Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

2024, l’année du changement pour Luberon Sud Tourisme



L’office de tourisme Luberon Sud Tourisme, qui fait la promotion touristique des communes de la communauté territoriale du Sud Luberon (Cotelub), a subi de nombreux changements depuis le début de l’année.

Premièrement, Luberon Sud Tourisme, qui a eu pendant longtemps un statut associatif, a cette année intégré Cotelub et sa gestion se fait désormais en régie. Un changement conséquent d’un point de vue administratif pour l’office de tourisme qui dispose dorénavant de nouvelles perspectives en matière de promotion du territoire.

Pour s’adapter à ce changement, Luberon Sud Tourisme est en train de restructurer ses équipes. C’est notamment dû au départ des chargées de communication et de commercialisation touristique, mais aussi au décès soudain et tragique de Stéphane Kocyla, qui était photographe et community manager pour l’office de tourisme. C’est désormais Charlène Bender qui s’occupe de la communication de Luberon Sud Tourisme, et le recrutement de nouveaux collaborateurs est en cours.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

L'année 2024 a aussi été marquée par la fermeture des deux bureaux d'accueil de l'office de tourisme situés à La Tour d'Aigues et Cucuron due à des travaux ayant un impact significatif sur la fréquentation, mais aussi à une panne électrique qui a duré plusieurs semaines et qui a nécessité que les équipes déménagent dans les locaux de Cotelub. Pour pallier ces fermetures, un bureau d'accueil provisoire a ouvert à l'étang de La Bonde.

Luberon Sud Tourisme a un nouveau bureau d'accueil à l'Étang de la Bonde

Quel avenir pour Luberon Sud Tourisme ?

Malgré ces difficultés et imprévus, l'office de tourisme du Sud Luberon se sent prêt à préparer une prochaine saison exceptionnelle. « Notre engagement envers la promotion de notre territoire et le soutien à nos partenaires reste inébranlable », soutient Luberon Sud Tourisme.

L'office de tourisme explore plusieurs options afin d'ouvrir de nouveaux bureaux d'accueil permanents dans des lieux stratégiques dans le but d'accueillir et de renseigner au mieux les visiteurs. Luberon Sud Tourisme souhaite se concentrer sur une vision stratégique qui mettra en valeur le patrimoine de son territoire et renforcera son attractivité touristique. « Nous vous encourageons à nous faire part de vos idées, de vos questions et de vos suggestions », conclut l'office de tourisme.

Luberon Sud Tourisme a un nouveau bureau d'accueil à l'Étang de la Bonde

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Le jeudi 11 juillet dernier, la Communauté territoriale du Sud Luberon (Cotelub) a inauguré le nouveau bureau d'accueil de son office de tourisme Luberon Sud Tourisme, situé près de l'Étang de la Bonde, entre Cabrières-d'Aigues et La Motte-d'Aigues, suite à la fermeture des bureaux d'accueil de Cucuron et de La Tour d'Aigues.

L'inauguration de ce nouvel espace, installé sur l'esplanade enherbée de La Bonde, a également été l'occasion de présenter le guide de l'été qui rassemble toutes les manifestations du territoire jusqu'à la fin du mois d'août. Le bureau accueille le public tous les jours de 10h à 19h.

Cette inauguration s'est faite en présence de Robert Tchobdrenovitch, président de Cotelub et maire de Mirabeau, Jean-Marc Brabant, président du conseil d'exploitation de Luberon Sud Tourisme, vice-président de Cotelub et maire de Cadenet, Aurore Chantel, directrice de l'office de tourisme, toute l'équipe de ce dernier, ainsi que les élus de Villelaure, Sannes, St-Martin-de-la-Brasque, Mirabeau, Cadenet, La Bastide des Jourdans, Cabrières-d'Aigues.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



©Cotelub

Cotelub organise la 1e édition de son Salon de l’économie et de l’emploi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



La Communauté Territoriale Sud Luberon (Cotelub) organise son premier Salon de l'économie et de l'emploi ce mercredi 27 mars à Cadenet, où 40 exposants, dont 30 entreprises, seront attendus.

Après le succès du dernier Forum du job d'été, qui a eu lieu en avril 2023, Cotelub a décidé d'organiser un nouvel événement autour de l'emploi d'une plus grande envergure : le Salon de l'économie et de l'emploi. Ce dernier s'adresse à toute personne en recherche d'emploi, que ce soit pour un job d'été, un CDD ou un CDI.

Ce rendez-vous a plusieurs objectifs : permettre aux entreprises de se créer un réseau, faire connaître les entreprises du territoire, leur savoir-faire ainsi que leurs offres d'emploi au grand public, mais aussi permettre aux structures présentes de recruter de nouveaux collaborateurs. De nombreux secteurs seront représentés comme le tourisme, l'hôtellerie, l'ingénierie, les technologies, le service à la personne ou encore l'artisanat.

Ainsi, les visiteurs du Salon pourront échanger avec les recruteurs, découvrir certains métiers grâce à un casque de réalité virtuelle, accéder à un atelier CV, bénéficier d'un shooting photo pour des photos professionnelles, simuler un entretien, se sensibiliser à l'usage des réseaux sociaux professionnels. Pour ceux qui souhaiteraient se lancer dans l'aventure entrepreneuriale, il sera possible de rencontrer les partenaires du Salon tels que la Boutique de gestion d'entreprise (BGE), Initiative Sud Luberon (ISL), et la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Deux conférences seront présentées lors de cette journée. La première conservera la Responsabilité sociétale des entreprises (RSE) au sein d'un territoire, et la seconde portera sur le développement économique sur le territoire du Sud Luberon.

Mercredi 27 mars. De 10h à 16h. Entrée libre et gratuite. Salle Yves Montand. 5 Rue du 18 Juin 1940. Cadenet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Cotelub et le Pays d’Apt Luberon lancent leur 2de édition du dispositif ‘Éco-défis’



Les commerçants et artisans de la Communauté Territoriale Sud Luberon (Cotelub) et de la communauté de communes Pays d’Apt Luberon ont encore quelques semaines pour déposer leur candidature afin d’obtenir le label ‘Éco-défis’.

Le dispositif ‘Éco-défis’ a pour objectif de valoriser les actions menées par les entreprises locales en matière d’environnement, énergie, transport, déchets, éco-produits, gestion de l’eau, emballages, responsabilité sociétale. Lors de la première édition en 2022, 49 professionnels de Cotelub et du Pays d’Apt ont pu être accompagnés par les chambres consulaires dans la mise en place d’actions concrètes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

pour réduire l'impact de leur activité sur l'environnement.

Le déploiement de l'opération 'Eco-défis' sur les territoires de Cotelub et du Pays d'Apt est à la fois une action de soutien au tissu commercial et artisanal de proximité et un enjeu clé du Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET). Les commerçants et artisans, ont jusqu'au mois de septembre pour déposer leur candidature. Les lauréats bénéficieront d'un accompagnement personnalisé par les agents des chambres consulaires, d'un abel environnemental qui permet de valoriser leur image auprès des consommateurs, d'une notoriété renforcée auprès des acteurs locaux, ainsi que d'outils de communication gratuits pour communiquer auprès de leurs clients, les fidéliser et capter une nouvelle clientèle.



Les défis du dispositif.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

La Luberonnaise, la boutique de madeleines ambulante



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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

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

Reconversion dans le Luberon

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

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

L'idée de la madeleine

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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 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 fraiches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez débourser 13€ pour la boîte de vingt.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 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 fraiches 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 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 !

Le premier 'Printemps des artisans du Sud Luberon' aura lieu le samedi 19 juin



L'association 'le Printemps des artisans du Sud Luberon' est née de la volonté de 5 communes fondatrices : Cucuron, Lourmarin, Vaugines, Puget sur Durance, et Puyvert. Avec pour membre d'honneur la Chambre de métiers et de l'artisanat du Vaucluse, l'association organise des évènements pour valoriser et dynamiser les entreprises artisanales des communes rurales du Sud Luberon. La première rencontre aura lieu samedi prochain.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Au programme le 19 juin

4 rencontres professionnelles pour les artisans se dérouleront avec des experts de la Chambre de métiers. Les artisans sont invités à s'inscrire, le nombre de places étant limité : printempsdesartisans@hotmail.com. Il y aura deux food-trucks présents : la 'Régal'ette' (crêpes sucrées et salées) et le 'Cochon qui trinque' (assiettes charcuterie, fromages de l'Ardèche). La buvette du comité des fêtes sera ouverte ainsi que le 'Café de la fontaine' et le 'P'tit resto' sur la place de la mairie. Un petit marché artisanal de créateurs sur la place de la mairie (pour l'instant : poterie, artisanat de produits éco responsables, bijoux, plumassière, etc.) Le petit marché de producteurs aura lieu également comme tous les samedis matins.

Pourquoi cette association ?

Cette association a pour objet la valorisation des métiers de l'artisanat par l'organisation d'évènements professionnels et grand public conviviaux, festifs. Les communes membres ont toutes la volonté de renforcer le tissu économique local et notamment l'artisanat. Elles avaient signé en octobre la charte de soutien à l'activité économique de proximité de la Chambre de métiers et s'étaient engagées à mettre en place des actions concrètes dans ce sens.

L'artisanat, pilier de l'économie

« L'artisanat dans le Sud Luberon est une force économique incontournable. Elément important de la dynamique locale, il est créateur de valeur ajoutée, d'emplois non délocalisables, facteur d'insertion avec l'apprentissage. » A titre d'exemple, la commune de Vaugines compte 24 entreprises artisanales qui représentent 89% du tissu économique local. 89% de la population salariée de Puyvert travaille dans l'artisanat, 76% pour Puget et 67% pour Vaugines. Néanmoins, les entreprises artisanales restent fragiles. Pour les renforcer, il est nécessaire de pouvoir délocaliser les dispositifs d'accompagnement et de soutien déjà existants mais quasiment absents du monde rural afin de stimuler la dynamique du réseau professionnel local.

L.M.

Campagne de financement participatif pour la création d'un magasin de producteurs à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Cadenet



Ils sont 28 paysans à vouloir ouvrir un nouveau magasin de producteurs dans le sud Luberon. Objectif ? L'achat de matériel pour aménager le local qui ouvrira ses portes en septembre 2020 avec une offre complète de produits locaux de qualité, située dans la zone artisanale de Cadenet. Le financement participatif est sur ce lien : ICI

Objectif ? 25 000€

L'objectif à atteindre avant la fin de ce mois 25 000€. D'ores et déjà 120 donateurs ont participé à la cagnotte à hauteur de 7 950€.

Un film pour convaincre