

Ecrit par le 18 mai 2026

Y-a-t-il trop de touristes dans le Vaucluse ?



Le sur-tourisme, c'est la nouvelle expression créée pour désigner les situations où trop de touristes se trouvent au même endroit au même moment. Ce phénomène est mondial. Il est également observable sur plusieurs sites du Vaucluse. Faudra-t-il bientôt aussi réguler les flux de visiteurs et limiter l'accès de quelques-unes de nos pépites touristiques ?

« On est plus chez soi », c'est la première réaction des autochtones qui se sentent envahis, comme dépossédés. Ce sont les premières victimes de ces zones sur fréquentées. L'idée de vivre au cœur d'un parc d'attraction et de faire partie intégrante des curiosités à y découvrir n'est pas forcément réjouissant. Reconnaissons que le quotidien de ces indigènes peut vite devenir compliqué et pénible. Ensuite, ces flux de population, pas toujours très disciplinés, que certains n'hésiteront pas à qualifier de hordes touristiques, peuvent provoquer des dégradations des lieux ou de leur environnement. Ça c'est cadeau !

Ecrit par le 18 mai 2026

Les « toutouristes » comme les appellent, dans leur jargon les professionnels du tourisme.

Dans le Luberon, Gordes est, en été, dans une situation de sur fréquentation qui n'est pas sans poser beaucoup de difficultés pour un village pas vraiment conçu pour recevoir tous ces visiteurs. Surtout que ces derniers ont la fâcheuse tendance à vouloir tous faire les mêmes choses. Les « toutouristes » comme les appellent, dans leur jargon les professionnels du tourisme. Beaucoup d'entre eux ont fait des milliers de kilomètres pour découvrir ce site remarquable, qu'ils en soient d'abord remercié. C'est aussi une liberté qui leur est offerte de venir et il est essentiel, à mon sens de la préserver.

La mère Poulard viendrait s'installer à Gordes et proposerait des omelettes au pistou.

Mais papatra, le magazine américain Travel + Leisure a élu, en ce début d'été, Gordes « le plus beau village du monde » ([lire ici](#)). Pas moins que cela. On imagine les compteurs de la fréquentation qui s'affolent et montent en régime. D'ici que notre village ressemble au Mont Saint-Michel avec ses 2,8 millions de visiteurs annuels, il n'y a pas loin. Mis à part que la mer est assez éloignée de Gordes, les deux sites présentent quelques similitudes intéressantes. Ainsi, la mère Poulard pourrait venir s'y installer et proposer des omelettes au pistou.

Pourquoi toujours contraindre plutôt qu'inciter ?

Bien sûr le tourisme est essentiel à l'activité économique du département. Ce secteur est un pourvoyeur important d'emplois, même si, aujourd'hui l'offre est supérieure à la demande. On ne va quand même pas cracher dans la soupe au pistou. Mais, doit-on pour autant réguler l'accès à certains sites comme le réclame certains professionnels conscients que le sur-tourisme peut nuire au tourisme. De leur côté les élus sont pris entre deux logiques avec d'un côté des retombées économiques indispensables et de l'autre la protection des lieux et de la tranquillité de ceux qui y vivent. Alors plutôt que réguler l'accès ne pourrait-on pas inviter tous ces touristes à venir à d'autres moments de l'année et surtout ne pas se concentrer sur les mêmes lieux (les richesses sont nombreuses) ? Pourquoi toujours contraindre plutôt qu'inciter ?

[Lire également : "Vacances : le Vaucluse star de l'été pour les échanges de maisons"](#)

Luberon : suivez la piste d'animaux qui vivaient là il y a 33 millions d'années



Les jeudis 20 et 27 juillet, les géologues du Parc naturel régional du Luberon proposent des visites guidées à Saignon pour explorer les traces de mammifères disparus il y a des milliers d'années.

Les sites à empreintes de pas fossiles de mammifères sont très rares à l'échelle de la planète. Le Luberon en présente plusieurs, dont la dalle de Carlet à Saignon. Le site est exceptionnel pour la diversité, la quantité et la qualité des empreintes de mammifères visibles auxquelles s'ajoutent des traces d'oiseaux. Depuis 1987, il est protégé par la Réserve naturelle géologique du Luberon. Leur étude informe sur les animaux qui peuplaient le Luberon il y a 33 millions d'années, sur l'environnement et sur le climat de l'époque. Un lieu de science et de contemplation des quelques secondes du passage d'animaux aujourd'hui disparus.

Les jeudis 20 et 27 juillet à 10h. Visite gratuite et inscription obligatoire au 04 90 04 42 00 ou sur

Ecrit par le 18 mai 2026

accueil@parcduluberon.fr (le lieu exact est précisé à l'inscription).

Luberon : réédition du dépliant « Géotourisme en Luberon »



Le Parc vient de refondre son dépliant « Géotourisme en Luberon ».

Reconnu Géoparc mondial Unesco pour sa richesse géologique et sa volonté de faire comprendre au public l'histoire de la Terre, le Parc naturel régional du Luberon vient de refondre son dépliant « Géotourisme en Luberon », pour rendre son patrimoine accessible à tous les visiteurs : mosaïque de paysages, villages perchés, roches, fossiles et autres curiosités géologiques qui contribuent à la reconnaissance internationale du territoire.

Cette carte met en lumière : 51 géosites ; un réseau de géopartenaires ; des bons plans pour accompagner la découverte du territoire. Gratuite, la carte « Géotourisme en Luberon » est disponible : à

Écrit par le 18 mai 2026

la Maison du Parc (04 90 04 42 00) ; dans les offices de tourisme du Luberon ; en téléchargement sur www.parcduluberon.fr/geotourisme.



Les gorges d'Oppedette, géosite du Luberon © Parc naturel régional du Luberon

La Luberonnaise, la boutique de madeleines ambulante

Écrit par le 18 mai 2026



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.

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

Écrit par le 18 mai 2026

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 pâtisseries 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 18 mai 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 18 mai 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 déboursier 13€ pour la boîte de vingt.

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

Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 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 rifici 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 18 mai 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 Cavillon 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 18 mai 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 18 mai 2026

structurants de 'Luberon à vélo' : 'Les Ocre 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, Jocas, 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 Ocre 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 18 mai 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 Ocre 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 18 mai 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 18 mai 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 Mènèrbes
- 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 18 mai 2026

DOMAINES & CAVES	LIEUX	JUN	20	27	JUILLET	04	11	18	25	AOUT	01	08	15	22	29	SEPTEMBRE	05	12
Soyeurs du Luberon	CHATEAU SAINT PONS	Villars																
	DOMAINE LA TULIERE	Murs																
Topes provençales	DOMAINE DE LA CITADELLE	Ménestres																
	CAVE DE EYLLA	Agès																
Charcuterie & fromage	DOMAINE DE LA VERMIERE	Gault																
	CHATEAU DE MILLE	Agès																
Chocolat	CAVE DE BOPNEUX	Bonneux																
	DOMAINE DE LANGÈLE	Gault																
Légumes & fruits du soleil	DOMAINE DE LA BAÏTODONNE	Cabrières-d'Agès																
	CHATEAU LA HERBIERE	Pages-sur-Durance																
Légumes & fruits du soleil	MAS DES INVERNIÈRES	Opplède																
	DOMAINE LA GAILLE	Opplède																
Légumes & fruits du soleil	CHATEAU ST PIERRE DE MÉJANS	Puyvert																
	DOMAINE DES PÈRES	Robson																
Légumes & fruits du soleil	LA ROCHÈRE	Opplède																
	DOMAINE DE FONTENILLE	Lauris																
Légumes & fruits du soleil	DOMAINE DES GARIGOULETTES	Châteauneuf-de-Galagne																
	MARIGNON	La Tour d'Agès																
Légumes & fruits du soleil	CHATEAU DE SANNES	Sannes																
	CHATEAU LA SABLE	Cacaron																
Légumes & fruits du soleil	CHATEAU TURCAN	Assolès																
	LE TEMPS DES SAGES	Cabrières-d'Agès																
Légumes & fruits du soleil	LES COTEAUX DE GRAMBOIS	Grambois																
	LES TERRASSES D'ADRIEN	Sannes																
Légumes & fruits du soleil	DOMAINE LE NOÏ	La Tour d'Agès																
	CHATEAU LA DORGONNE	La Tour d'Agès																
Légumes & fruits du soleil	CHATEAU VIL JONHE	Perrus																
	CHATEAU GRAND-CALLAMAND	Perrus																
Légumes & fruits du soleil	DOMAINE DU COLLETVERT	Perrus																

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

Les soirées

Si chaque soirée a 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 18 mai 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'École 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 diamantaire 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'anthrax, 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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



Écrit par le 18 mai 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 viticulture 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 18 mai 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
Viticulure & Biodynamie
Biodiversité locale
Cénotourisme
Innovations & Environnement

DÉGUSTATION & RENCONTRES
Le vin et la gastronomie
Philippe Faure Brac
Antoine Petrus
Jean Robert Pitte
Guillaume Gomez
Rendez-vous littéraires

LES PRODUCTEURS DU LUBERON
Produits du Terroir & Filières locales

ATELIERS ENFANTS
Balade 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. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1580 D37, 84240 Sannes  chateaudesannes.fr

Les vignerons, producteurs et experts présents

Ecrit par le 18 mai 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 Ansois, 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'agritech 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 18 mai 2026



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