

# Sève élémentaire ? Une exposition pour appréhender le vivant au Grenier à Sel



Le <u>Grenier à Sel</u>, clairement identifié aujourd'hui comme un lieu culturel dédié aux nouvelles formes artistiques reliant art, sciences et technologies numériques, présente sa nouvelle exposition 'Sève élémentaire' jusqu'au 7 juin 2025.

Dans la continuité de ses réflexions menées sur le vivant, le Grenier à Sel propose l'exposition 'Sève Élémentaire' conçue comme un vaste laboratoire mêlant dispositifs scientifiques, protocoles expérimentaux et poésie visuelle. C'est la première fois que l'équipe du Grenier à Sel travaille avec un artiste chercheur et professeur, en l'occurrence <u>Fabien Léaustic</u>.



### L'artiste-chercheur Fabien Léaustic interroge la vie et son origine sur terre

Avignonnais depuis 2 ans, Fabien Léaustic enracine sa pratique à l'intersection des arts, des sciences et de l'anthropologie contemporaine. Avec une double formation d'ingénieur et de l'École nationale supérieure des Arts Décoratifs, il explore dans ses œuvres les grandes problématiques de l'ère anthropocène. Dans son projet monographique, il puise dans les sciences et la génétique la matière première de son écriture plastique.Le fil rouge scientifique de son projet peut s'apparenter à une enquête sur les origines de la vie. La dimension poétique de son dispositif permet de dépasser une éventuelle incompréhension si on n' a pas « la fibre scientifique. »

### Un projet protéiforme : film, fresque et laboratoire réunis dans trois espaces

#### Gènos, un film d'une dizaine de minutes

Ce film met en scène un rituel païen mêlant science et scientisme, et place au coeur de l'énigme les collections du Musée d'Histoire naturelle de Lille. Le film fait apparaître un outil technologique, une fresque résumant les connaissances mises en jeu dans l'élaboration du projet. Le lien entre l'apparition de la vie et les météorites est particulièrement mis en avant.

#### Un étonnant laboratoire

Ce laboratoire nous permet de nous inclure dans l'oeuvre. En effet, le public est invité à partir d'un mélange de salive, à donner son ADN! A le révéler, le rendre visible sous forme de ce que l'on appelle : une méduse ADN. À l'issue de l'expérience, les chimères d'ADN sont scannées, baptisées d'un nom choisi par les individus qui ont donné leur salive, et deviennent des compositions en forme de galaxies qui alimentent une nouvelle cartographie galactique du vivant projetée sur écran géant, se développant tout au long de l'exposition.

#### Redevenir une étoile

Cette projection en temps réel d'un environnement virtuel permet au public de retrouver son étoile, les scans de méduses ADN ayant étant traduits en constellations. Fabien Léaustic propose ici une nouvelle cartographie du vivant, sans repère, où le terme « espèce » n'existe plus et qui se compose de constellations en mouvement.

### En pratique

L'exposition a lieu du 5 avril au 7 juin 2025, du mercredi au samedi de 14h à 18h en entrée libre. Le samedi matin et pendant les vacances scolaires, les enfants découvriront ce qu'est l'ADN à la fois par une visite de l'expositon, mais aussi par des ateliers créatifs. Au programme : création d'un podcast de vulgarisation scientifiques, expérimentations autour de l'ADN ou encore atelier à 4 mains parent-enfant. Il n'y a pas de visites commentées pour cette exposition mais des médiateurs sont présents dans les trois salles d'exposition puisqu'ils y travaillent in situ.



Ecrit par le 26 octobre 2025

Une nocturne jusqu'à 21h aura lieu lors de « La nuit des Musées » le 17 mai. L'équipe de médiatrices du Grenier à sel nous invite à un grand jeu de rôle au coeur des espaces d'exposition : Perfect match !

Le Grenier à sel. 2 rue du Rempart Saint-Lazare. Avignon. 04 32 74 05 31.

### Le scandale des herbes de Provence



Seulement 10 % des herbes de Provence consommées en France sont vraiment originaires de Provence. Les industriels qui les proposent se défendent en expliquant que l'appellation est générique et que la production locale n'est pas suffisante pour répondre à la demande. De leur côté les producteurs provençaux dénoncent l'imposture et crient au scandale. Et ils ont raison.

Les herbes de Provence ne peuvent être peuvent considérées comme une appellation générique utilisable par tous. Cela pour au moins une bonne raison et qui devrait primer sur toutes les autres : le respect des règles qui conduisent l'usage de notre langue. Les herbes de Provence doivent venir de Provence, comme les huitres de Cancale viennent de Cancale ou les andouilles de Vire viennent de Vire. Si elles ne viennent



pas de Provence elles ne peuvent pas en prendre la dénomination. C'est aussi simple que cela. Demandez à un enfant de classe primaire ce qu'il en pense. Il vous apportera la réponse sans aucune hésitation.

### Les mots sont justes et précis respectons-en leurs sens et leurs significations

Si on ne respecte pas ces règles de base c'est la porte ouverte à tous les mensonges et les usurpations. Les dérives du langage peuvent ainsi aller très loin. Bien plus loin que nos simples herbes de Provence. S'agissant de certains régimes autoritaires on pourrait alors parler de « démocratie populaire », concernant une justice expéditive on pourrait aussi dire qu'il s'agit de « justice populaire », etc... Les mots sont justes et précis respectons-en leurs sens et leurs significations. La langue c'est notre socle commun, notre contrat social.

Dans un idéal il ne devrait pas être nécessaire d'inventer des labels ou des appellations certifiées. La bonne foi et l'honnêteté devraient suffire. Concernant nos herbes de Provence la pilule est d'autant plus difficile à digérer que les ingrédients de ces contrefaçons scandaleuses n'ont rien à voir avec ceux des vraies herbes de Provence. Pour ces dernières 4 herbes sont savamment dosées : le romarin, la sarriette, l'origan et le thym. Dans certains de ces plagiats on peut trouver jusqu'à 9 ingrédients, dont certains on l'imagine ne coûtent pas grand-chose. La cuisine c'est comme les idées il faut éviter les produits trop transformées et traficotés.

### La pistache : le futur or vert de la Provence ?



Ecrit par le 26 octobre 2025

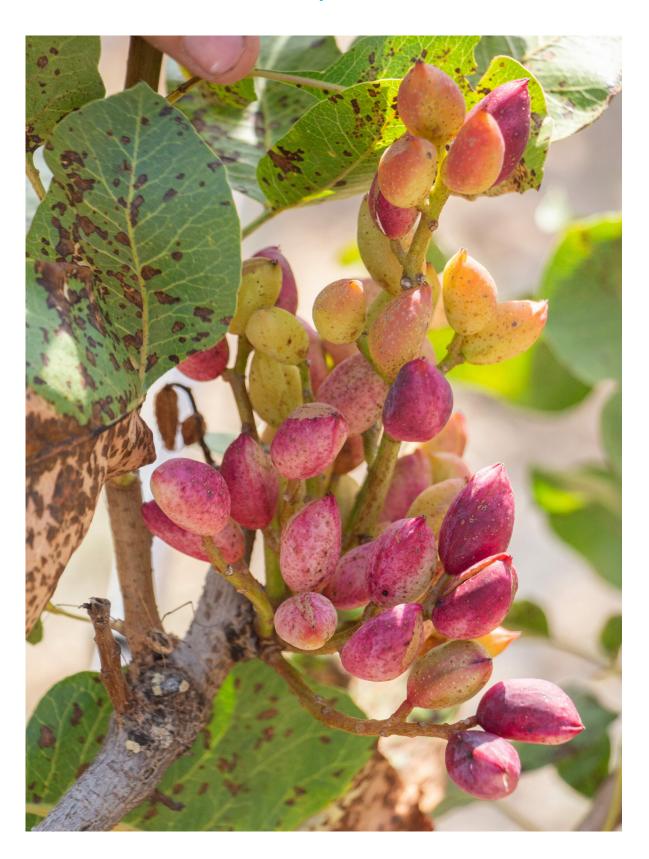


Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd'hui beaucoup d'intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s'organise et mise sur une production qualitative à l'inverse des États-Unis ou de l'Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ce petit fruit à coque de la famille des <u>Anacardiaceaes</u> semble cocher toutes les cases. D'abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c'est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l'apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez exceptionnelles. il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro...



Ecrit par le 26 octobre 2025





### Fruits à maturité ©DR

### Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroit, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardives les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS - Luberon ©DR

### La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20<sup>ème</sup> siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur <u>Olivier Baussan</u> (<u>Territoire de Provence</u>). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la <u>Chambre d'Agriculture de Vaucluse</u>. Pour



Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence



Ecrit par le 26 octobre 2025



Plantation de 4 ans KERMAN - Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de <u>l'association Pistache en Provence</u>. Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative <u>Coopfruit</u> installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement... Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence\*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtissiers seraient déjà intéressés par la pistache provençale....

Pour des confiseurs comme <u>le Roy René</u> (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?



Ecrit par le 26 octobre 2025





Récolte Manuelle © DR

### La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques <u>Oliviers&Co</u>, qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

#### Liens:

https://www.pistaches.com/

https://www.pistacheenprovence.com/association

https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache

\*L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.

### 12 artistes en exposition dès le 18 avril avec Art Lacoste



Ecrit par le 26 octobre 2025



La 16e édition d'<u>Art Lacoste</u> se déroulera du vendredi 18 au samedi 26 avril dans le centre du village luberonnais. Organisé par le <u>foyer rural</u> et la <u>municipalité</u> de Lacoste, l'événement mettra à l'honneur 12 artistes locaux aux 6 disciplines artistiques.

Sculptures, peintures, photographies, tapisseries, dessins et vidéos inviteront les visiteurs à une immersion artistique plurielle, par une exposition reliant le passé au présent. Cette année, l'organisation rendra un hommage particulier à deux figures locales nées il y a cent ans et ayant contribué à la dynamique artistique lacostoise. Il s'agit de <u>Jean-marie Fage</u>, peintre l'Islois ayant accompagné jusqu'au bout les expositions d'Art Lacoste (décédé en 2024) et de <u>Yasuo Mizui</u>, sculpteur japonais, qui a vécu une partie de sa vie à Lacoste (décédé en 2008).

Jean-Marie Fage entretenait un lien tout particulier avec la poésie dont il a illustré de nombreux ouvrages. Sa peinture, qui a connu une véritable évolution tout au long de sa vie, n'a eu de cesse d'explorer ce lien et d'offrir ses couleurs à une lecture poétique du monde qui l'entourait. Quant à Yasuo Mizui, il avait posé ses valises à Lacoste au début des années soixante-dix. Un artiste de renom pour les élèves de la Lacoste School of Arts, et dont les sculptures très inspirées de la nature possèdent un langage qui leur est propre.

Cette édition présentera les œuvres d'artistes lacostais venant de France, Suède, Canada, Allemagne, États-Unis... L'internationalité artistique qui définit Lacoste depuis un siècle rayonnera ainsi au coeur du village avec <u>Anne Fage</u> (tapisseries), <u>Maria Lee</u> (peintures), <u>Niko</u> (photographies, films), <u>Lotti Ringström</u> (peintures), <u>Esther Sobin</u> (photographies), <u>Gabriel Sobin</u> (sculptures), <u>Crystal Woodward</u> (peintures,



dessins, photos), <u>Inge Boesken Kanold</u> (peintures), <u>Annette Solotzew</u> (peintures), <u>Martha Shearer</u> (sculptures).

Art Lacoste, du 18 au 26 avril, de 15h à 18h dans divers lieux du village de Lacoste. Vernissage le vendredi 18 avril dès 16h au temple. Finissage le 26 avril dès 18h au temple.

A.R.C

# Habitats partagés pour seniors : portes ouvertes à Cavaillon et Mollégès





Ouvrant ce mois-ci, les nouvelles résidences pour colocation entre seniors de <u>CetteFamille</u>, entreprise sociale et solidaire, proposent des journées portes ouvertes. Elles se dérouleront le mercredi 16 avril à Cavaillon puis le jeudi 17 avril à Mollégès.

La cinquantaine d'habitats partagés de CetteFamille en France, mais aussi à Bruxelles, vise à développer les colocations entre seniors. L'entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS), créée en 2016 et basée en Normandie, a déjà notamment investi les 3/4 de la France. Les deux maisons provençales ouvrant leurs portes au public sont quant à elles les premières implantées dans le Sud-Est du pays.

Une nouveauté dans la région qui permettra de faire connaître aux visiteurs ce mode d'hébergement innovant, une alternative à la solitude ou à la charge des accompagnants. Ainsi, les habitats collectifs sont aménagés pour accueillir aussi bien des personnes âgées, que des personnes malades ou en perte d'autonomie, dans un cadre bienveillant avec un suivi régulier.

#### Des colocations confortables et rassurantes

La <u>maison partagée de Cavaillon</u> s'adresse particulièrement aux personnes malades d'Alzheimer, aux maladies apparentées ou bien pour les seniors ayant besoin d'accompagnement des soignants au quotidien. Elle propose une capacité de 8 chambres meublées pour  $350m^2$  de surface totale, dans une bâtisse bourgeoise en banlieue de la ville. Elle possède pour le confort de tous un ascenseur et un jardin clôturé.

Quant à la maison partagée de Mollégès, elle est conçue pour les personnes âgées en perte d'autonomie. Le lien social créé par la colocation appuie ainsi le travail des professionnels de santé qui suivent les résidents. Cet habitat bourgeois d'une surface de  $415 \, \mathrm{m}^2$  peut rassembler jusqu'à 9 personnes et est également équipé d'un ascenseur. Un jardin de  $3000 \, \mathrm{m}^2$  entoure la maison pour permettre les moments partagés en extérieur en toute sérénité.



Ecrit par le 26 octobre 2025



Maison partagée de Cavaillon



Ecrit par le 26 octobre 2025



Maison partagée de Mollégès

#### ©CetteFamille

« L'intérêt principal du modèle de CetteFamille réside dans l'autonomie de chaque maison où les colocataires décident de leur vie quotidienne et aménagent leur espace », résume la société normande. En développant son activité en Provence avec des logements confortables et rassurants en faveur d'un public fragile, elle cherche également à créer et pérenniser des emplois dans notre région.

Journées portes ouvertes de CetteFamille - habitats partagés pour seniors Mercredi 16 avril de 9h à 17h. 134 Chemin des Fugueyrolles de Saint-Roch à Cavaillon. <u>Inscription aux visites sur le site</u>.

Jeudi 17 avril de 9h à 17h. 176 Boulevard du Clos de la Font à Mollégès. <u>Inscription aux visites</u> <u>sur le site</u>.

Amy Rouméjon Cros



### « Dites-le avec des fleurs » : Auribeau, Monieux et Camaret distingués pour la valorisation de leur environnement



Les labels 'Qualité de Vie' et 'Villes et Villages Fleuris' viennent d'être décernés par Renaud Muselier, le président de la Région Sud et François de Canson, président du Comité Régional du Tourisme.

Parmi les 264 communes distinguées pour « la promotion du patrimoine végétal », dans le Vaucluse, le label '3 Fleurs' a été décerné à Auribeau (70 habitants), Monieux (268 habitants) et Camaret-sur-Aigues. De leur côté, Beaumes-de-Venise et Le Pontet gardent leur label '2 Fleurs' auquel accède désormais



Ecrit par le 26 octobre 2025

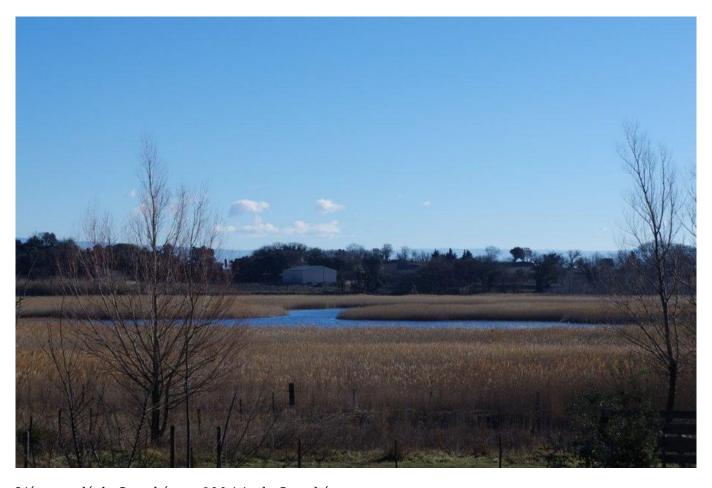
L'Isle-sur-la-Sorgue. Enfin Cavaillon, Pertuis et Sorgues, eux, ont '1 Fleur'.

Mention spéciale pour l'étang salé de Courthézon. Cet espace sensible naturel, où l'on extrayait du sel au Moyen-Âge, n'en contient plus mais en a gardé le nom. Niché au coeur des vignobles de Châteauneuf-du-Pape, ce bassin de rétention des eaux de pluie est une zone de biodiversité qui abrite nombre d'espèces protégées, insectes, oiseaux, reptiles. Un circuit de 2,4km en fait le tour, une boucle pédagogique accessible à tous, préservée, où on peut se promener et pique-niquer en famille tout en observant la nature.





Ecrit par le 26 octobre 2025



L'étang salé de Courthézon. © Mairie de Courthézon

### « Bien plus que des fleurs »

Pour Renaud Muselier, « ces labels, ce sont bien plus que des fleurs ! Ils symbolisent une volonté collective d'offrir à nos habitants un cadre de vie harmonieux, durable et accueillant. La Région Sud est un territoire où on respire mieux, où on vit mieux. »

Et François de Canson conclut : « 80% des habitants de Provence-Alpes-Côte d'Azur vivent dans un climat et un environnement de qualité. Et ces labels jouent aussi un rôle crucial dans le choix de destinations touristiques des étrangers. Ils constituent donc un atout majeur dans l'attractivité donc la promotion de notre région. » D'ailleurs elle occupe la 3e place en France derrière La Nouvelle Aquitaine et l'Occitanie avec 42,3 millions de nuitées pour 2024, soit +4,2% pour l'hôtellerie et +11% pour le camping.



### Saint-Gobain recrute des alternants en Provence-Alpes-Côte d'Azur



Le groupe Saint-Gobain, leader mondial de la construction durable présent notamment au Pontet et à Cavaillon, lance une campagne de recrutement d'alternants en France pour 2025-2026. 60 postes sont à pourvoir en région Provence-Alpes Côte d'Azur.

Ouverts à tous les niveaux d'étude, du CAP au Master, les postes en alternance proposés par Saint-Gobain concernent aussi bien les activités de l'industrie ou de la distribution de matériaux, que les fonctions supports (marketing, achat, digital) ou opérationnelles (maintenance, vente, logistique...).

Les contrats en alternance reposent sur une logique d'acquisition de compétences et de transmission des savoirs. Faire son alternance chez Saint-Gobain permettrait aux étudiants de s'engager concrètement dans la transition durable du bâtiment et de la construction. Des perspectives d'embauche sont envisageables à l'issue du contrat.



« Notre ambition est de construire un environnement de travail motivant, où tous nos collaborateurs trouvent un sens au quotidien dans leurs actions, explique <u>Régis Blugeon</u>, directeur des Ressources Humaines de Saint-Gobain France. Les nombreuses opportunités de carrière offertes aux jeunes talents constituent un véritable levier pour leur développement professionnel, tout en contribuant activement à la transition durable du bâtiment. »

Pour faire connaître ses offres d'emploi en alternance, Saint-Gobain vise les jeunes à travers <u>des vidéos</u> <u>sur le réseau social Tiktok</u>, mettant en avant ses alternants qui parlent de leurs missions, leurs projets ainsi que de l'ambiance au travail.

Pour accéder aux offres d'emploi en alternance, cliquez ici.

## Ciné-concert avec l'Orchestre National Avignon-Provence au Cinéma Capitole



Ecrit par le 26 octobre 2025



L'<u>Orchestre national Avignon-Provence</u> (ONAP) nous invite à un ciné-concert inédit : *The Lady Vanishes* (Une femme disparaît), chef-d'œuvre d'Alfred Hitchcock.

Ce chef-d'œuvre d'Alfred Hitchcock correspond à la période anglaise du mythique réalisateur britannicoaméricain. Ce film de 1938 est présenté en version originale sous-titrée avec la musique originale du compositeur Gilles Alonzo, interprétée en direct par les 32 musiciens de l'Orchestre national Avignon-Provence.

### A propos de The Lady Vanishes

Ce film d'espionnage britannique est une adaptation cinématographique du roman *The Wheel Spins* écrit par Ethel Lina White, une romancière britannique célèbre pour ses intrigues policières à suspense. L'intrigue plonge les spectateurs dans l'espace confiné d'un train et, à la manière du *Crime de l'Orient Express*. À la veille de la Seconde Guerre mondiale, ce film est résolument politique car critiquant un régime nazi dont le nom ne sera jamais prononcé.



### L'intrigue

Dans une région imaginaire d'Europe de l'Est, un groupe de voyageurs se retrouve bloqué dans un petit hôtel après qu'une avalanche ait bloqué le départ de leur train. Parmi eux se trouvent plusieurs Britanniques fantasques dont Iris, une jeune femme qui doit prochainement se marier. Le lendemain, sur le quai de la gare, Iris est accidentellement assommée par la chute d'un pot de fleur. Heureusement, Miss Froy, une charmante vieille dame, vient à son secours et la remet d'aplomb dans le train. Peu après cet épisode, Iris s'assoupit, mais au réveil Miss Froy a disparu. Et malgré ses recherches, les autres passagers nient avoir jamais vu cette vieille dame...

### Pourquoi un ciné-concert?

« À la fin des années 30 dans les productions anglaises, la pratique était de n'utiliser que de très courts fragments musicaux excepté les titres d'ouverture et de fermeture. Hitchcock s'inscrit donc complètement dans cette tradition. » Avec *The Lady Vanishes*, il va donner à la musique un rôle primordial.car c'est bien elle qui donne au spectateur et aux protagonistes de l'histoire toutes les clés de compréhension du scénario. Je pense que le ciné-concert permet de vivre une expérience assez exceptionnelle, en amplifiant les émotions des spectateurs. Pour *The Lady Vanishes*, j'ai souhaité écrire une partition orchestrale qui plongera le spectateur dans l'univers haletant de ce film d'espionnage », nous confie le compositeur Gilles Alonzo

### Un événement proposé en partenariat avec le Festival international Music & Cinema Marseille

En ouverture, *Le Cri*, un court-métrage d'animation réalisé par les élèves de l'<u>École des Nouvelles Images</u> sera projeté. Cet événement est proposé en partenariat avec le <u>Festival international Music & Cinema Marseille</u> (MCM) et le <u>Cinéma Capitole MyCinewest</u> – Le Pontet.

Samedi 12 avril. 20h. Tarif enfant 8€. Adulte. 15€. Cinéma Capitole Studios MyCinewest. Le Pontet.

## Le loup est à l'affiche du nouveau Ventoux Magazine



Ecrit par le 26 octobre 2025



Le 64e <u>Ventoux Magazine</u> vient de paraître. La présence du loup en Vaucluse, la forêt de Bédoin, les Pagas du Ventoux, ou encore les bénévoles au secours des animaux sauvages sont mis en lumière dans ce nouveau numéro printanier.

À la Une du nouveau Ventoux Magazine, on trouve un dossier sur le loup, présent en Vaucluse depuis une quinzaine d'années. Ce n'est pas le seul animal à apparaître dans cette nouvelle édition. Les Pagas du Ventoux et les animaux sauvages en détresse sont eux aussi, à l'honneur, dans ce 64e numéro.

Le lecteur pourra trouver l'inspiration à travers des portraits fascinants tels que celui de l'artiste Alexia Carr, ou encore ceux des artisanes Solange Chivas, fabricante d'archets de violon, d'alto, de violoncelle et de contrebasse, et Jennifer Bachelard qui travaille le bois, l'art et la matière pour fabriquer des meubles. L'Atelier de chauffe, à Pernes-les-Fontaines, sera aussi mis en avant.

Comme dans chaque numéro, on trouve également des idées de sortie dans le Vaucluse, la Drôme et les Alpes-de-Haute-Provence, mais aussi des inspiration culinaires pour régaler nos papilles. Dans ce 64e magazine, Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière et Michel Hulin, chef de la Cabro d'Or à Baumanière aux Baux-de-Provence, délivreront leurs recettes.

Pour vous procurer le 64e Ventoux Magazine, cliquez ici.



