

Ecrit par le 4 juin 2026

## Shiva, spécialiste du ménage et repassage à domicile, recrute en Vaucluse et dans le Gard



**Shiva**, l'enseigne du ménage et repassage à domicile, a ouvert récemment 10 agences en régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Occitanie. De nombreux postes sont à pourvoir, notamment à Saint-Saturnin-lès-Avignon et Bagnols-sur-Cèze.

Afin de répondre à la demande des consommateurs et de mieux couvrir le territoire national, l'enseigne Shiva, qui dispose déjà de quelque 550 agences, en a ouvert 10 nouvelles en Région Sud et en Occitanie à Six-fours, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Vidauban, Montauroux, Cuers, Lambesc, Istres, Mougins, Saint-Martin-du-Var et Bagnols-sur-Cèze. « Ces ouvertures témoignent de la forte dynamique de Shiva dans la région et illustrent pleinement l'ambition de l'entreprise : proposer un service de proximité et de qualité à nos clients à travers les territoires, tout en valorisant le métier d'employé de maison », explique [Romain Bouis](#), Responsable régional Shiva.

Ecrit par le 4 juin 2026

Le nombre de clients ne cessent d'augmenter, avec une croissance du marché du service à la personne d'environ 20% par an. Ainsi, les agences Shiva peuvent compter jusqu'à 50 employés de maison chacune afin de répondre aux demandes croissantes. L'entreprise, fondée il y a 20 ans, ambitionne de comptabiliser plus de 1 000 agences d'ici 2027, ainsi que de créer 300 000 emplois.

**Pour postuler, il est possible de se rendre directement en agence ou directement [sur le site internet](#).**

*48 Place des Cafés. Saint-Saturnin-lès-Avignon.  
17BD Lacombe. Bagnols-sur-Cèze.*

---

## Belle fin de semaine au Théâtre des Vents d'Avignon

Ecrit par le 4 juin 2026



### ***Iléa*, une tragédie en 1 acte, 13 scènes et 1 épilogue écrite par Stéphane Roux.**

*Iléa* est une tragédie transhistorique. On y trouve tous les ingrédients du drame : luttes de territoires, luttes de pouvoir, mensonge, manipulations, chantage, trahisons, meurtres...L'histoire est sublime, l'écriture, la mise en scène et le jeu des comédiens ne le sont pas moins. Les mots et les situations sorties de l'imagination de Stéphane Roux fonctionnent comme un vortex émotionnel où le spectateur est pris dans une spirale vertigineuse qui gagne insidieusement en intensité.

### **Un acteur, une actrice pour cinq personnages**

Manuelle Molinas et Stéphane Roux sont l'incarnation de leurs personnages multiples. Cinq personnages différenciés par un magnifique travail sur le corps et la voix. Cinq personnages avec lesquels on tremble, on vibre et on palpite, suspendu aux cadences du langage et au déroulement inexorable et imprévisible de la dramaturgie. Peut-être y verra-t-on un autre message subliminal « Iléa » et si l'amour était plus fort que la mort ?

*Samedi 19 avril. 19h30. 11 à 18€.*

Écrit par le 4 juin 2026

## À la découverte de la culture algérienne

L'association Le Pont Des Deux Rives organise une rencontre entre deux artistes algériennes et nous invite à découvrir par le jeu du croisement la richesse de la "Culture Rive Sud Méditerranée".

Avec : Mamia CHERIF (chanteuse) & Aïcha BOUABACI (écrivaine, poétesse)

*Dimanche 20 avril. De 14h à 17h. Pour réserver : 06 11 28 25 42 / [theatredesvents@gmail.com](mailto:theatredesvents@gmail.com)*

*Pour acheter vos places en ligne et en savoir plus :*  
<https://theatredesvents.fr/produit/rencontre-algerienne-20-avril-de-14h-a-17h/>

---

# Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus, sur les starting-blocks avant la réouverture de Pâques

Ecrit par le 4 juin 2026



Écrit par le 4 juin 2026

## Ce vendredi 18 avril, l'hôtel [Le Phébus & Spa](#), situé à Joucas, rouvrira ses portes pour une nouvelle saison.

Au cœur des plus beaux villages du Luberon, entre Gordes et ses bories de pierre sèche à l'ouest, Roussillon et ses sentiers de terre d'ocre à l'est, domine le village perché de Joucas au Nord. Ensemble, ils forment le plus fameux triangle béni des dieux en Vaucluse, entre lavandes, oliviers, pins et cigales, une carte postale que nous envient les touristes du monde entier.

Rien ne prédestinait Xavier Mathieu ado à la gastronomie quand ses parents, originaires de Marseille, s'installaient l'été dans leur bastide familiale de Joucas. Et il est tombé sur Rogert Vergé, le chef triplement étoilé de Mougins (Alpes Maritimes) qui lui a parlé de cuisine. Il a donc été inscrit à l'École Hôtelière d'Avignon et un peu plus tard il s'est retrouvé en stage aux côtés d'une autre légende de la cuisine, Joël Rebuchon. Ainsi est née l'aventure culinaire de Xavier Mathieu qui a fêté ses 40 ans de carrière en 2023.

### Une rentrée ce vendredi 18 avril

« Pâques, c'est le début de la saison. Forcément, le gigot d'agneau de la Crau sera au menu, comme les asperges vertes de Robion », précise Xavier Mathieu. Dans son 5 étoiles - Relais & Châteaux, il travaille en équipe, une brigade de 80 personnes en tout au service des clients, dont son bras droit, le jeune Paul Prandini, entre le restaurant, l'hôtel et sa trentaine de chambre, le spa, le hammam et la piscine.



Xavier Mathieu et Paul Prandini. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

C'est un peu comme la rentrée, Pâques. « Mon style est le même, mais nous évoluons, les clients aussi, nous devons chaque année nous remettre en question, créer, réinventer. Tout a déjà été fait par nos aînés, mais les mentalités changent. Après guerre, après les périodes de vache maigre, de rationnements

Ecrit par le 4 juin 2026

et de privations, on allait au restaurant pour faire bombance. Maintenant, c'est plutôt pour partager une expérience unique, diététique, les desserts 'se désucent', c'est une forme de haute couture adaptée à chaque gourmet. Nos clients attendent qu'on les surprenne avec des mets de qualité, authentiques, respectueux de l'environnement, dans une maison où nos fournisseurs sont installés au pied du Ventoux et dans le Luberon, où nous prenons en compte le traitement des déchets, où nous économisons l'eau des piscines. »

### Une carte typiquement locale

Généreux, créatif, élégant, le chef a aussi gardé sur sa carte les plats typiques de Provence, soupe au pistou, ratataouille, pieds et paquets, poutargue de Martigues, oeufs de truite de la Sorgue, Banon de lotte en papillote de feuilles de châtaigniers qu'on lui réclame depuis des décennies.

Plusieurs tables sont à disposition en plus de la grande salle à manger qui surplombe la piscine et un paysage à couper le souffle. Plusieurs propositions comme le bistrot Café de la Fontaine, la Table d'Hôtes dans la cuisine, une déclinaison de 7 plats en 'live', à côté de la brigade du Phébus aux manettes. Mais aussi la Table du Jardin au milieu du potager, 4 places sous les étoiles avec des plats uniquement végétaux et sans serveur. Vous appelez avec votre téléphone et on vous apporte les plats discrètement. Xavier Mathieu donne aussi des cours de cuisine sur-mesure et le soir vous dégustez ce que vous avez concocté au Pébus dans l'après-midi.



Ecrit par le 4 juin 2026



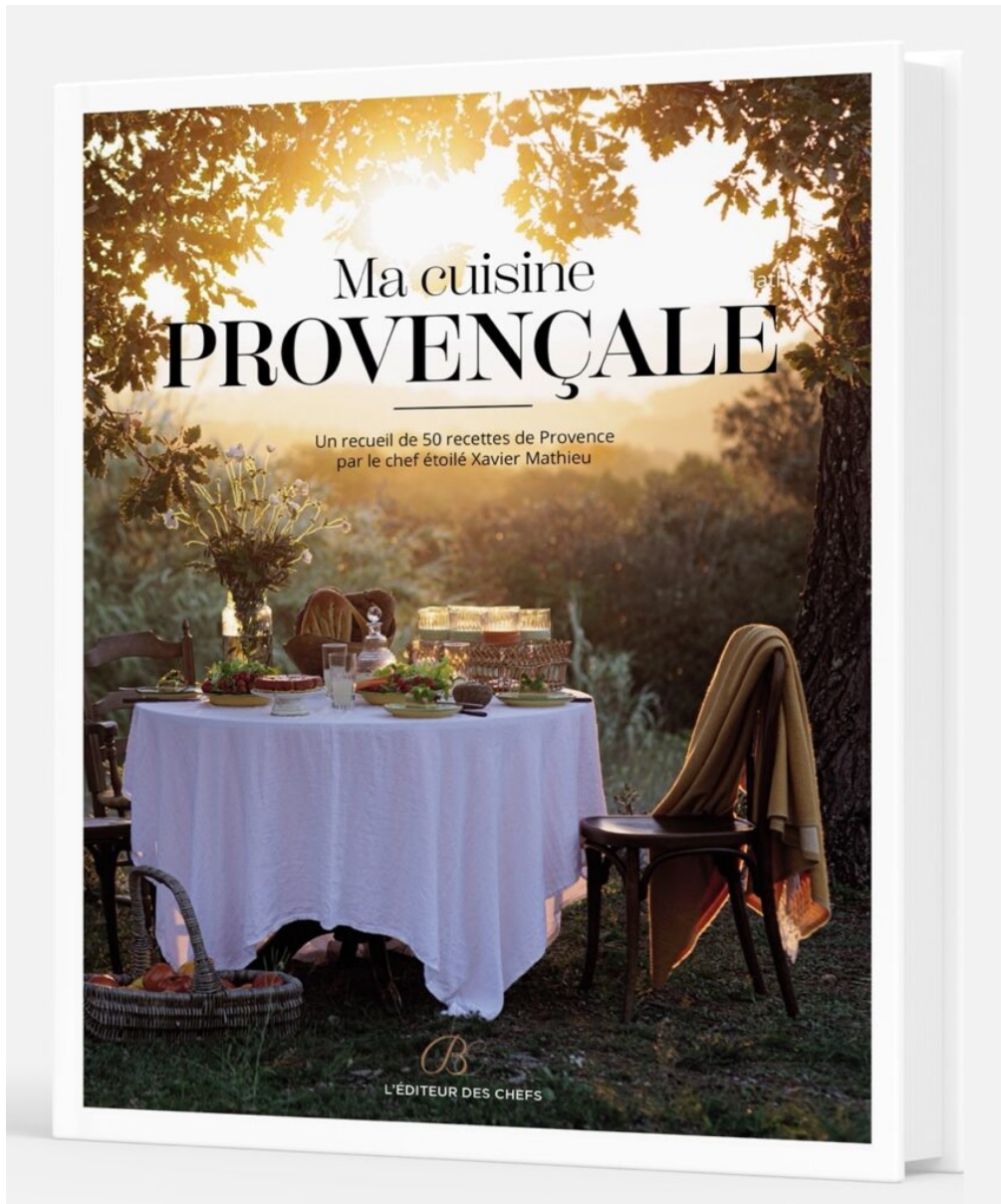
DR

## Transmission et solidarité

Lui qui a reçu un coup de pouce des anciens renvoie l'ascenseur. Il forme des élèves à l'Ecole Hôtelière d'Avignon-Les Fenaisons, il a un œil d'expert pour le Quai des Saveurs, sur le parvis de la gare d'Avignon-Centre où officie avec brio Saïd Soumaïla depuis Noël. Et il participe à des opérations caritatives. Par exemple, fin-avril avec le chef étoilé Edouard Loubet, il mitonnera à quatre mains à un repas au profit de la population démunie de Mauritanie et la levée de fonds sert à des dentistes qui depuis 20 ans ont ouvert sur place une clinique. Au menu, escargots, pintades et tourte aux asperges. Vous pouvez déjà vous inscrire! Xavier Mathieu est également engagé auprès de la Fondation Frédéric Gaillanne avec l'éducation de chiens guides pour enfants malvoyants. « La semaine dernière, j'ai assisté à un moment très émouvant. Quand quatre petits de 12 à 17 ans ont reçu leur Labrador qui leur ont ouvert la porte de l'autonomie et de la liberté. En quelques minutes, grâce à la voix des enfants, les jeunes chiens se sont assis naturellement aux pieds de leur binôme, comme s'ils étaient de vieux potes. Magnifique cette union ! Et comme chaque automne, on fera une soirée 'Blind Test' en septembre au profit de l'association, au Palais des Papes », conclut Xavier Mathieu. On peut déjà s'inscrire pour toutes les propositions spa, fitness, massages, restaurant, tables d'hôte ou du Jardin, bistrot, cabanes privatisées et bien sûr hôtel Relais & Châteaux.

Écrit par le 4 juin 2026

Et en juin, sortira en librairie *Ma cuisine provençale*, le 1er livre écrit par le chef étoilé avec une magnifique série de photos et une mise en scène de tablées qui met en valeur Le Phébus, son cadre naturel, sa lumière et les 50 recettes créées par Xavier Mathieu depuis plus de 40 ans.



Ecrit par le 4 juin 2026

Pour 8 personnes | Préparation et cuisson : 2 heures | Repos : 18 heures

## Ma soupe au pistou

**Eau de tomates :** 5 kg de tomates • 7 carottes • 5 oignons • 1 branche de céleri • 2 poireaux • Huile d'olive **Pistou :** 500 g de basilic • 280 g + 80 g d'huile d'olive • 80 g de parmesan • 2 gousses d'ail • 3 glaçons • Sel, poivre du moulin  
**Garniture :** 200 g de tomates cerise • 100 g de pommes de terre Délicatesses moyennes • 250 g de haricots verts • 100 g de haricots coco écosés • 100 g de pâtes en billes (ou perles) **Purée d'ail :** 5 têtes d'ail entières • 50 g d'huile d'olive • Gros sel, sel **Finition :** Pousses de basilic à petites feuilles

### EAU DE TOMATES

Mixez les tomates préalablement pelées, puis passez la pulpe au chinois. Versez le jus de tomates dans une casserole et portez-le à ébullition. Dès qu'il commence à bouillir, repassez-le au chinois tapissé d'un torchon propre afin d'obtenir une eau de tomates bien claire. Refroidissez-la aussitôt et conservez-la au frais. Épluchez, lavez et coupez tous les légumes en grosse mirepoix. Faites revenir ces légumes dans une poêle antiadhésive avec le moins d'huile d'olive possible. Chauffez l'eau de tomates à 90 °C dans une casserole, puis ajoutez les légumes grillés. Conservez ensuite 18 heures au réfrigérateur.

### PISTOU

Blanchissez le basilic (plongez-le dans de l'eau bouillante quelques secondes), puis mixez-le avec 280 g d'huile d'olive et un glaçon. Ajoutez le parmesan coupé en morceaux et l'ail pelé. Mixez jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajoutez 2 glaçons et mixez à nouveau avec 80 g d'huile d'olive. Salez, donnez un tour de moulin à poivre et débarrassez.

### GARNITURE

Pelez les tomates cerise et coupez-les en deux dans la longueur. Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur pendant 10 minutes, puis coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Égouttez les haricots verts, puis coupez-les en tronçons de 2,5 cm. Faites-les cuire quelques minutes à l'eau bouillante salée, puis

refroidissez-les dans de l'eau glacée. Faites cuire les haricots coco 12 minutes à l'autocuiseur. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Mélangez ces ingrédients dans les proportions suivantes par personne : 30 g de haricots verts, 30 g de haricots coco, 20 g de pâtes.

### PURÉE D'AIL

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Coupez l'extrémité haute des têtes d'ail. Disposez-les sur une plaque tapissée de gros sel. Faites-les cuire 40 minutes au four. Puis pelez-les et passez-les au tamis. Assaisonnez cette purée avec de l'huile d'olive et du sel. Transvasez-la dans une poche à douille (ou dans un bac fermé hermétiquement) et placez au réfrigérateur.

### FINITION ET DRESSAGE

Réchauffez les légumes avec une cuillerée d'eau de tomates, ajoutez le pistou en veillant à ne pas trop le faire chauffer pour qu'il ne noircisse pas et qu'il conserve sa saveur.

Pour le dressage, déposez un gros point de purée d'ail au centre de chaque assiette creuse, disposez le mélange de légumes au pistou dessus, puis 2 demi-tomates cerise et 3 rondelles de pomme de terre. Décorez avec les pousses de basilic. Servez l'eau de tomates bien chaude dans une carafe à part, les convives la verseront dans leur assiette. De puissantes effluves de basilic s'échapperont dans la pièce...



Une recette que l'on pourra retrouver dans le livre *Ma cuisine Provençale*. DR

Contact : [reception@lephebus.com](mailto:reception@lephebus.com) / 04 90 05 78 83

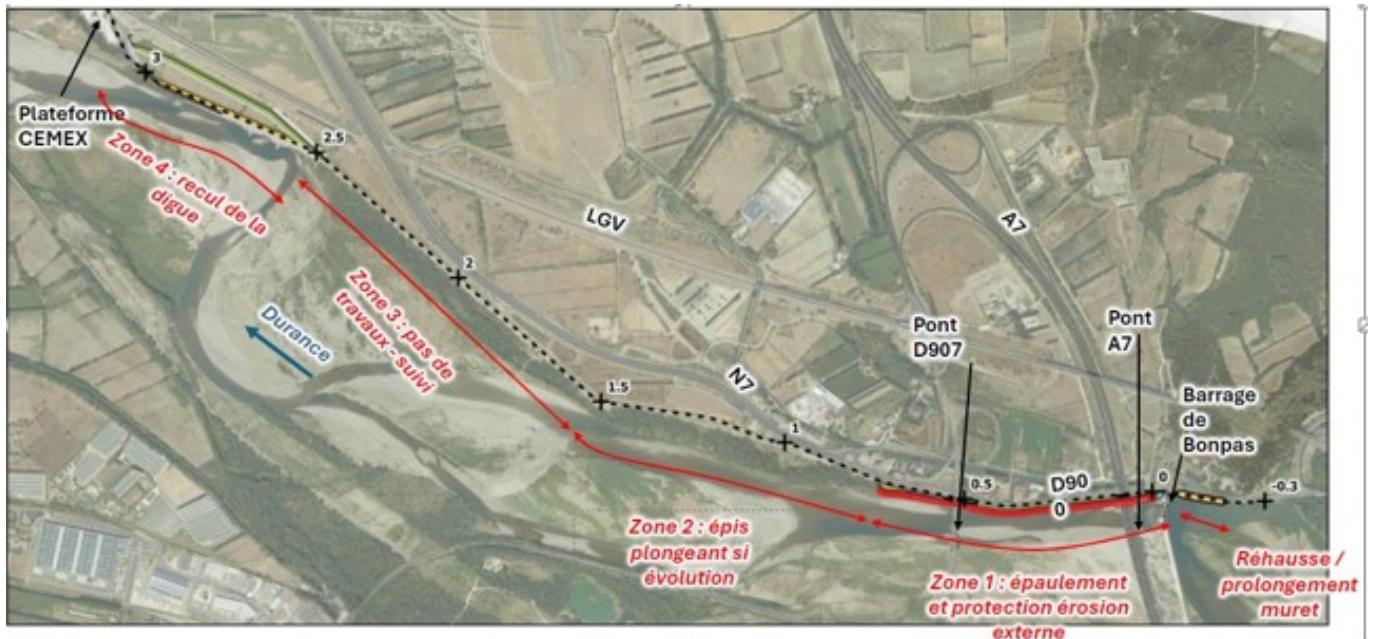
## La digue de la Durance renforcée à hauteur de 4M€ pour protéger Avignon

Ecrit par le 4 juin 2026



**Le Grand Avignon a confié au Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance (SMAVD), le confortement et la restructuration de la digue palière de la Durance, depuis la chartreuse de Bonpas jusqu'à la confluence avec le Rhône. Résultat : 100 000 habitants et autant d'emplois avignonnais préservés des eaux.**

Ecrit par le 4 juin 2026



DR Grand Avignon

Sur ces 15 km de digues, le SMAVD est intervenu principalement en trois points avec une démolition-reconstruction d'un tronçon de digue, un confortement en berge qui accueillera une voie douce et la mise en sécurité de l'hôpital Henri Duffaut d'Avignon. A cette occasion, des stations de mesure des niveaux en crue ont été mises en place.

### Corridor écologique

L'arrêté préfectoral portant autorisation environnementale prévoit la végétalisation sur l'emprise de l'ancienne digue de 1,4 hectare, pour compenser l'impact du projet afin de reconnecter la ripisylve amont et aval. Ainsi, au printemps 2024, une partie de l'ancienne digue a été reculée de la berge de la rivière, dans le secteur de l'usine à béton Cemex. Lors de l'été 2024, dans le secteur de Bonpas, le mur qui longe la route départementale 900 avait été rehaussé puis un nouveau profil a été donné à la digue depuis le barrage EDF jusqu'en aval du pont de la RD7N, avec 34 000 tonne d'enrochements à poser en remblai. En fin d'année 2024, 600 plants -frênes, peupliers, saules, et bosquets aubépines, chèvrefeuilles, fusains- assuraient la continuité de la forêt alluviale. Le tout est complété par une aire de repos et une piste piétonne. Egalement, une piste cyclable sera créée le long de la digue, dans le cadre du Rev -réseau express vélo- qui doit relier Confluence à Caumont sur Durance.

Ecrit par le 4 juin 2026



Travaux sur la digue de la Durance Copyright SMAVD

### Les travaux

Les travaux, achevés début janvier, ont débuté en mars 2024 pour s'étendre sur 10 mois. Ils garantissent un niveau de protection centennal contre les crues de la Durance. Ils ont nécessité 40 000m<sup>3</sup> de déblais et de remblais ; 34 000 tonnes de protections en enrochements lourds ; 26 000 m<sup>2</sup> d'espaces enherbés et 1 200 plantations.

### Recyclage

Afin de réduire l'impact carbone du chantier et de valoriser les matériaux usagés, un atelier de concassage a été installé sur le site des travaux. Près de 14 000 tonnes de béton et petits enrochements ont été dévolus à la création de pistes ; 4 000 tonnes de blocs ont été réemployés pour conforter la berge. En tout, 18 000 tonnes de perré béton provenant de la démolition de l'ancienne digue du secteur de Cemex ont ainsi été réemployés.

### Financement des 4M€ hors taxes

Le confortement et la restructuration de la digue de Bonpas a été financée à 40% par l'Etat, tout autant par le Grand Avignon et à 20% par le Département de Vaucluse.

Ecrit par le 4 juin 2026

## Grand Avignon

Depuis 2018, la Communauté d'Agglomération du Grand Avignon assure la compétence pour la gestion des milieux aquatiques et de prévention des inondations. Le Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance (SMAVD), expert en conduite de projets et de travaux dans les cours d'eau, se charge de la gestion de la rivière ainsi que de la préservation des zones humides.



DR Digue de la Durance Copyright SMAVD- Grand Avignon

## Qui fait quoi ?

De par sa situation de confluence entre Rhône et Durance, le risque d'inondation représente un enjeu majeur pour le territoire. Ainsi le Grand Avignon valide les orientations et assure les 40 % d'auto-financement, le SMAVD est le gestionnaire des digues et conduit les projets, les services techniques de la Ville d'Avignon réalisent les travaux d'entretien en régie, le Maire d'Avignon et l'État ont la charge de la gestion de crise.

## La prévention

La prévention des inondations s'articule autour de 3 axes : Sécuriser les ouvrages de protection contre les inondations ; Se préparer à la gestion de crise et diffuser la culture du risque et Aménager durablement le territoire, en tenant compte des risques, pour en réduire la vulnérabilité.

## Inauguration

Ecrit par le 4 juin 2026

Les travaux d'aménagement de la digue palière de Bonpas ont été inaugurés, chemin de la Croix d'Or à Avignon, en présence de Thierry Suquet, préfet de Vaucluse ; Dominique Santoni, présidente du Département de Vaucluse ; Joël Guin, président du grand Avignon et maire de Vedène et d'Yves Wigt, président de la SMAVD.

[34 000 tonnes de pierres pour protéger Avignon des inondations grâce à un enrochement de la digue de la Durance](#)

---

## Quand les Chorégies d'Orange font swinguer la jeunesse

Ecrit par le 4 juin 2026



Cette année, les **Chorégies d'Orange** toucheront plus de 2 000 élèves de la Région Sud, de la maternelle au lycée.

Les enfants du 1<sup>er</sup> degré bénéficieront d'une matinée de visite commentée au Théâtre antique en juin, tandis que les élèves du second degré auront rendez-vous avec le Requiem de Mozart. Enfin, après une année de préparation, des élèves se produiront, lors de 'Pop the opera' sur la scène de l'Auditorium du Thor samedi 24 mai et vendredi 13 juin au Théâtre antique ainsi que lors de l'émission [Musiques en fêtes](#).

### En savoir plus

'[Pop the opera-Choeur](#)' regroupe plus de 1 140 collégiens et lycéens issus de 34 établissements de la région académique Provence Alpes Côte d'Azur. Un travail à l'année conclu par 8 jours de répétitions étalés sur un an. 'Pop the opera-Chœur' se déroulera au Thor le 24 mai et à Orange le 13 juin, ainsi que lors de 'Musiques en fête', en juin et en direct sur France 3 et France Musique.

### 'Pop the opera-danse'

[Pop the opera-danse](#) présentera cette année 'Breathe Breathe' conduit par 144 collégiens et lycéens de la 5<sup>e</sup> à la seconde, issus de 7 établissements de la région académique de Provence Alpes Côte d'Azur,

Écrit par le 4 juin 2026

conclusion d'un travail mené sur un an et pour une production à Orange le 13 juin.

### **Sensibilisation des enfants et élèves**

L'opération de sensibilisation à la scène, à la musique et au chant cible, cette année, 463 élèves issus de 22 classes de la petite section de maternelle au CM2, venus de 5 écoles du Vaucluse. Cette même opération, dévolue au second degré, enchantera 189 élèves de la 6<sup>e</sup> à la 3<sup>e</sup> venus de 5 collèges vauclusiens.

---

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

Écrit par le 4 juin 2026



Le **Grenier à Sel**, 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 [Fabien Léaustic](#).

### **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

Écrit par le 4 juin 2026

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 cœur 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'exposition, 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.

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 cœur des espaces d'exposition : Perfect match !

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

Ecrit par le 4 juin 2026

## 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 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 huîtres 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.

Ecrit par le 4 juin 2026

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 transformés et traficotés.

---

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

Ecrit par le 4 juin 2026



**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 [Anacardiaceae](#) 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 4 juin 2026



Ecrit par le 4 juin 2026

Fruits à maturité ©DR

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

De surcroît, 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 [Olivier Baussan \(Territoire de Provence\)](#). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#). Pour

Ecrit par le 4 juin 2026

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 4 juin 2026



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 [l'association Pistache en Provence](#). 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 [Coopfruit](#) 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 pâtisseries seraient déjà intéressés par la pistache provençale....

Pour des confiseurs comme [le Roy René](#) (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 4 juin 2026



Ecrit par le 4 juin 2026

Récolte Manuelle ©DR

## La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques [Oliviers&Co](#), 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

Écrit par le 4 juin 2026



**La 16e édition d'Art Lacoste se déroulera du vendredi 18 au samedi 26 avril dans le centre du village luberonnais. Organisé par le [foyer rural](#) et la [municipalité](#) 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 [Jean-marie Fage](#), peintre l'islois ayant accompagné jusqu'au bout les expositions d'Art Lacoste (décédé en 2024) et de [Yasuo Mizui](#), 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 cœur du village avec [Anne Fage](#) (tapisseries), [Maria Lee](#) (peintures), [Niko](#) (photographies, films), [Lotti Ringström](#) (peintures), [Esther Sobin](#) (photographies), [Gabriel Sobin](#) (sculptures), [Crystal Woodward](#) (peintures,

Ecrit par le 4 juin 2026

dessins, photos), [Inge Boesken Kanold](#) (peintures), [Annette Solotzew](#) (peintures), [Martha Shearer](#) (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