

Ecrit par le 28 janvier 2026

'Goûtez l'Art' à Saint-Saturnin-lès-Apt ce week-end



Le joli village de Saint-Saturnin-lès-Apt propose une balade artistique au cœur du Luberon. Trois jours pour flâner dans plus de 30 lieux d'exposition, pousser les portes d'ateliers et de maisons, rencontrer plus de 60 créateurs et se laisser surprendre par des spectacles de rue, des concerts et des performances.

Depuis 2016, l'association 'Les ateliers du portail', basée à Saint-Saturnin-lès-Apt, soutient la création artistique sous toutes ses formes et à destination de tous les publics.

Deux rendez-vous majeurs, devenus des incontournables du Pays d'Apt, ont lieu en alternance : le festival 'Goûtez l'Art' et une exposition thématique intergénérationnelle. La prochaine exposition, prévue en octobre 2026, aura pour thème Fais ton auto-portrait. Elle est ouverte à tous et à tous les formats :

Ecrit par le 28 janvier 2026

dessins, photos, sculptures, textes... La 5^e édition du festival 'Goûtez l'Art' a lieu, elle, ce premier week-end d'octobre.

Le festival 'Goûtez l'Art', un événement au cœur du village

Cet événement bisannuel au cœur du village de Saint-Saturnin-lès-Apt ouvre ses portes aux visiteurs pour une immersion dans l'univers des créateurs locaux et d'ailleurs. Pour cette 5^e édition, ce sont plus de 60 artistes plasticiens et de la scène — musiciens, comédiens et chanteurs — qui proposent une balade artistique et conviviale dans près de 30 lieux d'exposition.

L'exposition thématique intergénérationnelle

Chaque édition propose tous les deux ans, un nouveau fil conducteur, donnant lieu à des créations originales et surprenantes.

En octobre dernier, le thème 'Fais ta Valise !' a transformé l'espace d'exposition en un véritable capharnaüm poétique d'une centaine de valises toutes plus singulières les unes que les autres.

La prochaine exposition, prévue en octobre 2026, aura pour thème 'Fais ton auto-portrait'. Elle est ouverte à tous et à tous les formats : dessins, photos, sculptures, textes...

Vendredi 3 octobre. 15h à 18h. Samedi 4 octobre. 10h à 21h. Dimanche 5 octobre. 10 h à 18h.
Possibilité de se restaurer sur place. Espace public. Saint Saturnin-les-Apt. Programme détaillé disponible sur www.lesateliersduportail.com

(Vidéo) Le Parc du Luberon participe à la Nuit internationale de la chauve-souris

Ecrit par le 28 janvier 2026



Dans le cadre de la 29e édition de la Nuit internationale de la chauve-souris, le [Parc naturel régional du Luberon](#) propose une sortie nocturne ce vendredi 12 septembre à Saint-Saturnin-lès-Apt et dévoile son mini-film autour du mammifère.

La protection des chauves-souris et de leurs gîtes étant un enjeu majeur pour le Parc du Luberon, celui-ci participe à la Nuit internationale de la chauve-souris avec une sortie nocturne pour découvrir le mammifère, ainsi que la divulgation de son minifilm *Nos voisines invisibles*, réalisé par le photographe et cinéaste local Tanguy Stoecklé.

Une sortie nocturne

Ce vendredi 12 septembre, le Parc propose aux curieux de découvrir 'le monde secret des chauves-souris' à partir de 19h avec une balade contée par Gilles El Baz et un pique-nique. Observation, écoute et explications sur la biologie des chauves-souris seront de mise avec [ChirOïko](#). L'animation est accessible dès 6 ans. Inscriptions ou par mail à l'adresse accueil@parcduluberon.fr ou au 04 90 04 42 00.

Un minifilm sur les chauves-souris

Le photographe et cinéaste spécialiste des chauves-souris et habitant du Luberon [Tanguy Stoecklé](#) a réalisé le film *Nos voisines invisibles*. Ce documentaire de 3 minutes, disponible sur YouTube et réalisé en partenariat avec l'[Office national des forêts](#) (ONF) avec le soutien de la [Région Sud](#), suit une colonie de petits rhinolophes ayant élu domicile dans un château désaffecté du territoire.

Ecrit par le 28 janvier 2026

La recette de thon rouge de Méditerranée du chef Vincenzo Regine



Vincenzo Regine est le chef du **Domaine des Andéols**, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rouge de Méditerranée en feuille de brick, avec granité aux baies roses, émulsion à la salicorne et poutargue.

Recette pour 4 personnes

Le thon :

- 500 gr de coeur de filet Thon rouge de Méditerranée
- 2 feuilles de brick

Couper le thon en rectangle de 10cm de long sur 2cm coté. Tailler la feuille de brick à la taille du thon. Beurrer la feuille de brick saler et poivrer le thon puis roulez la feuille de brick. Réserver au frais.

Ecrit par le 28 janvier 2026

Siphon salicorne :

- 300 gr de crème
- 150 gr de salicorne
- 10 gr de sel

Chauffer la crème avec la salicorne et le sel, une fois à ébullition laisser infuser la salicorne pendant 1 heure, mixer le tout passer au chinois et mettre en siphon puis gazer 2 fois.

Gel de mangue :

- 100 gr de jus de mangue
- 3 gr d'agar agar
- 3 gr de maïzena

Chauffer le jus de mangue, ajouter les poudres et porter à ébullition en mélangeant. Réserver au frais puis une fois pris, mixer au thermomix.

Granité baie rose :

- 500 cl d'eau
- 100 gr de sucre
- 10 gr de baie rose

Chauffer l'eau et le sucre à ébullition, sortir du feu et ajouter la baie rose écrasée, filmer puis laisser infusé 1 heure. Passer le liquide au chinois étamine et mettre au congélateur une fois refroidi.

Finitions et montage de l'assiette:

Dans une poêle très chaude avec un filet d'huile d'olive, snacker rapidement le thon rouge en feuille de brick, puis couper en deux.

Le positionner au centre de l'assiette et puis disposer le gel de mangue et quatre petits morceaux de mangue fraîche coupés très finement et roulés.

Ajouter des petites branches de salicorne fraîche.

Dans un deuxième assiette disposer le siphon à la salicorne avec la poutargue râpée.

Dans un troisième assiette disposer le granité précédemment congelé et parsemer avec de la baie rose séchée et écrasée finement.

Ecrit par le 28 janvier 2026



DR

La recette de dessert à la pêche blanche du chef Vincenzo Regine

Ecrit par le 28 janvier 2026



Vincenzo Regine est le chef du **Domaine des Andéols**, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pêche blanche en déclinaison, avec sorbet à la pêche rôtie et réduction de fenouil.

Recette pour 4 personnes:

Vinaigre de pêches :

- | | | | | |
|--------------------|-----|----|----------|------------|
| - | 1 L | de | vinaigre | balsamique |
| blanc | | | | |
| - 300 gr de pêches | | | | |

Mettre les parures de 300 gr de pêches et le vinaigre à chauffer jusqu'à ébullition sortez du feu et laisser reposer jusqu'au lendemain, passer au chinois étamine et réserver au frais.

Pêches pochées :

- 500 gr eau
- 500 de sucres
- 100 gr de vinaigre de pêches

Faire un sirop classique, hors du feux ajouter le vinaigre de pêches. Couper les extrémités des pêches précédemment épluché afin d'avoir que le côté bomber. Avec un emporte pièces détailler les morceaux afin d'obtenir des cercles bien rond. Mettre les morceaux dans une poche sous vide et verser le sirop,

Ecrit par le 28 janvier 2026

cuire 7 minutes au bain marie a 80°C. Réservoir au frais après avoir refroidir la poche dans une glaçante.

Kappa pêches :

- 500 gr crème
- 7,5 gr de kappa
- 50 gr de sucre
- 50 gr de crème de pêches

Faire chauffer la crème. Mélanger les poudres ensemble, ajouter les poudres dans la crème aux alentours de 35°C mélanger et arrêter le feux à la 1re ébullition. Ajouter la crème de pêches, débarrassez et mettre au frais. Utiliser le lendemain, monter légèrement

Réduction fenouil sirop d'érable :

- 2 fenouils entier
- 500 gr de vinaigre balsamique blanc
- 100 gr de sirop d'érable

Mettre dans une casserole le vinaigre, le sirop d'érable et les fenouils. Laisser bouillir et réduire, retirer du feu et filmer. Réservoir au froid jusqu'au lendemain, passer au chinois.

Coulis pêches :

- 500 gr de purée de pêche
- 50 gr de sucre
- 5 gr agaragar

Mélanger les poudres ensemble, faire chauffer la purée de pêche et ajouter les poudres, bien mélanger et laisser bouillir 2 minutes, réservoir au frais lorsque le coulis est pris, le mixer.

Sorbet a la pêche brûlée :

- 908 gr d'eau
- 200 gr dextrose
- 100 gr de sucres
- 6 gr de stab
- 40 gr de miel
- 450 gr de pêches blanche
- 750 gr de purée de pêches
- ½ citron

Mettre les pêches à rôtir au four à 250° C, retirer lorsqu'elles sont bien colorées et faire refroidir. Enlever le noyau et les mixer ; faire chauffer l'eau avec le dextrose, mélanger les poudres ensembles et ajouter les a l'eau, monter à 85°C et retirer du feu, ajouter le miel et la purée de pêche brûlée, passer au chinois et verser en bol Pacojet, réservoir au congélateur.

Sorbet a la pêche blanche :

Ecrit par le 28 janvier 2026

- 908 gr d'eau
- 200 gr dextrose
- 100 gr sucre
- 6 gr de stabilisateur
- 40 gr de miel
- 450 gr de pêches blanche
- ½ jus de citron

Cuire les pêches à la vapeur, refroidir, dénoyauter, mixer, chinoiser, mélanger les poudres ensembles. Chauffer l'eau et le dextrose, ajouter les poudres et monter à 85°C , ajouter le miel, le citron et la purée de pêches. Verser en bol Pacojet et réserver au congélateur.

Finition et dressage :

Détailler d'une pêche blanche des cubes,et des tranches fines. Faire 4 points de coulis de pêches et 4 de kappa à la pêche. Disposer 5 cubes , 3 tranches fines roulée et 4 tranches légèrement plus épaisses. Disposer les 2 quenelles de sorbets sur un crumble nature et ajouter la pêche pochée. En décoration feuilles de capucine et fleurs de champs. Terminer avec la réduction de fenouil au centre de l'assiette.

Ecrit par le 28 janvier 2026



DR

Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée : où en est le Pays d'Apt ?

Ecrit par le 28 janvier 2026



Lancée en octobre 2022 dans le Pays d'Apt, l'expérimentation '[Territoire zéro chômeur de longue durée](#)' (TZCLD) semble pour le moment porter ses fruits. À l'aube d'une 3e loi prévoyant la suite du projet, qui sera examinée à l'Assemblée nationale le 3 juin prochain, les acteurs de l'opération sur le territoire attendent un affinage et une amélioration des dispositions du projet.

Le projet 'Territoire zéro chômeur de longue durée' s'appuie sur un principe énoncé par le préambule de la Constitution de 1946 : « Chacun a le droit de travailler et le droit d'obtenir un emploi. » En Pays d'Apt, l'expérimentation était à l'origine une initiative citoyenne lancée en 2019. Un projet qui a rapidement été soutenu par les élus du territoire et porté par la [communauté de communes Pays d'Apt Luberon](#) qui a débuté l'expérimentation sur les communes d'Apt, Gargas et Saint-Saturnin-lès-Apt en octobre 2022.

Avec l'habilitation de l'expérimentation est née l'entreprise à but d'emploi (EBE) [Zou Vaï](#) qui propose divers services comme l'entretien des extérieurs pour les particuliers comme les professionnels, la

Ecrit par le 28 janvier 2026

fabrication de produits sur-mesure, ou encore des prestations sur-mesure à destination des entreprises.

284 personnes privées durablement d'emploi rencontrées

À la mise en place du projet, le Pays d'Apt Luberon, le comité local de l'emploi et l'EBE Zou Vaï se sont donnés pour objectif d'orienter 300 personnes vers les entreprises à but d'emploi (EBE), et 100 personnes de plus vers d'autres sorties positives, et ce, dans les cinq premières années de l'expérimentation.

Plus de deux ans après sa mise en route, l'expérimentation TZCLD a permis la rencontre de 284 personnes privées durablement d'emploi, dont 232 à Apt, 27 à Gargas et 25 à Saint-Saturnin-lès-Apt. Parmi ces 284 personnes, 98 sont passées par l'EBE, et 30 sont sorties de la privation durable d'emploi de façon pérenne en dehors de l'EBE. Parmi les personnes rencontrées, 46% sont des femmes et 54% des hommes. Ces personnes ont entre 18 et 67 ans, dont 35% entre 53 et 64 ans et 12% ont moins de 25 ans. 25% sont diplômées d'un CAP, 16% du BAC, et 20% sont sans diplôme.

Ecrit par le 28 janvier 2026

Point quantitatif global détaillé au 31/12/2024

	Territoire	APT	GARGAS	SAINT SATURNIN LES APT
Personnes rencontrées individuellement	284	232	27	25
I - Volontaires sortis durablement de la privation d'emploi	112	86	16	10
I.A - PPDE passées par l'EBC	98	72	16	10
I.A.1 - Salarisé à date dans l'EBC	<u>82</u>	64	11	7
Dont salarié en contrat suspendu (X CDD, X CDI et X Intérim)	0	0	0	0
I.A.2 - Ex-salariés en poursuite d'un projet après l'EBC	5	1	3	1
I.A.2.a - Poursuite d'un projet après l'EBC - CDI	0	0	0	0
I.A.2.b - Poursuite d'un projet après l'EBC - Autre type de contrat (CDD ou Intérim ou IAE de plus de 6 mois)	1	0	1	0
I.A.2.e - Poursuite d'un projet après l'EBC - Crédit d'entreprise	4	1	2	1
I.B - PPDE n'étant pas passées par l'EBC - Embauche par un employeur existant - CDI	<u>12</u>	8	2	2
I.C - PPDE n'étant pas passées par l'EBC - Embauche par un employeur existant - Autre type de contrat (CDD ou Intérim ou IAE de plus de 6 mois)	<u>10</u>	10	0	0
I.F - PPDE n'étant pas passées par l'EBC - création d'entreprise	3	3	0	0
II - Volontaires sorties temporairement de la privation d'emploi	11	10	0	1
Les différents types de contrats : CDD ou Intérim ou IAE de moins de 6 mois				
II.A - PPDE n'étant pas passées par l'EBC - Embauche par un employeur existant (sur l'un des types de contrat)	5	5	0	0
II.B - PPDE n'étant pas passées par l'EBC - Formation	6	5	0	1
II.C - PPDE étant passées par l'EBC - Embauche par un employeur existant (sur l'un des types de contrat)	0	0	0	0
III - Retour à la privation d'emploi après passage par une EBE	6	4	0	2
III.A - Licenciement ou fin de période d'essai à l'initiative de l'EBC	4	3	0	1
III.B - Démission ; fin de période d'essai à l'initiative du salarié ; rupture conventionnelle	2	1	0	1
IV - PPDE validées dont on est sans-nouvelles	7	6	1	0
V - PPDE validées en attente pour sortir de la privation d'emploi (EBC OU autre)	26	21	2	3
V.A - PPDE en attente après passage en EBC	2	1	0	1
V.B - PPDE en attente sans passage en EBC	24	20	2	2
VI - PPDE validées plus concernées par l'expérimentation	25	22	2	1
VI.A - Sorties du projet avant entrée en EBC ou autre solution (1 décès, 4 démgt, 2 retraites, 7 plus intéressés, 3 santé)	<u>16</u>	16	0	0
VI.B - Sorties du projet après emploi en EBC	9	6	2	1
VI.B.1 - Sorties du projet après emploi en EBC - Retraite	4	2	2	0
VI.B.2 - Sorties du projet après emploi en EBC - autre (0 décès - 4 plus intéressé - 1 décès)	5	4	0	1

© Comité local de l'emploi / Zou Vaï

« Un accompagnement de dentelle »

Sur le territoire du Pays d'Apt, la durée moyenne de privation durable à l'emploi s'élève à 4 ans et 8 mois (contre 5 ans au niveau national). Les paramètres de cette privation et les besoins dont nécessite sa

Ecrit par le 28 janvier 2026

sortie dépendent de chaque territoire. C'est pourquoi la territorialisation de la lutte contre le chômage d'exclusion, au travers de cette expérimentation , et l'action de proximité sont pertinents.

« L'ancrage territorial permet un ciblage plus efficace du chômage de longue durée. »

Tanguy Riou, chargé de mission appui aux territoires de l'expérimentation TZCLD

À l'instar du territoire, l'expérimentation est même adaptée à chaque personne privée durablement d'emploi. « C'est un vrai accompagnement de dentelle qui se fait car derrière ces privations d'emploi, on a des situations très spécifiques et très complexes, qui sont différentes les unes des autres », explique Karen Auguin, pilote du droit à l'emploi au sein du Comité local de l'emploi dans le cadre de l'expérimentation TZCLD. La durée d'attente moyenne avant de sortir de la privation durable d'emploi s'élève à 9 mois, un temps qui paraît élevé mais qui représente peu par rapport au temps de privation d'emploi lui-même.

Une dynamique humaine

L'entreprise à but d'emploi Zou Vaï a été créée dans le but de proposer diverses activités qui répondent à des compétences, mais aussi des appétences différentes tout en restant dans le possible. C'est tout l'intérêt de l'expérimentation qui a pour objectif de créer des activités utiles, que ce soit pour les personnes privées durablement d'emploi ou pour le territoire.

« Pour cibler les publics, on va sur les marchés, on fait du porte à porte, etc. On sort de la 'logique du guichet'. »

Nathalie Moncel, chercheure au département Travail Emploi Professionnalisation du Centre d'études et de recherches sur les qualifications (CÉREQ) de Marseille

« L'expérimentation TZCLD a une dynamique profondément humaine, affirme Fabien Baronnier, directeur général de Zou Vaï. Derrière chaque contrat, il y a une personne qui retrouve une dignité, une place, une perspective. » Au-delà de l'accès à l'emploi, l'EBE permet l'émancipation, l'accès à la santé, au lien social, etc.

Une expérimentation qui fonctionne grâce à de nombreux acteurs

Pour que l'opération TZCLD fonctionne au mieux, comme en témoigne le territoire du Pays d'Apt, il nécessite la mobilisation de nombreux experts dans leur domaine. C'est pourquoi, dès les prémisses du

Ecrit par le 28 janvier 2026

projet, les acteurs de l'expérimentation se sont entourés de nombreux partenaires comme Cap Emploi, France Travail, l'HAPA, les CCAS des communes, la Mission Locale, et bien d'autres.

« La coopération de différents acteurs est indispensable. 'Territoire zéro chômeur de longue durée', ce n'est pas juste un dispositif, c'est une vraie expérimentation. »

Tanguy Riou

Une liste qui continue de s'enrichir de jour en jour, avec notamment l'arrivée récente de Coallia, Ingeneria ou encore O2R parmi les partenaires. L'action collective et la coopération des acteurs locaux sont essentielles pour atteindre l'objectif de suppression de la privation d'emploi. S'entourer de partenaires engagés et experts dans leur domaine permet de mieux accompagner les personnes privées durablement d'emploi avant, pendant, et après leur retour à l'emploi.

Malgré cela, les acteurs de l'expérimentation sur le Pays d'Apt déplorent un manque de solution face à l'exclusion par l'emploi. « Aujourd'hui, à part l'EBC, il n'y a pas grand chose, ajoute Karen Auguin. Le territoire a à s'enrichir concernant ce sujet-là dans l'objectif de pérenniser l'expérimentation. »

Qu'en est-il de la 3e loi ?

Aujourd'hui, le modèle d'entreprise d'une EBE reste encore flou. Ce n'est ni un chantier d'insertion ni une entreprise classique. Une imprécision que les acteurs de l'expérimentation espèrent va davantage se préciser avec la nouvelle proposition de loi qui prévoit la suite du projet TZCLD, qui sera examinée à l'Assemblée nationale le mardi 3 juin.

Cette proposition de loi prévoit notamment de pérenniser la démarche sur les territoires actuellement expérimentaux et de rendre possible l'habilitation de nouveaux territoires sans plafond à partir de juillet 2026. Elle propose aussi plusieurs évolutions concernant les conditions expérimentales actuelles, notamment une coopération renforcée entre tous les acteurs du droit à l'emploi au niveau local et une articulation du comité local pour l'emploi TZCLD avec les différents espaces de pilotage et de gouvernance des politiques publiques de l'emploi mises en place suite à l'adoption de la [loi Plein emploi](#) en décembre 2023.

Selon les acteurs de l'expérimentation sur le territoire du Pays d'Apt, le développement de l'EBC est plus limité à cause des réglementations auxquelles elle est soumise, par rapport à l'insertion par l'activité économique (IAE), ou encore l'entreprise adaptée (EA). Qu'est-ce qui va ressortir de la 3e loi ? Telle est l'interrogation qui plane sur Zou Vaï et sur l'expérimentation TZCLD en Pays d'Apt.

Pour découvrir la proposition de loi dans son intégralité, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 28 janvier 2026

La recette de fregola sarda du chef Vincenzo Regine



Vincenzo Regine est le chef du [Domaine des Andéols](#), situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de fregola sarda, une petite pâte typique de Sardaigne, façon risotto, avec aubergines rôties au citron d'Amalfi et crème de scamorza affumicata.

Ingédients pour 4 personnes :

- 400 g de Fregola sarda moyenne
- 15 cl de vin blanc sec
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 oignon blanc

Ecrit par le 28 janvier 2026

- 3 branches de céleri vert
- 2 feuilles de laurier
- 2 échalotes
- 2 grosses aubergines
- 6 gousses d'ail
- 3 branches de thym citron
- 1 gros citron
- 500 ml de crème culinaire 18% MG
- 250 g de scamorza affumicata
- Huile d'olive extra vierge

Préparation :

Bouillon de légumes :

Laver et couper en gros morceaux les carottes, poireau, oignon et céleri. Les mettre dans une casserole avec de l'eau froide, les feuilles de laurier et du sel. Porter à ébullition, retirer du feu et laisser infuser 30 minutes. Filtrer.

Cuisson des aubergines :

Couper les aubergines en deux dans la longueur. Assaisonner avec l'ail écrasé, le thym citron et un filet d'huile d'olive. Faire cuire au four à 185°C pendant 25 minutes. Retirer la pulpe et la mixer avec de l'huile d'olive et les zestes du citron.

Crème de scamorza affumicata :

Faire bouillir la crème et réduire d'un quart. Ajouter la scamorza râpée, mélanger et filtrer.

Cuisson de la Fregola :

Hacher finement les échalotes et les faire revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive. Ajouter la Fregola et le vin blanc. Une fois évaporé, ajouter progressivement le bouillon de légumes chaud. Cuire 10 minutes en remuant. Ajouter la purée d'aubergines et le jus de citron.

Dressage :

Servir dans une assiette creuse et terminer avec la crème de scamorza.

Ecrit par le 28 janvier 2026



DR

Ecrit par le 28 janvier 2026

L'office de tourisme Pays d'Apt Luberon lance la saison 2025



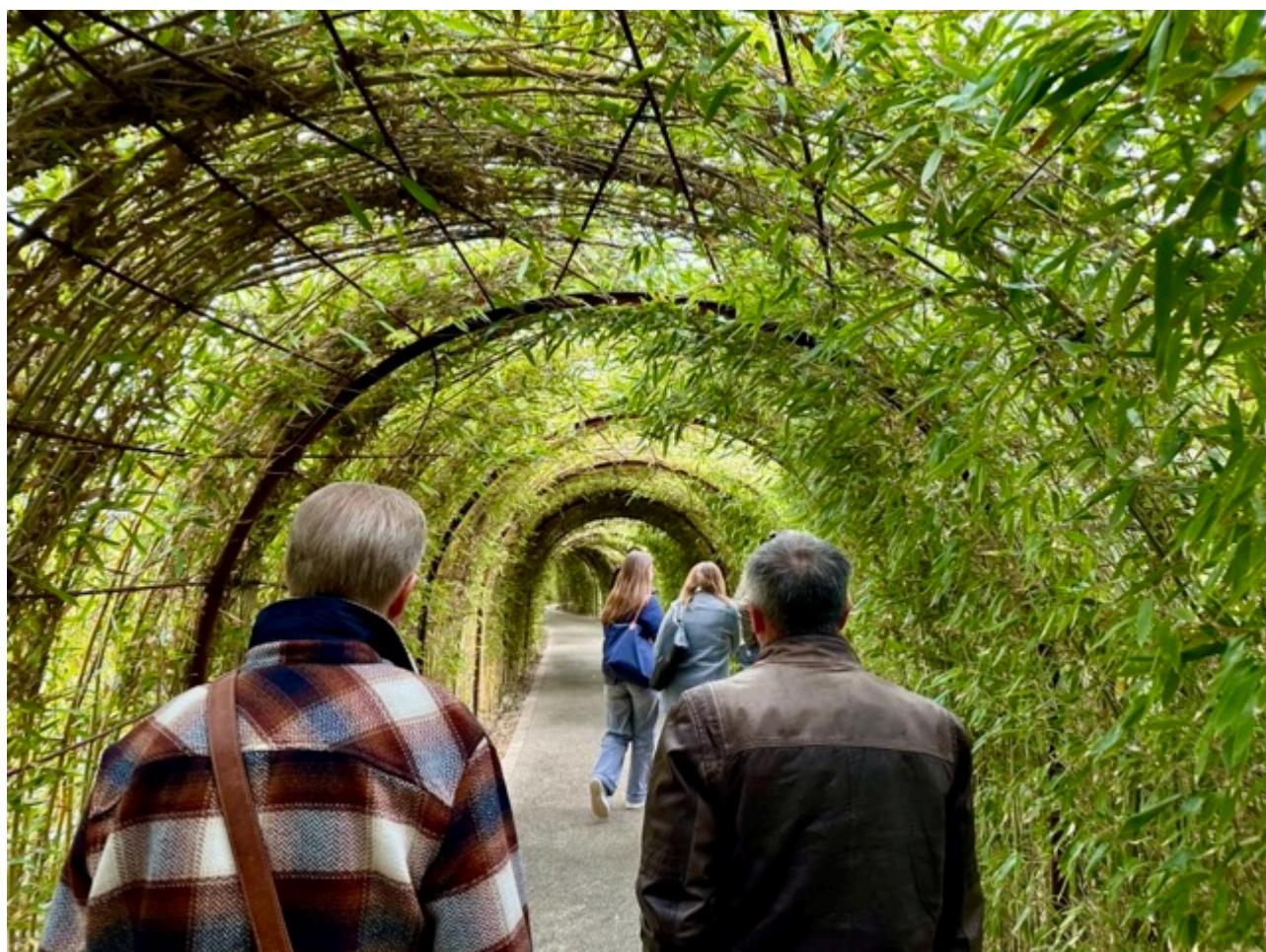
L'office de tourisme intercommunal (OTI) [Pays d'Apt Luberon](#) a organisé un événement avec ses partenaires au [Domaine des Andéols](#) à Saint-Saturnin-lès-Apt le jeudi 20 mars. L'occasion de faire un bilan de la nouvelle stratégie de l'OTI après un an de mise en œuvre, de présenter les nouveaux entrepreneurs du secteur du tourisme arrivés récemment sur le territoire et d'évoquer les temps forts de l'année.

Même si le tourisme en Pays d'Apt, c'est toute l'année, c'est du moins vers quoi tendent l'OTI et la communauté de communes Pays d'Apt Luberon ([CCPAL](#)), l'office de tourisme garde tout de même la

Ecrit par le 28 janvier 2026

tradition de la soirée de lancement de saison vers l'arrivée du printemps. C'est dans un lieu idyllique plongé au cœur de 32 hectares de nature provençale que l'OTI Pays d'Apt Luberon a donc accueilli les professionnels du tourisme du territoire le jeudi 20 mars.

Le Domaine des Andéols offre calme et sérénité au milieu des oliviers et des lavandes. Que ce soit le platane multi-centenaire et sa terrasse perchée, la palmeraie et ses bassins, le tunnel de bambous, les deux restaurants et le bar, les huit suites et onze maisons, ce domaine qui est agencé tel un petit village et se veut un musée à ciel ouvert a conquis plus d'un invité lors de la soirée de lancement de la saison touristique. « Nous sommes ravis de vous accueillir », a déclaré [Nathalie Pilot](#), arrivée à la direction du Domaine des Andéols en 2024.



Ecrit par le 28 janvier 2026



Ecrit par le 28 janvier 2026



Ecrit par le 28 janvier 2026



©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Une nouvelle stratégie touristique qui porte ses fruits

Après une visite plus qu'appréciée des lieux, tous les professionnels du tourisme du Pays d'Apt ce sont réunis dans la salle du restaurant gastronomique du domaine, La Loggia, pour faire un bilan des derniers mois, mais surtout pour évoquer ce qui est à venir. [Bettina Matias](#), directrice de l'OTI, est revenue sur la nouvelle stratégie touristique élaborée en collaboration avec les acteurs du territoire, notamment avec la création du Club Tourisme en 2024 qui a axé ses priorités sur le tourisme durable, la formation linguistique des acteurs du tourisme, et la commercialisation. « On est assez fiers avec toute l'équipe de ce premier bilan », a-t-elle affirmé.

« Que de chemin parcouru depuis qu'on a repris la compétence tourisme il y a 15 ans. »

Ecrit par le 28 janvier 2026

Gilles Ripert, président de la CCPAL

Un des plus gros engagements de l'OTI en 2024 était de développer les produits attractifs sur les ailes de saison. Ce sont 65 000€ qui ont été investis pour la création d'événements vélo, la maintenance du balisage pour les sentiers de VTT, etc. Une campagne marketing dédiée à la valorisation de la truffe a été créée avec du cavage ou encore des cours de cuisine. Un événement autour de la truffe verra peut-être le jour en 2026 en Pays d'Apt. L'OTI a également enclenché le travail d'un topoguide d'escalade avec le [Parc naturel régional du Luberon](#).

Une communication bien plus élaborée et diffuse

« En termes de promotion, on a mis le paquet au niveau de la presse », ajoute Bettina. Si l'OTI Pays d'Apt Luberon communique beaucoup via la presse locale, ces derniers mois, elle s'est aussi tournée vers la presse nationale avec une intensification des accueils presse, notamment des chaînes télévisées comme BFMTV, France 2, et bientôt TF1.

La communication passe aussi par les professionnels du territoire pour qui a été créé un guide de communication complet. « Le but est de mieux valoriser les partenaires qui font l'effort d'ouvrir en saison creuse pour donner l'image d'un territoire qui vit toute l'année », développe la directrice de l'office de tourisme. Cette stratégie est en accord avec l'objectif de l'OTI d'aller davantage vers un tourisme quatre saisons. C'est pourquoi l'OTI crée des temps forts en hiver, notamment avec des événements autour de Noël. « Le guide des festivités d'hiver s'étoffe de plus en plus », s'enthousiasme Bettina.

Opération Grand Site pour les Ocres

L'année dernière, le massif des Ocres du Luberon est passé en Projet Grand Site de France suite à l'adoption de son projet et programme d'actions par la Commission supérieure des sites, perspectives et paysages. L'objectif est de proposer une réponse opérationnelle pour un accueil de qualité des plus de 700 000 visiteurs par an. Ce passage en Projet Grand Site de France a permis la mise en place de plusieurs opérations concrètes : un travail d'une étude de mobilité, une demande de subventions pour le GR6 'Tour des Ocres du Luberon', une mise en avant de la valorisation de l'ocre, ou encore la création d'un jeu de société par l'OTI pour sensibiliser sur les enjeux environnementaux.

L'occasion pour Bettina Matias d'évoquer également le futur centre de ressources sur l'histoire de l'Ocre à Roussillon, qui sera aussi un nouveau point d'accueil touristique. Un bâtiment qui sera complètement intégré au paysage local et qui devrait pouvoir accueillir le public à partir de l'été 2026.

Les actions à venir

L'OTI travaille sur différents axes comme la mobilité avec l'amélioration de la desserte en navette des différents lieux touristiques (notamment Roussillon) en travail avec la [Région Sud](#), le projet de déploiement de vélos en libre-service, avec des vélos à assistance électrique). Avec la mobilité vient

Ecrit par le 28 janvier 2026

l'accessibilité. L'OTI accompagne les professionnels dans leur recherche de subventions pour des équipements durables comme des bornes de recharge.

« L'office de tourisme n'est pas que pour les touristes, c'est aussi pour la population locale. On est un territoire qui vit à l'année donc le lien de proximité avec la population locale participe à ce dynamisme permanent. »

Bettina Matias

Dans les mois à venir, l'OTI va proposer des formations autour de l'écotourisme aux professionnels du territoire. Il souhaite également mieux valoriser les produits locaux à travers la restauration locale. De manière générale, l'OTI veut que la population locale se sente intégrée dans la nouvelle stratégie touristique et dans les événements que proposent le territoire toute l'année.

Les nouveautés et temps phares de la saison

Cette année va être particulière pour le Pays d'Apt qui célèbre les 100 ans de deux caves viticoles : la [Cave de Sylla](#) et la [Cave de Lumières](#). Diverses animations et événements seront proposés toute l'année à cette occasion. Autre anniversaire important, celui du festival [Insane](#) qui fête cette année ses 10 ans avec une programmation toujours plus éclectique et des têtes d'affiche à la renommée internationale comme Ofenbach ou Feder.

Cette nouvelle saison touristique laissera place à de nouvelles expositions très attendues comme 'Sensibilités Vaudou' à la [Fondation Blachère](#) à Bonnieux à partir du 3 avril, ou la nouvelle exposition mode à [SCAD Lacoste](#) du 6 mai au 25 septembre qui sera centré sur les créations de Christian Dior.

L'année 2025 sera, comme les années précédentes, sous le signe du sport avec le week-end Ride and Trail Luberon qui regroupera en septembre deux manifestations : le GF Luberon et le Ride and Trail in Ocre. Le Pays d'Apt accueillera pour la première fois la Grande Fête des Véloroutes pour sa 2e édition, organisée par le [Département de Vaucluse](#) le 27 avril.

Les nouveaux entrepreneurs du Pays d'Apt

Cette année, le Pays d'Apt compte de nouveaux acteurs du tourisme, qui ont été présentés à l'occasion de la soirée de lancement de la saison touristique. Dès à présent, les professionnels et particuliers peuvent faire appel à [Sorre Events](#) pour créer leurs événements parfaits, les amoureux de la nature et de la gastronomie peuvent faire une randonnée thématique autour de la gastronomie locale, avec des sorties insolites de jour comme de nuit, grâce à [Rando Provence Nature](#), ou encore faire une randonnée couplée à une descente en parapente avec [Inspiration Parapente](#).

Ecrit par le 28 janvier 2026

« Le Pays d'Apt prouve que c'est un territoire capable d'attirer des jeunes entrepreneurs. »

Dominique Santoni, présidente de l'OTI Pays d'Apt Luberon

Le [Domaine du Pont Julien](#), qui ne faisait que du vrac depuis quatre générations, sortira enfin ses premières cuvées cette année. De son côté, le propriétaire du paintball d'Apt et de Mobybase au Plan d'eau de la Riaille, a dévoilé [Koh Lant'Apt](#), un parcours à sensation près du paintball pour repousser ses limites et passer un bon moment. Les terrains de padel, près du Plan d'eau, sont enfin ouverts au public depuis janvier. Côté hôtellerie-restauration, c'est au tour de l'hôtel [Saint-Hubert](#), à Saint-Saturnin-lès-Apt, d'ouvrir ses portes pour la saison. Dans la même commune, une galerie d'art, Galerie 15, ouvre également ses portes et permettra l'accueil d'expositions, la location pour artistes plasticiens, une bibliothèque de livres d'art, des conférences ou encore des ateliers.

Tant de nouveautés et de temps forts qui promettent une belle saison 2025, après une saison 2024 assez satisfaisante.

[Malgré un mois de juillet particulier, la saison touristique a été majoritairement satisfaisante pour le Pays d'Apt](#)

La recette de pintade du chef Vincenzo Regine

Ecrit par le 28 janvier 2026



Vincenzo Regine est le chef du [Domaine des Andéols](#), situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pintade fermière de la maison Forte rôtie avec réduction d'abricots au Mizkan, caviar d'aubergines brûlées du potager et oignons confits.

Recette pour 4 personnes :

- 2 suprêmes de pintades fermières
- 2 oignons blancs de taille moyenne

Couper le manchon du suprême, puis rouler le blanc de pintade avec la peau dans du film. Mettre sous vide avec une noisette de beurre. Cuire au four vapeur à 66°C avec une température à cœur de 64°C. Couper l'oignon en deux dans le sens de la longueur. Récupérer le cœur d'oignon, tailler le dos pour que l'oignon soit plat. Mettre sous vide et cuire à vapeur 95°C pendant 30 minutes avec thym, romarin et une noisette de beurre.

Réduction d'abricots au mizkan :

- 300 gr d'abricots
- 50 gr de sirop d'érable
- 25 gr de vinaigre de cidre
- 120 gr de mizkan

Ecrit par le 28 janvier 2026

- 10 gr de sel

Rôtir les abricots au four à 220°C pendant 1 heure mixer jusqu'à que ce soit lisse, réduire le sirop d'érable en casserole ajouter les vinaigres et laisser réduire à glace, ajouter les abricots rôtis, mixer et laisser cuire 30 minutes, puis mixer et passer au chinois étamine.

Siphon d'oignons confits :

- 50 gr d'oignons émincés
- 10 gr de miel
- 10 gr de beurre
- 30 gr de crème

Confire les oignons émincés avec le miel et le beurre jusqu'à que la coloration soit caramélisée, mixer le tout au Thermomix, bien lisser et incorporer la crème. Mixer à nouveau, saler et mettre en siphon, gazer 2 fois et garder à une température de 50°C.

Caviar d'aubergines brûlées :

- 2 kg d'aubergines
- 40 gr de beurre
- 20 gr de sel

Griller les aubergines et les laisser 30 minutes de chaque côté, récupérer uniquement le cœur de l'aubergine et mixer les avec le beurre et le sel.

Purée d'épinards :

- 300 gr d'épinards frais
- 30 gr de beurre
- 10 gr de sel

Cuire les épinards dans une eau bouillante salée pendant 1 minute à peine, mixer directement avec le beurre salé si besoin, mettre en pipette, servir tiède.

Dressage :

Snacker la peau du blanc de pintade dans une poêle très chaude avec un filet d'huile et du beurre, arroser jusqu'à quand soit bien colorée. Faire reposer et tailler dans le sens de la longueur.

Glacer au beurre le cœur d'oignon confit et disposer dans l'assiette avec le blanc de pintade.

Faire une quenelle de caviar chauffé précédemment et placer dans l'assiette avec la réduction d'abricots et une pointe de purée d'épinards.

Terminer avec le siphon d'oignons et verser le fond de volaille directement à table.

Ecrit par le 28 janvier 2026



DR

Ecrit par le 28 janvier 2026

La recette de tarte au chocolat du chef Vincenzo Regine



Vincenzo Regine est le chef du [Domaine des Andéols](#), situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte au chocolat Tuma Yellow 70% de la maison Xoco avec glace au curry noir.

Recette pour 4 personnes :

Sablé breton :

- 40 gr de jaune d'œuf
- 60 gr de sucre
- 60 gr de beurre
- 10 gr de curry noir
- 150 gr de farine

Au batteur avec la feuille, mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et le beurre pommade jusqu'à que ça monte comme un appareil à bombe. Ajouter la farine et le curry noir. Mélanger jusqu'à que la pâte soit

Ecrit par le 28 janvier 2026

homogène, étaler finement dans un moule carré et cuire à 160°C pendant 20 minutes.

Ganache chocolat tuma yellow 70% :

- 150 gr de chocolat tuma yellow
- 125 gr de crème 35%
- 125 gr de lait

Chauffer le lait et la crème ensemble puis verser sur chocolat Tuma Yellow en trois fois puis mettre sur le biscuit breton et réserver au frais.

Crumble curry noir sarrasin torréfié :

- 70 gr de farine
- 10 gr de curry noir
- 10 gr de sarrasin torréfié
- 10 gr de grué de cacao
- 50 gr de sucre
- 50 gr de beurre pommade

Mélangé tous les ingrédients au batteur et mettre sur une plaque à pâtisserie, bien éparpiller, cuire à 180°C pendant 7 minutes.

Glace curry noir :

- 60 gr de jaune d'œuf
- 100 gr de sucre
- 300 gr de lait
- 2 gr de stabilisateur
- 10 gr de curry noir

Chauffer le lait, blanchir les jaunes et le sucre et le stabilisateur en attendant, ajouter le lait sur le mélange et remettre à cuir jusqu'à 82° C en vannant, ajouter le curry noir et laisser infuser une heure. Passer au chinois étamine et placer dans un bol à pacojet. Laisser congeler avant de le turbiner.

Montage :

Couper la tarte en triangle, puis parsemer le crumble sur toute sa longueur. Turbiner la glace et disposer une quenelle sur le côté, puis ajouter des fleurs en décoration.

Ecrit par le 28 janvier 2026



DR