France Sommellerie. Ensemble, ils animeront une table ronde 'Autour du vin'. La cuisine sera également à l'honneur avec une table ronde 'Autour du goût', animée par Jean Robert Pitte, spécialiste de la gastronomie, et [Guillaume Gomez](#), ancien chef cuisinier de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie française.

Des startups dans l'agitech comme [Brad Technology](#) ont aussi répondu à l'appel des Amis du Château de Sannes. Elles parleront notamment de la technologie au service de la préservation de la planète.

Pour en savoir plus sur l'événement, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 2 février 2026



Pierre Gattaz lors de la présentation de l'événement aux vignerons, producteurs et experts participants, aux partenaires et à la presse. ©Vanessa Arnal

Le premier GF Luberon Pays d'Apt aura lieu cet automne

Ecrit par le 2 février 2026



Les samedi 30 septembre et dimanche 1er octobre prochains, le Pays d'Apt accueillera pour la première fois une manifestation cycliste internationale amateur. Organisé par l'agence [Dénivelé Challenges](#), le [GF Luberon Pays d'Apt](#) proposera deux parcours, ouverts à tous les niveaux de cyclistes.

Découvrir ou redécouvrir les magnifiques paysages du Luberon à vélo, c'est ce que propose le GF Luberon Pays d'Apt, qui aura lieu à l'automne prochain. Soutenu par la Communauté de communes [Pays d'Apt Luberon](#) qui en est le partenaire principal, l'événement permettra de faire la promotion du territoire par le biais sportif mais également par le biais touristique.

Deux courses seront proposées aux participants. Le plan d'eau d'Apt accueillera également divers animations autour de l'événement, des foodtrucks, mais aussi un Village Expo.

Le programme

Le samedi 30 septembre, les animations débuteront dès 10h au plan d'eau à Apt. L'espace food truck ouvrira à 12h, et le Village Expo une heure plus tard, accompagné du retrait des dossards qui pourra se

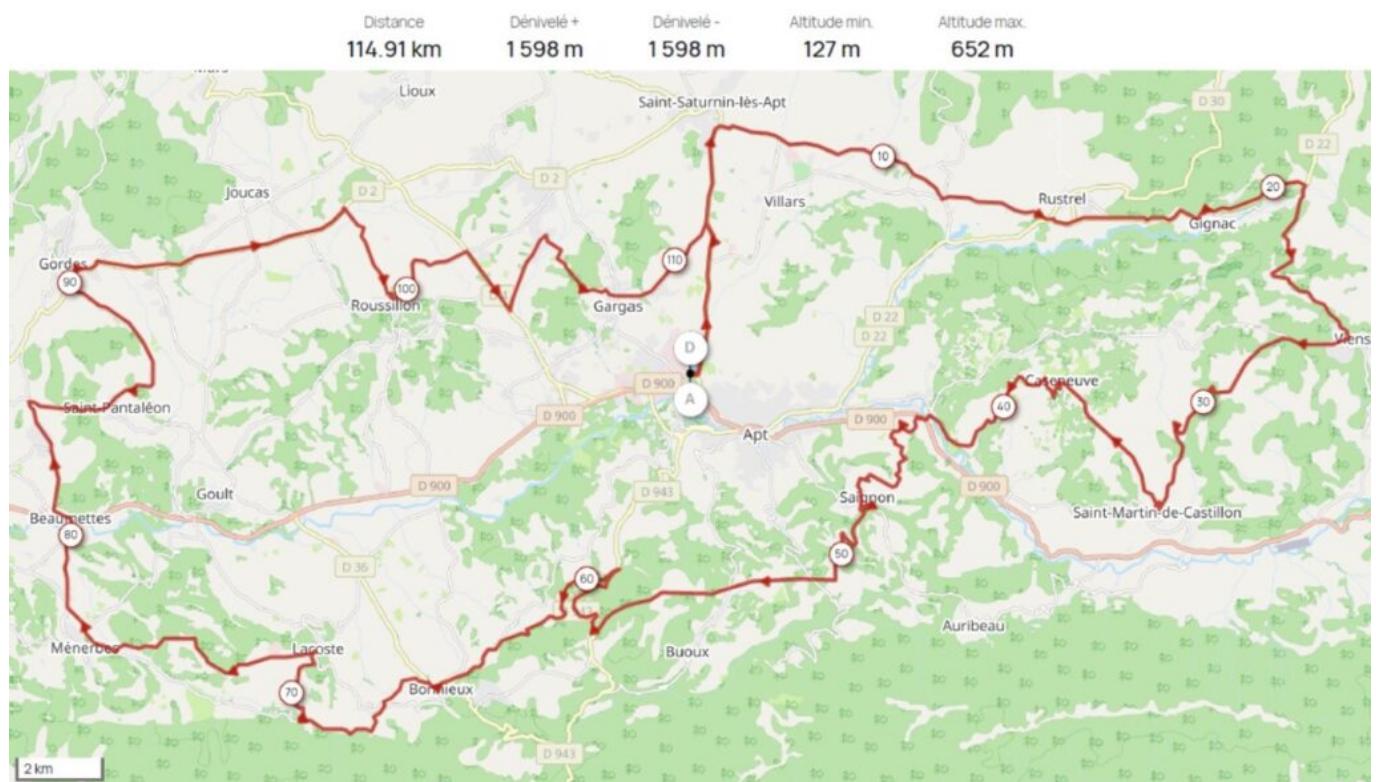
Ecrit par le 2 février 2026

faire jusqu'à 19h. Les animations s'arrêteront à 18h.

Le dimanche 1er octobre, l'ouverture de la mise en grille des participants se fera à 8h. Ils partiront à 9h pour le GF Luberon de 115km. Ceux qui auront opté pour la randonnée de 50km pourront partir librement entre 9h15 et 10h. À 10h, le Village Expo ouvrira ses portes, et les animations débuteront. Les visiteurs pourront assister à l'arrivée des premiers coureurs vers 11h15. L'espace food truck sera accessible à 12h. La remise des prix, quant à elle, débutera à 15h30. L'événement s'achèvera à 18h.

Deux parcours différents

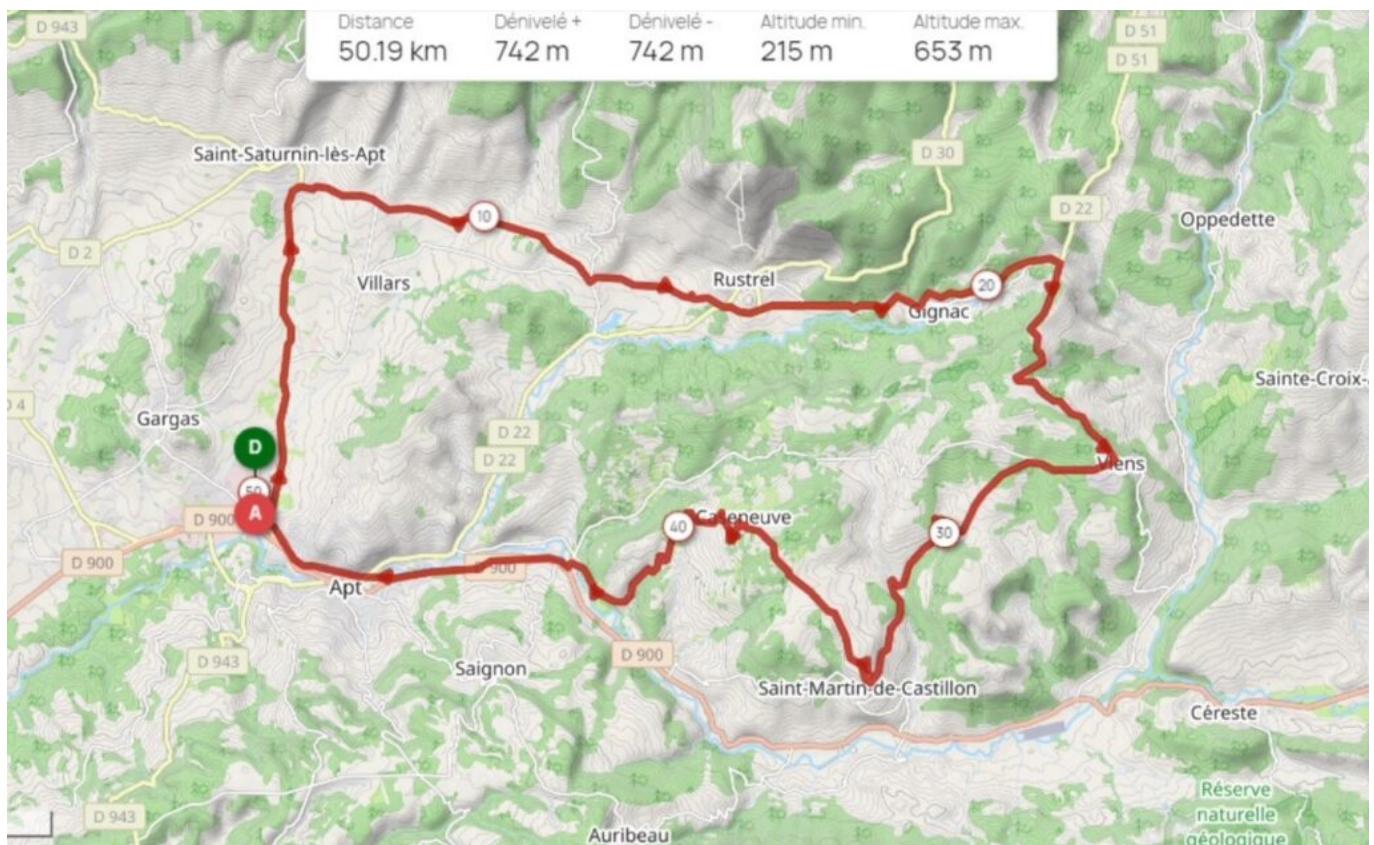
Cet événement est ouvert aux cyclistes de tous niveaux, ce pourquoi deux parcours différents sont proposés. Le premier parcours est le Gran Fondo avec un trajet de 115 km et 1600 m de dénivelé. Les participants traverseront 18 communes du territoire comme Roussillon, Gordes, Lacoste, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, et bien d'autres.



Parcours du Gran Fondo 115 km.

Le second parcours, quant à lui, sera plus court. Les participants pourront effectuer une randonnée de 50 km avec 750 m de dénivelé. Ce parcours davantage familial est non chronométrée, et ouvert aux vélos à assistance électrique. Les randonneurs n'auront pas besoin de fournir de certificat médical ni de licence. La randonnée traversera également plusieurs communes du territoire comme Apt, Viens, ou encore Rustrel.

Ecrit par le 2 février 2026



Parcours de la randonnée 50 km.

Les inscriptions

Le parcours du GF 115 km se limite à 1500 participants. Le tarif d'inscription s'élève à 75€ pour les 800 premiers inscrits, puis à 85€ pour les 700 suivants. Le prix comprend un dossard personnalisé, une puce de chronométrage, une plaque numérotée et personnalisée à positionner sur le guidon, mais aussi un repas complet d'après course, ainsi que plein d'autres choses. Il sera possible de changer le titulaire du dossard pour 12,50€. Pour reporter son inscription sur l'édition 2024, il faudra présenter un justificatif d'impossibilité (blessure, arrêt de travail, témoin de mariage, naissance, perte d'un proche), et débourser 25€. Il est également possible de se faire rembourser si l'on présente un justificatif et qu'on a souscrit à la garantie annulation lors de l'inscription (10€). Les participants devront obligatoirement fournir un certificat médical de non-contre-indication à la pratique du cyclisme en compétition datant de moins d'un an à date de compétition, ou une licence.

La randonnée, quant à elle, ne nécessitera aucun certificat médical sera au prix de 15€. Ce prix inclura également un sticker parcours à coller sur le cadre du vélo, une plaque de vélo personnalisée, des ravitaillements à base de produits locaux et produits énergétiques 6D Sports Nutrition, un sac souvenir avec des cadeaux partenaires, et bien d'autres avantages.

Pour vous inscrire, [cliquez ici](#). Il est fortement conseillé de lire [l'onglet 'Foire aux questions'](#) du site de

Ecrit par le 2 février 2026

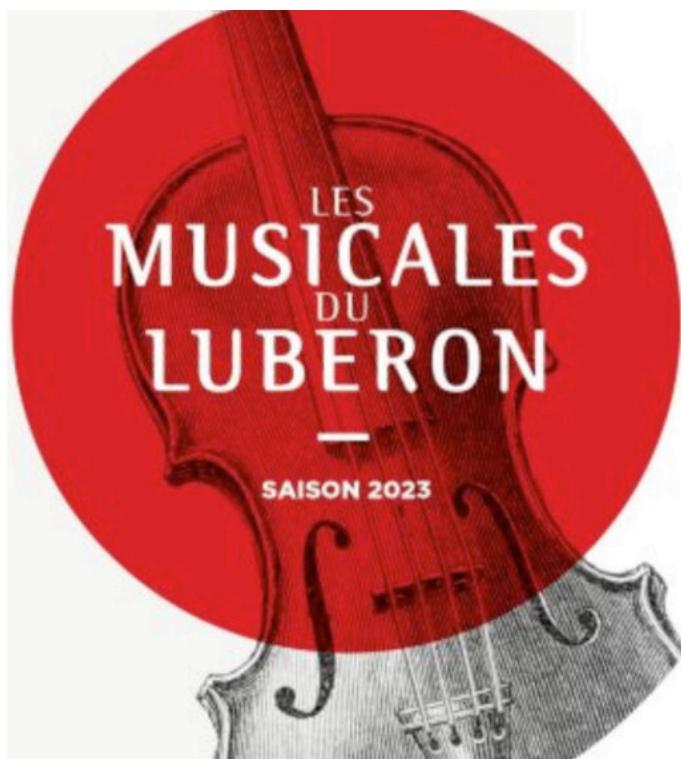
l'événement avant de s'inscrire.

Devenir bénévole

Les organisateurs de l'événement sont à la recherche de bénévoles pour donner un coup de main lors de la manifestation cycliste. Pour devenir bénévole, il faut être âgé de 18 ans minimum, et être titulaire du permis de conduire.

Pour ce faire, il suffit d'envoyer un mail à oti@paysapt-luberon.fr pour vous inscrire en précisant votre nom, prénom et vos coordonnées.

Depuis 34 ans, la magie des « Musicales du Luberon » rythme nos étés



C'est en 1989 que cette association a été créée par des passionnés. Les plus grands noms sont

Ecrit par le 2 février 2026

passés par Ménerbes, Apt, Bonnieux, Saignon ou Lacoste : Dame Felicity Lott, la soprano anoblie par Elizabeth II, Nathalie Dessay, Philippe Jaroussky, Patricia Petibon, le Chœur Accentus dirigé par Laurence Equilbey, le Deller Consort du contre-tenor Alfred Deller, les pianistes Vanessa Wagner, Nicolas Angelich, Jean-Philippe Cpllard, Cyprien Katsaris, les chefs d'orchestres Cyri Diederich ou Jean-Claude Malgoire.

Pour cette édition 2023, le président [Patrick Canac](#) parle d' un programme « universel » : « On s'adresse à tous les publics, avec toutes les musiques (lyriques, sacrées, baroques, opéras, récitals), en grande ou petite formation pour toucher tout le monde, tous les coeurs. A l'heure où le monde est compliqué, fracturé, nous sommes là pour rassembler, gommer les aspérités, les différences, les difficultés et adoucir la vie ».

Et il passe en revue le programme qui débute le 18 mai Eglise Saint-Luc à Ménerbes avec « Schubertiades en Luberon », l'altiste Isabel Villanueva et le pianiste François Dumont pour la « Sonate Arpegione » de Schubert mais aussi des partitions de Brahms, et Schumann. Le 16 juin à Apt, « Silence, on tourne! » hommage aux plus grands compositeurs de musiques de films, avec « Autant en emporte de le vent » de Max Steiner, « La mort aux trousses » de Bernard Herrmann, « Diamants sur canapé » de Henry Mancini,, « La liste de Schindler » de John Williams, « Cinema Paradiso » d'Ennio Morricone, « La Strada » de Nino Rota, mais aussi des thèmes inoubliables comme « Le mépris » de Georges Delerue, « Ne touchez pas au grisbi » de Jean Wiener, « Les Demoiselles de Cherbourg » de Michel Legrand ou « Borsalino » de Claude Bolling.

A [Ménerbes](#) le 9 juillet, mais en plein air sur la Place de l'Horloge l'opéra « King Arthur » de Purcell qui sera dirigé par le londonien Paul Mac Creesh à la tête de son Ensemble Gabrieli Consort & Players et de sopranos, ténors baryton et baryton-basse réputés.

Ecrit par le 2 février 2026



“King Arthur” par le Gabrieli Consort le 09 juillet place de l’Horloge à Ménerbes

Le 13 juillet, dans le plus vieux domaine vinicole du Luberon, [le Château Mille d’Apt](#), place à une soirée « De Bach à Bacchus » avec la violiniste Geneviève Laurenceau et le violoncelliste Henri Demarquette pour des suites, partitas et duos de celui qu’on surnommait « Le Cantor de Leipzig ». Le 23, « Tous en scène avec Mozart » dans le Jardin du [SCAD \(Ecole d’Art\)](#) à Lacoste avec des musiciens et chanteuses lyriques, la soprano Elsa Dreisig et la mezzo Fiona Mac Gown pour un florilège de « Così fan tutte », « Les noces de Figaro », « La clémence de Titus » et une transcription pour piano du magnifique « Lacrimosa » du Requiem de Mozart.

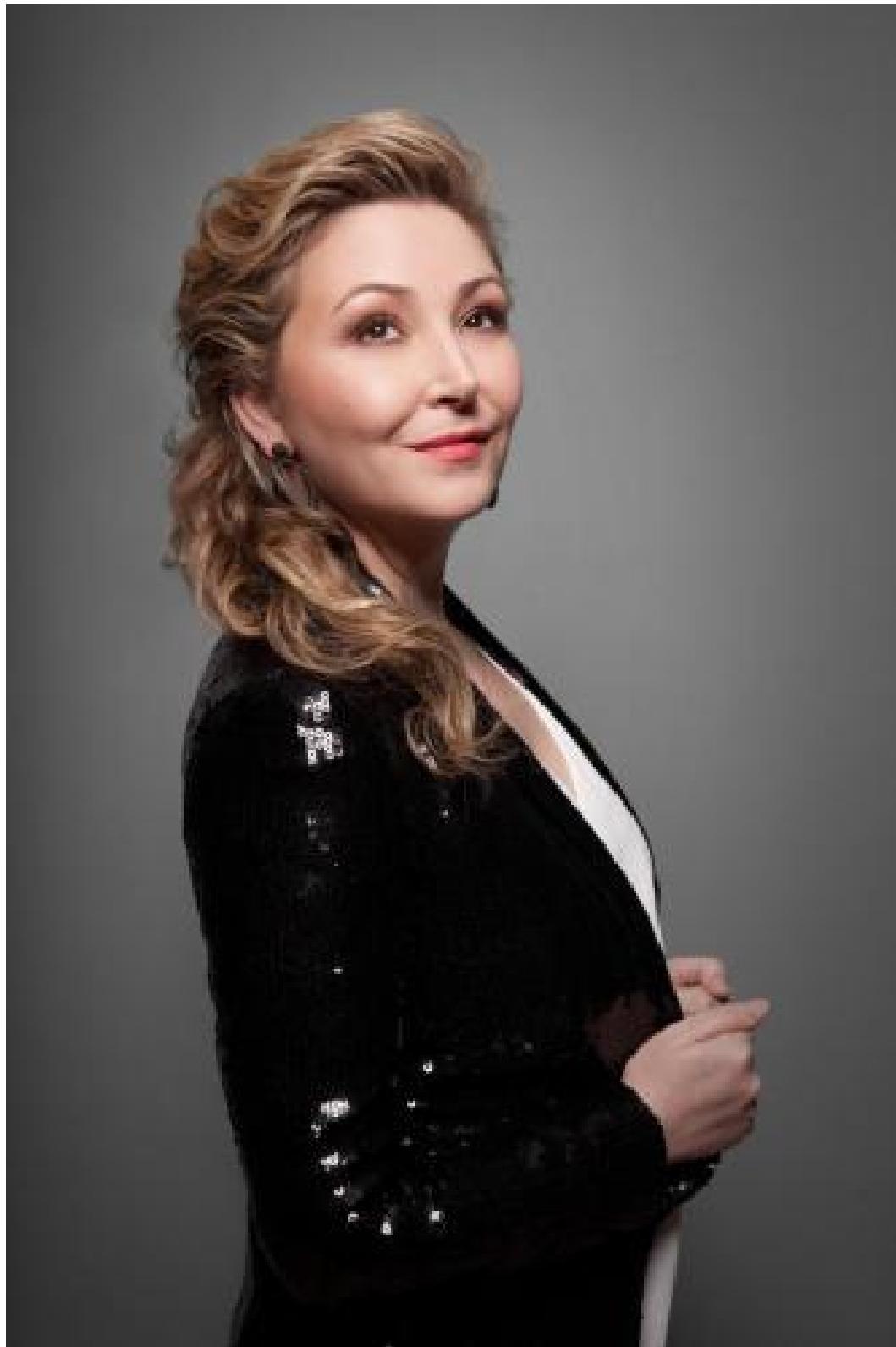
Ecrit par le 2 février 2026



“Tous en scène avec Mozart” avec Elsa Dreisig le 23 juillet au SCAD à Lacoste

Le 28 juillet, dans Le jardin du [Parc du Luberon à Apt](#), pot-pourri de compositeurs passés (Vivaldi, Boccherini) et plus contemporains (Nino Rota et Astor Piazzolla) avec les Lausanne Soloists dirigés par le violoncelliste Xavier Phillips. Enfin, conclusion en beauté de la saison avec « Viva Rossini » dans les Carrières des Taillades avec deux mezzos de renom, Karine Deshayes et Delphine Haidan dirigées par la cheffe de l’Orchestre National Avignon-Provence, Debora Waldman, pour des « tubes » du Barbier de Séville, comme « Une voce poco fa », l’air de Rosine immortalisé par la Callas, de la « Cenerentola » ou « L’Italienne à Alger ». Une soirée présentée par Jean-Michel Duez que les auditeurs de Radio Classique connaissent bien.

Ecrit par le 2 février 2026



Ecrit par le 2 février 2026

“Viva Rossini” avec Karine Deshayes le 30 juillet aux Taillades

« Les Musicales du Luberon qui ont accueilli plus de 700 concerts en 3 décennies prouvent que la culture participe de l'attractivité du Vaucluse » a conclu le Président Canac qui rendu hommage à tous les bénévoles qui donnent de leur temps avec passion pour concocter un programme lyrique et musical d'une telle qualité.

Contact :

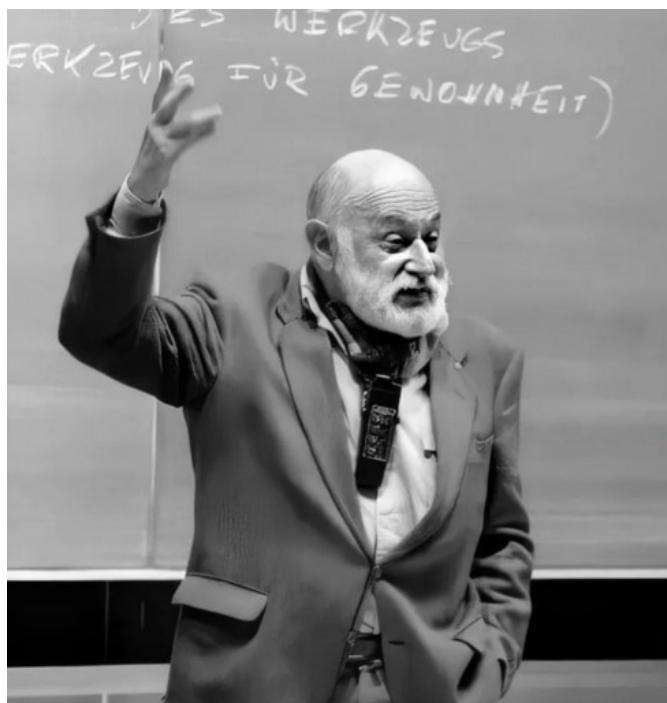
musicalesluberon.fr

musicalesluberon@wanadoo.fr

04 90 72 68 53

luberon.fr

Vilém Flusser : 2e édition des rencontres philosophiques de Robion



Ecrit par le 2 février 2026

[Le Flusser Club](#) et l'Université des Sciences Appliquées et des Arts de Potsdam proposent la 2e édition des rencontres philosophiques de Robion. Ce rendez-vous consacré au philosophe de la communication d'origine tchèque Vilém Flusser, robionnais d'adoption jusqu'à son décès, aura pour thème : 'Philosophie, arts, technologies et médias'.

Dans ce cadre, deux événements principaux sont organisés :

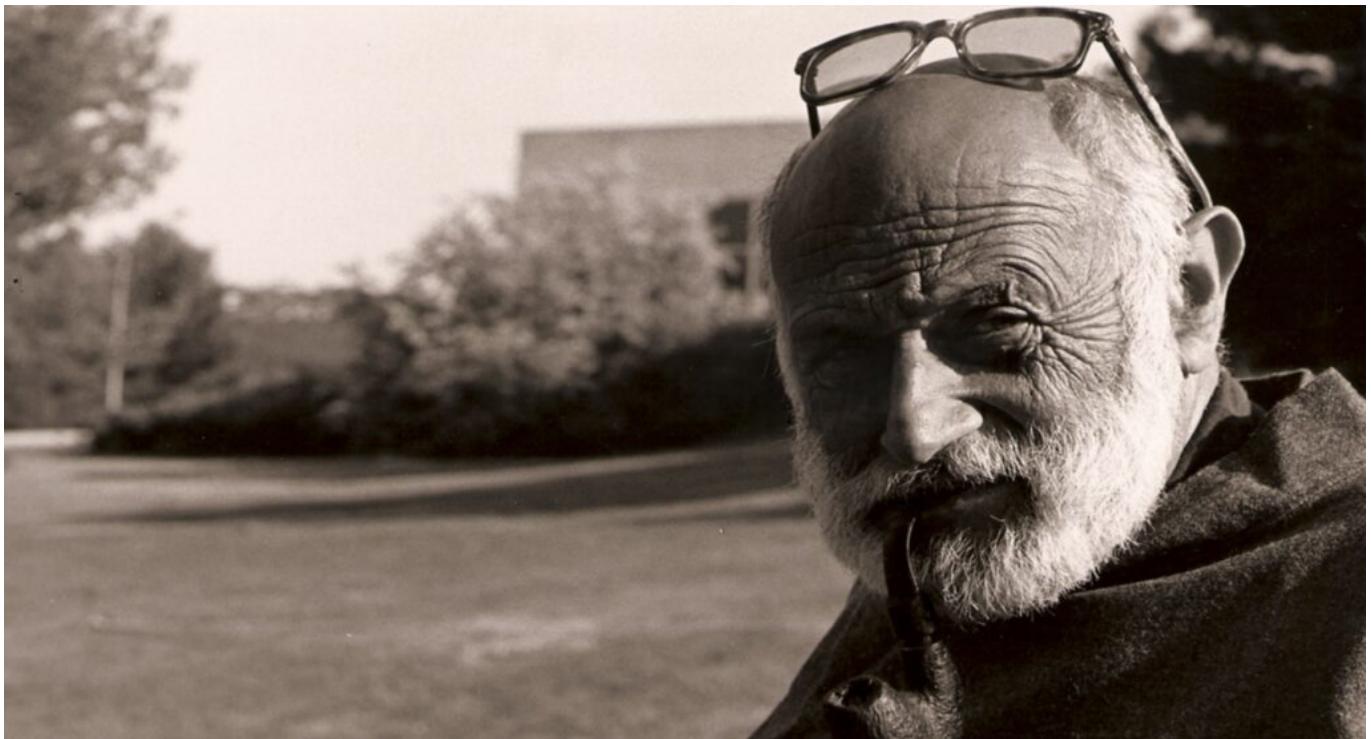
- Mardi 9 mai. 18h. Café de la Gare: vernissage de l'exposition 'Vilém Flusser à Robion' réalisée par Marcel René Marburger et les étudiants de l'Université des Sciences Appliquées et des Arts de Dortmund, présentation de la vie et l'œuvre de Vilém Flusser par Marc Lenot et Baruch Gottlieb. L'exposition présentera des documents d'archives et des vidéos relatifs à la vie de Vilém Flusser à Robion et [à son travail en langue française](#). L'exposition est visible tous les après-midis de 15h à 18h.
- Vendredi 12 mai. 18h. Théâtre de Verdure : conférence-débat de Marc Lenot en présence de Baruch Gottlieb (cofondateur de l'association Flusser Club), Marcel René Marburger (ancien directeur scientifique des archives Vilém Flusser à Berlin), les professeurs et les étudiants de l'école d'été internationale DAAD Vilém Flusser suivie d'un apéritif convivial.

L'anti-Brésil

Vilém Flusser était un philosophe, théoricien de la communication et des technologies, écrivain et journaliste né en 1920 et décédé en 1991. Après avoir vécu pendant une longue période dans la ville de São Paulo, Robion, a été le deuxième exil du philosophe Vilém Flusser et son épouse Edith. Ils y ont vécu de 1974 à 1991, date de son accident de la circulation fatal à Prague, sa ville natale. Pour lui, le Vaucluse était une sorte 'd'anti-Brésil', un paradis dans une opposition étroite aux paysages 'désertiques' du Brésil. Ici, il a trouvé un paysage prospère où plusieurs points de sa pensée étaient liés de manière naturelle et culturelle. Il y écrira de nombreux ouvrages, certains publiés aujourd'hui en français et enseignera à l'Université d'Aix-en-Provence.

Il parlait et écrivait en quatre langues, dont le français. Il n'a pas connu le succès de son vivant en raison de son parcours inhabituel et de son approche visionnaire de la philosophie. Sa philosophie et ses théories sont aujourd'hui enseignées de par le monde dans de nombreuses universités. Les archives de Vilém Flusser ont été conservées par l'Académie des Médias de Cologne et sont actuellement abritées à l'université des arts de Berlin.

Ecrit par le 2 février 2026



« Le propos du Festival d’Avignon doit être, à mon avis, celui de réfléchir sur la différence entre le vivant et l’artificiel, et de la rendre évidente, avant qu’elle ne s’efface. »

Vilém Flusser

Un précurseur sur l’artificialisation du monde dès le Festival d’Avignon 1984 !

Localement il a participé aussi à des travaux et expositions sur Avignon avec son ami chercheur en arts et sciences Louis Bec.

A ce titre, il interviendra lors d’une conférence intitulée ‘Vivre artificiellement’ donnée le 11 juillet 1984 dans la cité des papes dans le cadre de l’exposition ‘[Le vivant et l’artificiel](#)’ proposée à l’Hospice Saint-Louis lors de la 38e édition du Festival In.

A cette occasion, il rédigera également un texte plus complet : ‘[Vivre artificiellement, vivre spontanément](#)’ dont une partie sera publié aux éditions Sgraffite (Marseille), en 1985. Une autre version de ce texte se trouve dans un recueil collectif éponyme également publié aux éditions Sgraffite en 1984. Précurseur des rapports ‘homme-machine’, il écrivait alors : « Les robots qui travaillent comme les hommes et les hommes qui travaillent comme les robots, les ordinateurs qui décident comme les hommes et les hommes qui décident comme les ordinateurs. »

Il prophétisait déjà aussi avec clairvoyance « L’homme futur, conscient de la structure de la pensée, pensera, décidera, jugera et agira comme une intelligence artificielle ou comme un robot, à la différence qu’il sera engagé à donner un sens à tout cela en dialogue avec tous les autres hommes et toutes les



Ecrit par le 2 février 2026

intelligences artificielles. Il sera joueur (*homo ludens*). Et l'art de la vie deviendra le méta-jeu de toutes les autres disciplines, y compris la science, la technique, la politique, et l'art au sens traditionnel de ce terme. »

L.G.

Plus d'informations : www.flusser.club