

Ecrit par le 12 juin 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 12 juin 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.

Écrit par le 12 juin 2026



DR

La recette de latte macchiato du chef Vincenzo Regine

Ecrit par le 12 juin 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 latte macchiato au café espresso avec crumble d'amaretti.

Panna cotta au lait :

- 500 ml de lait de vache
- 30 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée. Chauffer la moitié du lait avec le sucre. Lorsque le lait frémit, éteindre le feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées. Ajouter la deuxième moitié du lait pour tiédir le mélange, puis verser dans des verrines. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Gelée Espresso :

- 250 g de café espresso
- 10 g de sucre
- 1 g d'agar-agar

Mélanger le sucre et l'agar-agar ensemble. Chauffer le café espresso, puis ajouter les poudres au

Ecrit par le 12 juin 2026

frémissement. Bien mélanger et laisser bouillir pendant 1 minute. Verser sur les panna cotta froides et remettre au réfrigérateur.

Crumble d'Amarettis :

- 3 blancs d'œufs
- 2 pincées de sel
- 1/2 c. à café d'extrait d'amande amère
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 300 g de poudre d'amande
- 200 g de sucre
- Zestes de 2 citrons

Préchauffer le four à 160°C. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Incorporer l'extrait d'amande amère et l'extrait de vanille. Ajouter la poudre d'amande, le sucre, et les zestes de citron. Étaler la pâte sur une plaque et cuire pendant 10 minutes à 160°C. Une fois refroidi, émietter pour obtenir un crumble.

Ecrit par le 12 juin 2026



DR

La recette de gnocchi 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 gnocchi rôti avec bresaola della Valtellina IGP, robiola et infusion aux feuilles de figuier.

Pour 4 personnes :

- 200 gr de purée de pomme de terre cuite en robe des champs
- 100 gr de farine
- 10 gr de sel
- 30 gr de beurre
- 5 gr d'huile d'olive
- 15 gr de feuilles de figuier

Ecrit par le 12 juin 2026

- 150 gr d'huile de pépin de raisin
- 15 gr de robiola
- 10 gr de brésaola

Cuire les pommes de terre en robe des champs (enroulé dans le papier aluminium) à 180°C pendant 1h15.

À part, cuire les feuilles de figuier dans l'eau bouillante pendant 5-6 minutes puis égoutter et mixer au thermomix avec l'huile de pépin de raisin. Passer l'infusion au chinois étamine et conserver dans une bouteille à huile.

Passer les pommes de terre au tamis après avoir enlevé la peau. Incorporer le beurre à la purée et ajouter la farine, le sel et l'huile d'olive. Réaliser une pâte homogène puis la rouler et détailler en portion de 20 gr.

Cuire les gnocchis dans l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Puis rôtir au beurre dans une poêle.

Placer la robiola précédemment mixée au cœur de l'assiette. Déposer le gnocchi au centre et la brésaola taillée très finement. Terminer avec quelques gouttes d'huile de feuilles de figuier



DR

Une balade entre géologie et patrimoine à Saint-Saturnin-lès-Apt



À l'occasion de la Journée internationale de la géodiversité ce dimanche 6 octobre, le [Parc naturel régional du Luberon](#) organise une balade 'entre géologie et patrimoine' à Saint-Saturnin-lès-Apt, sur les hauteurs du village.

Alexandre Pottier et Delphine Hubert, deux médiateurs scientifiques de la [Terre en tête](#), animeront ce rendez-vous et apprendront aux participants à détecter des indices dans le patrimoine bâti et dans le paysage pour comprendre l'histoire géologique du territoire.

Cette balade peut se faire à partir de 8 ans. Elle est gratuite sur inscription par mail à l'adresse

Écrit par le 12 juin 2026

accueil@parcduluberon.fr ou au 04 90 04 42 00. Le départ se fera à 14h à la médiathèque de Saint-Saturnin-lès-Apt. Il faut prévoir des chaussures de marche, des vêtements adaptés ainsi que de l'eau.

Dimanche 6 octobre. 14h. Gratuit. Médiathèque. Chemin Rippert de Monclar. Saint-Saturnin-lès-Apt.

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



Ecrit par le 12 juin 2026

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

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

« On a juste vu l'allée qui mène à l'entrée du domaine, qui lui était bien dans son jus, et on s'est dit immédiatement qu'il y avait quelque chose à faire », explique [Marie-Claire Mermoud](#), l'une des quatre associés. Le domaine ayant été racheté à l'aube de la pandémie de Covid-19, les quatre nouveaux propriétaires ont eu tout le temps de se pencher sur le projet et d'avancer les travaux entrepris pour le remettre sur pied, leurs activités respectives ayant été mises en pause durant cette période. « On a pu avancer probablement plus vite que s'il n'y avait pas eu le Covid », ajoute Marie-Claire.

Un lieu remis à neuf pour accueillir

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

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

Marie-Claire Mermoud

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

Écrit par le 12 juin 2026



Ecrit par le 12 juin 2026



Ecrit par le 12 juin 2026

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

Un lieu de festivités

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

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



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

Ecrit par le 12 juin 2026

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

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



Écrit par le 12 juin 2026



Le caveau du domaine. ©Vanessa Arnal

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

Ecrit par le 12 juin 2026



©Vanessa Arnal

...et du yuzu

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

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

Marie-Claire Mermoud

Ecrit par le 12 juin 2026

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



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

Une culture innovante

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

Écrit par le 12 juin 2026

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

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

Marie-Claire Mermoud

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



©Domaine Perréal

Parc du Luberon : des chevaux au cœur d'une opération de coupe de pins à Saint-Saturnin-lès-Apt



Au début du mois d'avril, l'Espace Naturel Sensible des marnes aptiennes de la Tuilière, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt, au cœur du [Parc naturel régional du Luberon](#), a accueilli une opération de coupe de pins alliant gestion du site et préservation de la nature. Ce sont des chevaux qui ont permis l'évacuation des arbres.

La coupe de pins a été réalisée dans le but conserver une espace de garrigue sur ces sols marneux qui sont caractéristiques de ce secteur du Parc naturel du Luberon. L'objectif principal était de garder la

Écrit par le 12 juin 2026

visibilité des affleurements de marnes, qui constituent un élément de patrimoine géologique de grande valeur scientifique.

Des chevaux ont été l'élément clé de cette opération puisqu'ils ont permis, grâce à leur force, d'évacuer les arbres coupés. Le débardage au cheval permet d'éviter le traçage d'une piste afin de préserver le sol, la faune et la flore de cet espace sensible. Cette opération a été possible grâce à l'entreprise roussillonnaise [Provence Hipposervices](#) et trois de ses chevaux au poids moyen de 900kg.

Il a fallu une journée pour la coupe des pins et trois jours et demi pour évacuer les billes de bois dont certaines avoisinaient les 800kg. En tout, cinquante stères de bois, soit environ 45 tonnes, ont été abattues puis tirées sur 500 mètres en direction d'un site de stockage. Le bois sera en majorité valorisé pour la fabrication d'obstacles pour l'équitation, de piquets de clôture, ou encore de carton.

Pays d'Apt : opération 'Territoire zéro chômeur', quel bilan 6 mois après ?



L'expérimentation '[Territoire zéro chômeur de longue durée](#)' (TZCLD) est née en octobre dernier en Pays d'Apt Luberon. Trois communes sont concernées : Apt, Saint-Saturnin-lès-Apt, et Gargas. Il y a quelques semaines, les acteurs du projet sur le territoire se sont réunis pour

Ecrit par le 12 juin 2026

dresser un premier bilan.

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. 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 obtenu l'habilitation en juillet 2022 et a débuté l'expérimentation en octobre 2022.

[Lire également : « \(Vidéo\) On en rêvait, ils l'expérimenteront très bientôt : Territoires zéro chômeur de longue durée »](#)

L'un des premiers objectifs du Pays d'Apt était de pouvoir resocialiser les personnes privées durablement d'emploi et les réintégrer au sein du marché de l'emploi. « Pour l'instant, nous sommes assez satisfaits sur ce point-là », affirme Patrick Merle, président du Comité local de l'emploi et vice-président de la communauté de communes en charge du développement économique. Au cours des cinq prochaines années, l'objectif est d'orienter 300 personnes vers les entreprises à but d'emploi (EBE), et 100 personnes de plus vers d'autres sorties positives.

Ecrit par le 12 juin 2026



De gauche à droite : Laurent Garcia (chef de projet), [Frédéric Sacco](#) (adjoint à la mairie d'Apt en charge des finances et grands projets), Patrick Merle (président du Comité local de l'emploi et vice-président de la communauté de communes en charge du développement économique), Alain Poiret (président de l'association Zou Vaï), et Jean-Pierre Fabre (président de l'association EnSèn!)

Un projet rythmé par des bénévoles

Le projet TZCLD, en plus d'être grandement soutenu par les élus du Pays d'Apt, obtient également le soutien et l'implication de plusieurs partenaires comme les associations EnSèn! et [Zou Vaï](#), ou encore [la Fondation des trois cyprès](#). La première travaille notamment sur l'intégration des personnes privées durablement d'emploi à travers des réunions d'informations, tandis que la deuxième est porteuse de l'EBE. Les objectifs sont donc de pérenniser les entreprises à but d'emploi, sans créer de concurrence avec les entreprises du territoire, et de fournir des emplois avec une situation satisfaisante.

Aujourd'hui, 15 bénévoles travaillent sur le côté pratique de l'expérimentation, c'est-à-dire sur les activités exercées au sein de l'EBE. Tandis que 14 autres bénévoles expérimentés, la plupart à la retraite, se chargent des entretiens individuels avec les personnes privées durablement d'emploi, des réunions d'informations, etc. Ces bénévoles-là sont plus orientés sur le côté humain de l'expérimentation.

Ecrit par le 12 juin 2026

De 28 à presque 50 salariés

Lors de la mise en route de l'expérimentation TZCLD en Pays d'Apt, 28 personnes sont devenues salariées de [l'entreprise à but d'emploi Zou Vaï](#). L'EBE comptait également 4 encadrants. Au 1er mars 2023, elle comptabilise 47 salariés conventionnés et 6 personnes encadrantes. 23 de ces salariés sont des hommes et 24 sont des femmes. 33 d'entre eux viennent d'Apt, 8 de Gargas et 6 de saint-Saturnin-lès-Apt. 18 travaillent à temps plein et 29 à temps partiel. La moyenne d'âge est de 52 ans, 12 n'ont pas le permis de conduire et 53% ont la reconnaissance qualité de travailleur handicapé (RQTH).

D'octobre à mars, le taux d'absentéisme moyen a été de 6%, avec des absences toujours justifiées. D'ici mai prochain, l'EBE espère embaucher 9 nouveaux salariés dont 1 encadrant. D'ici la fin 2023, 80 nouveaux salariés sont envisagés, dont 64 à temps plein. « L'objectif premier d'ici la fin de l'année est surtout d'assurer la durabilité des emplois déjà en place et la qualité économique du système », ajoute Alain Poiret, président de l'association Zou Vaï.

Des profils différents pour diverses activités

L'EBE embauche aussi bien des hommes que des femmes, tous et toutes ayant différents parcours. Avant leur entrée à l'EBE, certains avaient pour revenus les allocations d'aide au retour à l'emploi (ARE), les revenus de solidarité active (RSA), les allocation aux adultes handicapées (AAH), d'autres étaient sans ressources. En ce qui concerne le niveau d'étude, certains n'ont aucun diplôme tandis que d'autres ont un Bac+5. Le taux de chômage des salariés de l'EBE est de 4 ans en moyenne.

Au sein de l'EBE, les salariés sont répartis dans trois pôles différents. Le pôle Agricole comprend le maraîchage et le compost, avec la collecte de déchets verts et de bio-déchets, et la production de compost et de lombricompost. Le pôle Création/Services propose des ateliers tissus, des prestations de services pour les particuliers, les entreprises et les collectivités, mais aussi un atelier upcycling. Le pôle Bâtiment/Transition, quant à lui, comprend le démantèlement des ouvrants, le sablage et décapage, mais aussi un atelier bois. À ce jour, il n'y a pas de retour financier de l'activité Zou Vaï qui fonctionne grâce aux fonds de l'État et du Département de Vaucluse. Deux contrats ont été financés pour de la taille de vigne et du débroussaillage, un troisième contrat plus conséquent devrait voir le jour avec [Enedis](#).

Pays d'Apt : les cavaliers se donnent rendez-vous ce week-end pour la finale régionale de

Ecrit par le 12 juin 2026

dressage



La [Fédération Française d'Équitation](#) (FFE) et le [Masters du cheval ibérique](#) (MCI) organisent un concours de dressage dont la finale régionale aura lieu ce week-end, les samedi 22 et dimanche 23 octobre, au sein des [écuries IRSEA](#) à Saint-Saturnin-lès-Apt. Cet événement va regrouper des cavaliers de toute la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Durant tout le week-end, le [Groupement équestre de France et d'ailleurs](#) (GEFA) tiendra un stand sur lequel les cavaliers, accompagnateurs et professionnels pourront se renseigner sur les mesures validées par le Ministère de l'Agriculture en juillet dernier concernant le bien-être des équidés.

Ouvert à tout public gratuitement, cet événement promet un beau week-end en Pays d'Apt. Sur place, il y aura de quoi se restaurer et s'hydrater, mais également des stands qui mettront en avant le savoir-faire des producteurs locaux.

Ecrit par le 12 juin 2026

Plus d'informations au 04 90 75 57 00.

Samedi 22 et dimanche 23 octobre. D943. Route de Saint-Saturnin-lès-Apt.

CHAMPIONNAT PACA DRESSAGE

Les écuries IRSEA



Inscription sur le site de la FFE - Réservation box : www.lesecuriesirsea.com/nos-concours

Ouvert au public - Entrée libre

2098 0943 sur la route de Saint-Saturnin, 84400 Apt

06 16 98 86 94

SYLLA
LA BOUTIQUE

Le Moulin
des Ocres



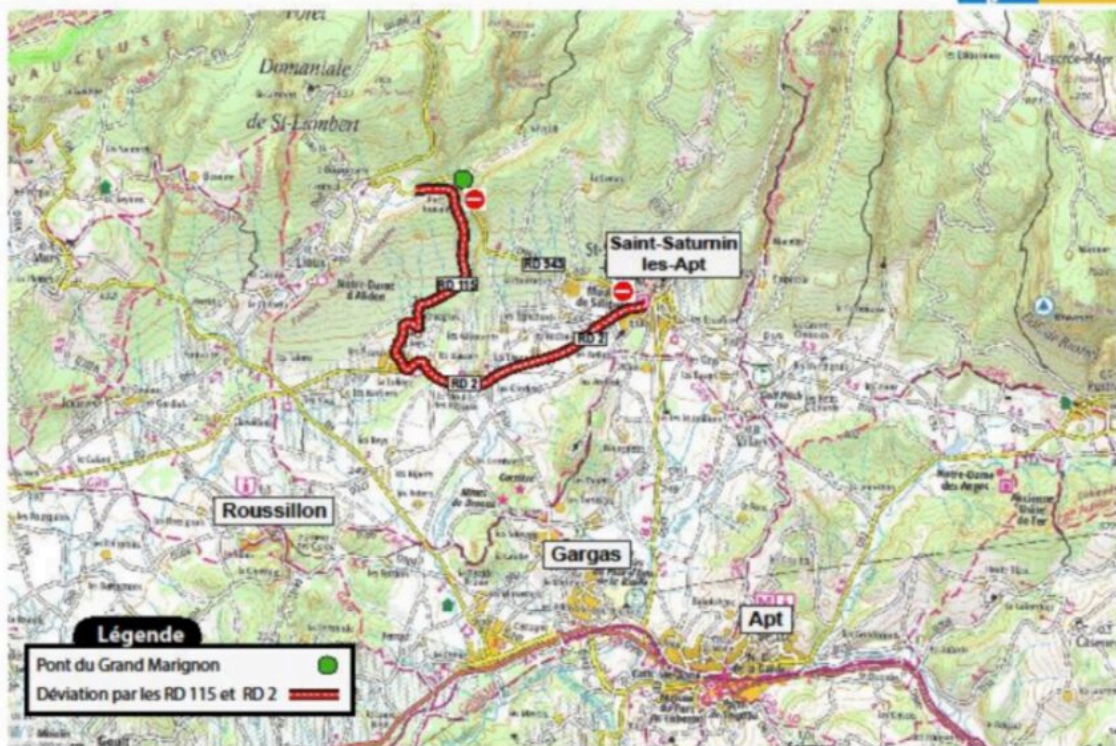
OCRIA

V.A.

Ecrit par le 12 juin 2026

Saint-Saturnin-lès-Apt : une partie de la RD943 fermée pendant 3 mois

RD 943 - Pont du Grand Marignon
Saint-Saturnin-les-Apt



Département de Vaucluse - place Viala - Avignon Cedex 9
www.vaucluse.fr

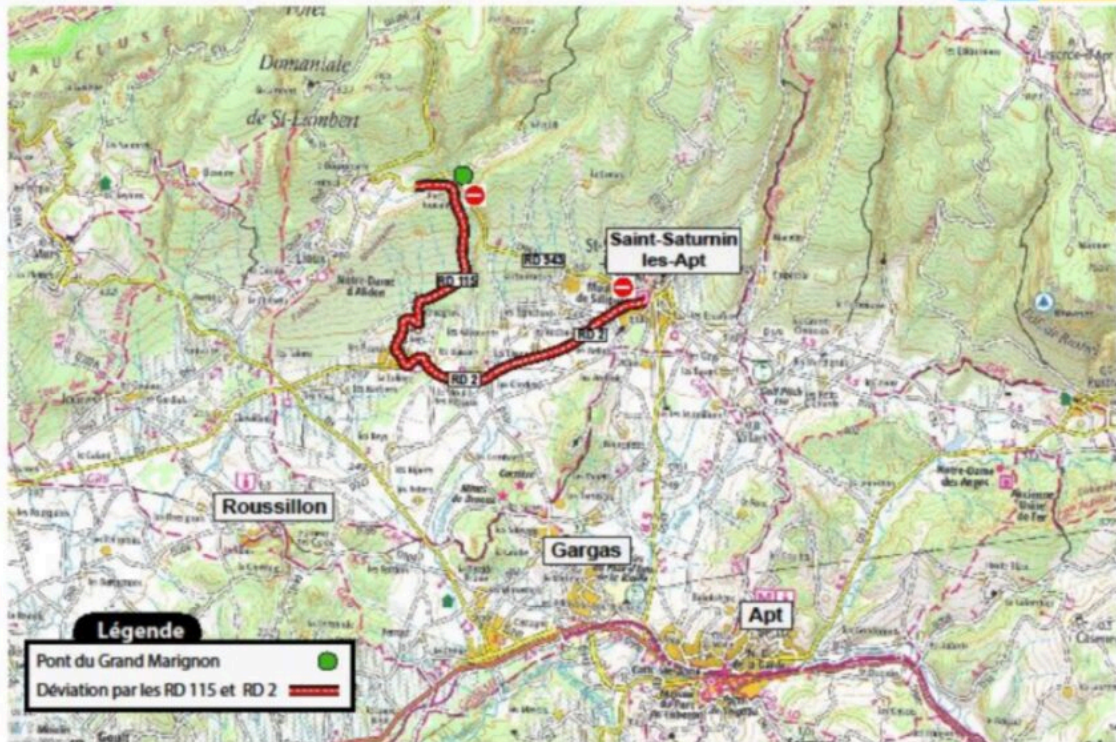
À partir du lundi 29 août, le pont du Grand Marignon, à Saint-Saturnin-lès-Apt, va subir une importante remise en état, ce qui va engendrer une fermeture de la circulation sur une partie de la RD943 pour une durée de trois mois, jusqu'au 25 novembre. Sauf pour les riverains, la circulation sera complètement interdite sur la RD943 entre le carrefour RD943 / RD115 à Font Jouvale et le carrefour RD943 / RD2 à l'entrée de Saint-Saturnin-les-Apt. Ainsi, une déviation sera mise en place par la RD115 et la RD2.

Cette infrastructure de 40 mètres de long datant de 1881 permet de franchir le ravin du Grand Marignon. Depuis sa construction, le pont n'a fait l'objet que de quelques travaux d'entretien, mais il nécessite désormais une remise en état plus approfondie. Financés en intégralité par le Département de Vaucluse, ces travaux, dont le montant s'élève à 290 000 €, vont se faire en plusieurs étapes : la dévégétalisation de

Ecrit par le 12 juin 2026

l'ouvrage et de ses abords immédiats, les travaux de maçonnerie, la réparation des garde-corps, la peinture, et la réfection de l'étanchéité et de la chaussée.

RD 943 - Pont du Grand Marignon Saint-Saturnin-les-Apt



Département de Vaucluse - place Viala - Avignon Cedex 9
www.vaucluse.fr

DR

V.A.